

Przedszkole Miejskie nr 16

Instrukcja technologiczna postępowania z owocami miękkimi, drobnymi stosowanymi do przygotowania dań (borówka amerykańska, winogrona, malina, morela, śliwka itp.)

1. Owoce obrać, wypestkować w wyznaczonym do tego celu miejscu w pomieszczeniu kuchni.
2. Owoce umyć w zlewie i umieścić w naczyniu do tego przeznaczonym.
3. Owoce rozdrabniamy, dzielimy na części („czwórki”), kroimy z przeznaczeniem do sporządzenia surówek owocowych , dodatków do dań, wykonać w miejscu do tego wyznaczonym.
4. Noże ceramiczne i inne użyte narzędzia do rozdrabniania owoców po każdorazowym użyciu umyć.
5. Owoce i surówki przeznaczone na dany dzień należy przygotować na godzinę przed podaniem.

Opracował:
J. Cofałka
B.Okła

Zatwierdził:

30. Instrukcja porcjowania i wydawania potraw

Przedszkole nr: 43	KSIĘGA GHP/GMP		Symbol dokumentu:
	Instrukcja porcjowania i wydawania potraw		KG-51
s. 39	opracował: Anna Morawiec		nr egz.:
nr: 30	sprawdził: Anna Morawiec	zatwierdził: Barbara Kuś	nr wydania: 1/2023
			data wydania: 02.01.2023r

- 1) Porcjowanie potraw powinno się odbywać oddzielnie od prac „brudnych” (tj. obróbka wstępna, zmywanie naczyń stołowych i kuchennych).
- 2) Do porcjowania i nakładania potraw należy używać odpowiedniego sprzętu.
- 3) Nie przekraczać czasu porcjowania – 30 minut.
- 4) Droga wydawania potraw nie powinna krzyżować się z drogą odbioru brudnych naczyń.
- 5) Potrawy powinny być wydawane w odpowiedniej temperaturze:
 - zupy + 75°C;
 - dania ciepłe powyżej + 63°C na wygrzanych talerzach;
 - potrawy zimne poniżej + 10°C ;
 - napoje gorące (herbata, kawa zbożowa, kakao, budyn i kisiel do picia) + 80°C w wygrzanych naczyniach;
 - napoje zimne (np. kompot) od 0 do 14°C.
- 6) Potrawy i napoje powinny być podawane w nieuszkodzonych, czystych i suchych naczyniach.
- 7) Potrawy stanowiące potencjalne zagrożenie, typu: winogron, borówki, pomidorki koktajlowe itp. muszą być pokrojone wzdłuż lub rozdrobnione tak, aby zapobiec ewentualnemu zadławieniu
- 8) Naczynia z potrawami należy przenosić na tacy ułożone jedną warstwą tak, aby nie stykały się ze sobą.
- 9) Na stole ekspedycyjnym należy zachować higienę.

INTENDENT

Anna Morawiec

DYREKTOR
Przedszkola Miejskiego Nr 43

mgr Barbara Kuś

Wytyczne dotyczące bezpiecznego podawania warzyw i owoców w Przedszkolu nr 12 w Bytomiu

- Ogórki i inne duże warzywa należy podawać w postaci słupków o długości ok. 5 cm i szerokości ok. 1 - 2 cm.
- Pomidory należy pokroić na połówki lub ćwiartki, po ówczesnym obraniu skórki
- Paprykę należy pokroić na paski po uprzednim obraniu skórki
- Zawsze gotujemy brokuły i kalafior, następnie należy zostawić dłuższe nóżki, aby dziecko miało za co złapać.
- Warzywa bardzo drobne (np. groszek) podajemy tylko w wersji zblendowanej np. w zupie
- Średniej wielkości owoce (np. jabłka, gruszki, brzoskwinie, nektarynki, śliwki) przekroić na połówki lub ćwiartki. Śliskie owoce podawane w całości można ponacinać nożem w kilku miejscach żeby łatwiej było utrzymać je dziecku.
- Banana obrać ze skórki i przekroić wzdłuż.
- Owoce typu awokado, melon, mango, ananas, arbuz kroimy na słupki lub blendujemy np. do koktajlu
- Owoce drobniejsze (np. truskawki) podajemy przekrojone na połówki.
- Owoce okrągłe (borówki) należy przekroić wzdłuż aby uniknąć zadławienia.
- Zaleca się aby marchew, seler, burak podawać tylko w wersji potartej np. do surówek czy zup

STARSZY INTENDENT
Miejskiego Przedszkola Nr 12
w Bytomiu

Aleksandra Kłaczek
Aleksandra Kłaczek

p.o. Dyrektor
Przedszkola Miejskiego nr 12
w Bytomiu
AS
mgr Aleksandra Siudzińska

Przyjęciem do wiadomości:

Teresa Chęta

Pojęci Besta
Kulski Stefany

Data 17.04.2023

Zarządzenie nr

2/2023

Dyrektora

Przedszkola Miejskiego nr 5 w Bytomiu

w sprawie

podawania pokarmów mogących spowodować
zadławienie

W związku z przypadkami zadławień w innych
placówkach zarządza się:

1. Rezygnacja z podawania winogron ze względu
na wysokie ryzyko zadławienia
2. Krojenie w cząstki (dotyczy dzieci najmłodszych)
jabłek, bananów, gruszek, marchewki, ogórków
i innych owoców bądź warzyw
3. Szczegółne zwracanie uwagi na bezpieczne
spożywanie posiłków przez dzieci

Kornelia Siegni

Główny

felcjan

z. Wilh

Muol

Wierzonkiewicz

Haras

DYREKTOR PRZEDSZKOLA
MIEJSKIEGO NR 5

mgr Ewa Kornaś-Niemas

Instrukcja porcjowania i wydawania potraw

- 1) Porcjowanie potraw powinno się odbywać oddzielnie od prac „brudnych” (tj. obróbka wstępna, zmywanie naczyń stołowych i kuchennych).
- 2) Do porcjowania i nakładania potraw należy używać odpowiedniego sprzętu.
- 3) Nie przekraczać czasu porcjowania – 30 minut.
- 4) Droga wydawania potraw nie powinna krzyżować się z drogą odbioru brudnych naczyń.
- 5) Potrawy powinny być wydawane w odpowiedniej temperaturze:
 - zupy + 75°C;
 - dania ciepłe powyżej + 63°C na wygrzanych talerzach;
 - potrawy zimne poniżej + 10°C ;
 - napoje gorące (herbata, kawa zbożowa, kakao, budyń i kisiel do picia) + 80°C w wygrzanych naczyniach;
 - napoje zimne (np. kompot) od 0 do 14°C.
- 6) Potrawy i napoje powinny być podawane w nieuszkodzonych, czystych i suchych naczyniach.
- 7) Potrawy stanowiące potencjalne zagrożenie, typu: winogron, borówki, pomidorki koktajlowe itp. muszą być pokrojone wzdłuż lub rozdrobnione tak, aby zapobiec ewentualnemu zadławieniu
- 8) Naczynia z potrawami należy przenosić na tacy ułożone jedną warstwą tak, aby nie stykały się ze sobą.
- 9) Na stole ekspedycyjnym należy zachować higienę.