

Procedura wykonywania i monitorowania codziennych prac porządkowych

I. Cel procedury:

1. Zapewnienie bezpiecznych oraz higienicznych warunków podopiecznym oraz kadrze sprawującej opiekę nad podopiecznymi w placówce oświatowej.
2. Zminimalizowanie ryzyka rozprzestrzeniania się wirusa COVID-19.

II. Opis postępowania:

- 1) W wyznaczonym przez dyrektora miejscu znajduje się rejestr wykonywania codziennych prac porządkowych dotyczących:
 - a. dezynfekcji toalet,
 - b. dezynfekcji zabawek i sprzętu w ogrodzie przedszkolnym,
 - c. utrzymywania w czystości sal, w których przebywają dzieci oraz ciągów komunikacyjnych i dezynfekcji powierzchni dotykowych: poręczy, klamek, powierzchni płaskich i włączników oraz blatów, krzesełek, zabawek.
 - d. utrzymania w czystości pomieszczeń kuchennych.
- 2) Osoby odpowiedzialne za wykonywanie codziennych prac porządkowych w wyznaczonych przez dyrektora rejonach, potwierdzają własnoręcznym podpisem wykonanie przydzielonych czynności.
- 3) Toalety dezynfekowane są na bieżąco.
- 4) Po każdym korzystaniu z ogrodu przedszkolnego pracownicy do prac ciężkich dezynfekują sprzęt i urządzenia znajdujące się na placu zabaw, z których korzystały dzieci.
- 5) W ogrodzie przedszkolnym po każdorazowym użyciu zabawek i przyborów, np. wiaderka, łopatki, piłki, skakanki, obręcze itp. wyznaczona osoba dokładnie czyści je i dezynfekuje.
- 6) Dezynfekcji po każdym użyciu poddawane są również przedmioty lub sprzęty wykorzystywane do prowadzenia zajęć;
- 7) Po każdym posiłku pracownicy odpowiedzialni za utrzymanie czystości w grupie dezynfekują stoły i poręcze krzeseł;
- 8) Wyznaczona do tego osoba myje naczynia i sztućce w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 stopni lub poddaje procesowi wyparzania oraz dezynfekuje wózki, służące do przewożenia posiłków;
- 9) Wyznaczeni pracownicy dezynfekują ciągi komunikacyjne, salę widowiskową, szatnie, zaplecze socjalne oraz pomieszczenia administracji.
- 10) Pracownicy do prac ciężkich myją i dezynfekują rampę, pokój pracy oraz korytarz wejściowy.
- 11) Pracownicy kuchni przestrzegają warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa, odnoszących do funkcjonowania zbiorowego żywienia poprzez stosowanie Dobrej Praktyki Higienicznej i Dobrej Praktyki Produkcyjnej.

- 12) Pracownicy kuchni utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców;
- 13) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego i obieralni;
- 14) Naczynia i sztućce myją w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 stopni lub poddają procesowi wyparzania;
- 15) Kierownik kuchni dba o czystość i dezynfekcję magazynu spożywczego. Wstęp do magazynu ma tylko kierownik kuchni i kucharka.
- 16) Wszyscy pracownicy przeprowadzając dezynfekcję przestrzegają zaleceń producenta, które znajdują się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Szczególną uwagę zwracają na czas niezbędny do wywietrzenia zdezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów tak, aby dzieci nie były narażone na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji;

Załączniki do niniejszej procedury:

- 1) Instrukcja mycia i dezynfekcji pomieszczeń, sal dziecięcych, ciągów komunikacyjnych, sanitariatów itp.
- 2) Instrukcja mycia i dezynfekcji powierzchni roboczych;
- 3) Instrukcja mycia i dezynfekcji rampy;
- 4) Instrukcja mycia i dezynfekcji urządzeń, drobnego sprzętu pomocniczego i zabawek;