



OTROŠKA PRIPRAVA DROBNEGA PECIVA V VRTCU **»delavnica za pripravo piškotkov«**

Pri pripravi in serviranju hrane v vrtcih se morajo predvideti in obvladati biološki, fizikalni in kemijski dejavniki tveganja, ki lahko ogrožajo varno prehrano otrok. Poleg zaposlenega osebja v kuhinji, mora dejavnike tveganja obvladati tudi vzgojno osebje, ki je udeleženo pri serviranju hrane.

Za varno pripravo drobnega peciva v vrtcu, pri katerem sodelujejo tudi otroci (priprava le drobnega peciva, ki se lahko shranjuje pri sobni temperaturi, brez dodanih kremnih ali čokoladnih nadevov), mora vzgojno osebje upoštevati naslednja priporočila:

1. Za pripravo testa naj se uporablja samo surovine, ki jih preskrbi kuhinja vrtca. Kuharice v kuhinji pripravijo testo, ki ga otroci le razvaljajo in oblikujejo.
2. Igralnico predhodno temeljito prezračimo. Iz kotička, kjer bo potekala »delavnica za pripravo piškotkov« odstranimo vse predmete, ki lahko onesnažijo testo (majhne igrače, kocke itd). Površine, ki bodo prišle v stik s pripravljenim testom temeljito počistimo.
3. Vzgojno osebje in otroci, ki sodelujejo pri pripravi, si temeljito umijejo roke (predvsem medprstni del, ob nohtih in zapestja) in se zaščitijo s čistim predpasnikom.
4. Pri pripravi naj ne sodeluje vzgojno osebje in otroci, ki imajo zdravstvene težave (driska, kihanje, smrkanje, bruhanje, gnojne ranice na rokah).
5. Otroke razdelimo v manjše skupine. Vsak otrok naj ima okoli sebe dovolj prostora, da lahko brez prerivanja oblikuje pecivo.
6. Oblikovano pecivo otroci zložijo na že pomaščen pekač, ki ga vzgojno osebje odnese do kuhinje (otroci in vzgojno osebje nimajo vstopa v kuhinjo).
7. V vrtčevski kuhinji kuharice prevzamejo pekač z oblikovanim drobnim pecivom in ga spečejo.
8. V času pečenja naj otroci sodelujejo pri pospravljanju »delavnice za pripravo piškotkov«.

Pečeno in ohlajeno pecivo vzgojno osebje prinese v igralnico, kjer ga otroci (po predhodnem umivanju rok) posipajo s sladkorjem.