

## **Zasady żywienia dzieci w wieku przedszkolnym z dietą pokarmową w Przedszkolu Publicznym „Bajkowa Przystań” w Ińsku**

Dla dzieci z dietą wykluczającą niektóre produkty i dietą wykluczającą podstawowe alergeny kuchnia stosuje przedszkolną, ogólną dietę pokarmową opartą o przedszkolny jadłospis wykluczającą z przygotowanych posiłków alergeny (np. mleko, kakao, orzech...)

### **§ 1**

1. Rodzice/ prawni opiekunowie, dzieci ze specjalnymi potrzebami żywieniowymi (uczulenia, alergeny pokarmowe) winni:
  - a) złożyć pisemny wniosek do dyrektora przedszkola z prośbą o uwzględnienie potrzeb żywieniowych dziecka;
  - b) dołączyć do wniosku zaświadczenie lekarskie o rodzaju alergii i potwierdzającego konieczność zastosowania diety (eliminacji składników uczulających/ alergenów).
2. Nie dopuszcza się bez zgody Dyrektora placówki przynoszenia przez Rodziców gotowych posiłków, potraw przygotowywanych poza przedszkolem.
3. W wyjątkowych sytuacjach (całkowita dieta specjalistyczna) warunki pobytu dziecka w grupie wspólnie ustalają Dyrektor, nauczyciel w grupie i rodzic. Ostateczną decyzję podejmuje Dyrektor przedszkola po konsultacji z przedstawicielem cateringu i Stacją Sanitarno-Epidemiologiczną.
4. Rodzice muszą respektować podjęte przez dyrektora decyzje w sprawie żywienia dziecka.

### **§2**

#### **Porozumienie w sprawie przynoszenia przez rodziców posiłków przygotowywanych w domu.**

Posiłki przygotowywane w domu mogą być przynoszone do przedszkola z zachowaniem poniższych zasad :

##### **I. Warunki po stronie dyrektora przedszkola:**

- 1) Na przynoszenie posiłków przygotowywanych w domu zgodę wydaje dyrektor przedszkola na zasadzie porozumienia, na podstawie zaświadczenia lekarskiego o którym mowa § 1 pkt 3
- 2) Dyrektor ustali, na jakich warunkach rodzice mogą przynosić posiłki dla swoich dzieci do przedszkola, tylko w przypadku, gdy w warunkach przedszkolnych nie może być spełnione specyficzne przygotowanie posiłków przez catering;
- 3) Każdy przypadek będzie rozpatrywany indywidualnie z uzyskaniem opinii Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej

- 4) Powiadomi rodziców o przyjętych ustaleniach i zobowiąże do ich przestrzegania;
- 5) Wyznaczy bezpieczne miejsce do pozostawiania przez rodziców pojemników z posiłkami;
- 6) Określi sposób postępowania z pojemnikami z żywnością przez pracowników przedszkola;
- 7) Przeprowadzi weryfikację dobrych praktyk higienicznych oraz procedur HACCP, aby wyeliminować ewentualne luki lub możliwe ścieżki zanieczyszczeń;

## **II. Warunki po stronie rodziców:**

- 1) Zapoznanie się z ROZPORZĄDZENIEM MINISTRA ZDROWIA z dnia 26 lipca 2016 r. w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach dostarczą posiłki, które przygotowane są zgodnie z zaleceniem lekarza,
- 2) Przygotowywanie posiłków zgodne z wyżej wymienionymi wytycznymi i z zasadami higieny (właściwa higiena mycia i przygotowania żywności, mycie i dezynfekcja narzędzi kuchennych, blatów roboczych, deski, opakowań produktów, częste i dokładne mycie rąk,
- 3) Pakowanie posiłków w pojemniki:
  - czyste (najlepiej umyte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60 stopni C lub wyparzone),
  - zamykane,
  - nieuszkodzone,
  - łatwe do mycia,
  - przeznaczone do kontaktu z żywnością,
- 4) Dostarczanie świeżych warzyw i owoców co najmniej 24 godziny od zakupu,
- 5) Bezpiecznie odseparowanie żywności, która nie będzie poddana obróbce termicznej przed spożyciem, od ugotowanych produktów wymagających podgrzania,
- 6) Pojemniki zapakowane są w opakowaniu zbiorczym , jednorazowym (torba foliowa, lub papierowa) w celu zmniejszenia ryzyka krzyżowania się drogi czystej pojemników z drogą gotowych potraw i czystych naczyń,
- 7) Ściśle przestrzegają zasad higieny i bezpieczeństwa obowiązujących w przedszkolu;

## **III. Warunki po stronie pracowników przedszkola przejmujących od rodziców opiekę nad dziećmi:**

- 1) W miarę potrzeby stosują środki ochrony osobistej (rękawiczki jednorazowe, maseczka),
- 2) Pracownik odbiera pojemniki i przenosi pojemniki do pomieszczenia w którym jest lodówka z zastosowaniem środków higienicznych;

- 3) Przechowuje posiłki w odpowiednim miejscu i we właściwych warunkach środowiskowych (temperatura, wilgotność), by utrzymać temperaturę właściwą dla danych produktów,
- 4) Przed planowanym posiłkiem pojemniki zostaną przeniesione do kuchni i tam na wejściu wyciągnięte z opakowania zbiorczego i przygotowane do podania dzieciom zgodnie z zasadami HACCP oraz dobrymi praktykami higienicznymi
- 5) Dzieci otrzymują posiłek podany na zastawie kuchennej dostępnej w placówce i spożywają posiłek przy swoich stolikach,
- 6) Stosuje dobre praktyki higieniczne i zasady oparte na HACCP podczas przygotowywania posiłku do podania dzieciom (umyje ręce ciepłą wodą i mydłem przed rozpoczęciem przygotowywania, przed gotowania żywności, jak również po jej przygotowaniu),
- 7) Po opróżnieniu pojemniki poddawane są myciu zgodnie z zasadami dobrych praktyk panującymi w stołówce.

**ZAPAMIĘTAJ : Tylko rygorystyczne zachowanie podstawowych zasad bezpieczeństwa żywności oraz ścisłe przestrzeganie ustalonych warunków i zasad postępowania z posiłkami przygotowanymi w domu przez rodziców i przynoszonymi do przedszkola może wyeliminować ryzyko powstawania zatruc pokarmowych.**

**Przyjmuję porozumienie do realizacji, biorę odpowiedzialność za stan i jakość przygotowywanych w domu posiłków( zgodnie z wytycznymi) i zobowiązuję się do zabezpieczenia w domu próbek swojej żywności zgodnie z art. 72 ust. 5 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. Nr 171, poz. 1225).**

**Dyrektor**

**Rodziec**

**Nauczyciel przedszkola**