

Procedura wykonywania i monitorowania codziennych prac porządkowych.

I. Cel procedury:

1. Zapewnienie bezpiecznych oraz higienicznych warunków uczniom oraz kadrze sprawującej nad nimi opiekę.
2. Zminimalizowanie ryzyka rozprzestrzeniania się koronawirusa.

II. Opis postępowania:

- 1) W wyznaczonym przez dyrektora miejscu znajduje się harmonogram wykonywania codziennych prac porządkowych dotyczących:
 - a. dezynfekcji toalet,
 - b. dezynfekcji zabawek i sprzętu w budynku oraz na terenie szkoły,
 - c. utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych i dezynfekcji powierzchni dotykowych: poręczy, klamek oraz powierzchni płaskich i włączników,
 - d. utrzymywania w czystości sali, w której przebywają dzieci i dezynfekcji powierzchni dotykowych: poręczy, klamek oraz powierzchni płaskich, w tym blatów, krzesełek, klawiatury i włączników, a także stojaków na rowery umieszczonych na terenie szkoły,
 - e. utrzymania w czystości pomieszczeń kuchennych.
- 2) Osoby odpowiedzialne za wykonywanie codziennych prac porządkowych w wyznaczonych przez dyrektora rejonach, potwierdzają własnoręcznym podpisem wykonanie przydzielonych czynności we wskazanym w harmonogramie czasie;
- 3) Wyznaczona przez dyrektora osoba monitoruje wykonywanie codziennych prac porządkowych, oraz sprawdza podpisy na wywieszonych harmonogramach;
- 4) Pracownicy odpowiedzialni za utrzymanie czystości systematycznie (zgodnie z harmonogramem) dezynfekują powierzchnie dotykowe: poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, poręcze krzeseł i powierzchnie płaskie, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych – myją podłogi z dodatkiem płynów dezynfekujących;
- 5) Toalety dezynfekowane są na bieżąco (zgodnie z harmonogramem);
- 6) W pomieszczeniach szkoły oraz na jej terenie po każdorazowym użyciu zabawek i pomocy dydaktycznych oraz sprzętu sportowego, np. klocki, książki, piłki, skakanki, obręcze wyznaczona osoba dokładnie czyści je i dezynfekuje, a dopiero potem przekazuje do użytku innemu dziecku;
- 7) Dezynfekcji po każdym użyciu poddawane są również przedmioty lub sprzęty wykorzystywane do prowadzenia zajęć;
- 8) Przed oraz po każdym posiłku pracownicy odpowiedzialni za utrzymanie czystości w szkole dezynfekują stoły i poręcze krzeseł;
- 9) Wyznaczona osoba myje naczynia i sztućce w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 stopni lub poddaje je procesowi wyparzania, dezynfekuje również wózki, służące do odstawiania użytych talerzy i sztućców;
- 10) Przeprowadzając dezynfekcję pracownicy przestrzegają zaleceń producenta, znajdujących 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;

- 11) Pracownicy kuchni przestrzegają warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa, odnoszących do funkcjonowania zbiorowego żywienia;
- 12) 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, zmywalni i obieralni;
- 14) Naczynia i sztućce myją w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 stopni lub poddają procesowi wyparzania;
- 15) Szef kuchni dba o czystość magazynu spożywczego. Wstęp do magazynu ma tylko szef kuchni i intendent.