

Procedura organizacji pracy pionu kuchennego w SOSW im. J. Korczaka w związku z koniecznością stosowania podwyższonego reżimu sanitarnego, związanego ze stanem epidemicznym w kraju

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 marca 2020 r. (Dz. U. z 2020 poz. 410 z późn. zm.) w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19
- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 4 maja 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3
- Wytyczne Ministerstwa Edukacji Narodowej
<https://www.gov.pl/web/edukacja/wytyczne-dla-przedszkoli>

Cel procedury:

Celem niniejszej procedury jest ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny pracy w SOSW dzieci, uczniów i wychowanków oraz pracowników w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19.

Zakres procedury:

Niniejszy dokument reguluje zasady organizacji pracy pionu kuchennego oraz zdrowych i bezpiecznych warunków przebywania dzieci w przedszkolu.

Osoby podlegające procedurze:

Pracownicy kuchni: intendent, kucharka, pomoc kuchenna, pracownicy obsługi

Opis procedury:

1. Przychodzenie do pracy:

- pracownik pionu kuchennego przychodząc do pracy korzysta z wejścia od strony bloku żywieniowego,
- po wejściu myje i dezynfekuje ręce, następnie przebiera się z ubrania wierzchniego w szatni przeznaczonej dla pracowników kuchni w ubranie robocze (fartuch, czepek, rękawiczki, maseczka lub przyłbica) - załącznik nr 1 instrukcja mycia rąk, załącznik nr 2 instrukcja dezynfekcji rąk, załącznik nr 3 instrukcja zakładania i zdejmowania maseczki, załącznik nr 4 instrukcja zakładania i zdejmowania rękawic.
- udając się do pomieszczeń kuchennych ponownie myje i dezynfekuje ręce.

2. Przyjmowanie towaru:

- pracownik pionu kuchennego przyjmuje towar zabezpieczony w środki ochronny indywidualnej zachowując szczególne środki ostrożności, utrzymując dystans społeczny od dostawcy w odległości 2 m,

3. Spisywanie liczby dzieci:

- intendentka dokonuje spisu liczby uczniów w danym dniu i przekazuje ten stan do kuchni w bezpiecznej formy komunikacyjnej.

4. Przygotowywanie i wydawanie posiłków:

a) przygotowywanie posiłków:

- posiłki należy przygotowywać zgodnie z wymogami HACCP, z uwzględnieniem szczególnej ostrożności w poszczególnych etapach przygotowania poprzez częste mycie i dezynfekowanie rąk, narzędzi, stanowisk kuchennych, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych i sztućców,

- pracownicy utrzymują bezpieczną odległość stanowisk pracy.

b) wydawanie posiłków:

- gotowy posiłek umieszczony przez pracownika kuchni na ladzie w okienku wydawniczym odbiera pracownik obsługi.

5. Mycie naczyń i sprzętu kuchennego:

- pracownik kuchni myje naczynia i sztućce wielorazowego użytku w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C

- po zakończeniu przygotowywania posiłków na każdym etapie należy dokonać mycia i dezynfekcji wszystkich pomieszczeń i sprzętów kuchni środkami do tego przeznaczonymi zgodnie z zalecaniami producenta.

6. Pracownicy kuchni:

- na bieżąco monitorują zużycie środków dezynfekujących i informują o ewentualnych potrzebach.

- nie mogą kontaktować się w sposób bezpośredni z dziećmi i pozostałym personelem ośrodka,

- podczas wykonywania czynności służbowych na terenie kuchni stosują szczególną ostrożność w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19,

- wykonują czynności związane z dezynfekcją pomieszczeń kuchni, sprzętu i urządzeń co potwierdzają wpisem do karty monitoringu – załącznik nr 5 karta monitoringu prac porządkowych i dezynfekcyjnych pomieszczeń kuchni.

- informują niezwłocznie dyrektora przedszkola o zaistniałych problemach na terenie kuchni.

7. Postanowienia końcowe:

Procedura obowiązuje od 18 maja 2020 do odwołania.

Załączniki do procedury:

1. Załącznik Nr 1 instrukcja mycia rąk,
2. Załącznik Nr 2 instrukcja dezynfekcji rąk,
3. Załącznik Nr 3 instrukcja zakładania i zdejmowania maseczki,
4. Załącznik Nr 4 instrukcja zakładania i zdejmowania rękawic,
5. Załącznik Nr 5 Karta monitoringu prac porządkowych i dezynfekcyjnych pomieszczeń kuchni.

SPECJALNEGO OŚRODKA
SZKOLNO-WYCHOWAWCZEGO

M. Baboniak

Podpis dyrektora

Lista pracowników pionu kuchennego SOSW im.J.Korczaka w Skierniewicach zapoznanych z procedurą:

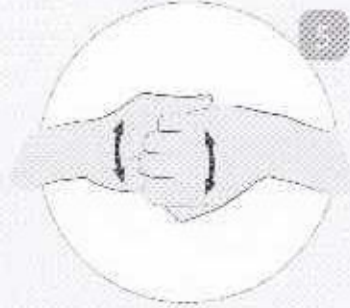
Jak skutecznie dezynfekować ręce?

Użyj środka do dezynfekcji rąk,
który zawiera co najmniej 60% alkoholu.

Czas trwania
do wyschnięcia
dłoni



1 Nanieś taką ilość preparatu, aby dłonie były całkowicie zwilżone



2 Pocieraj górną część palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni i odwrotnie



3 Pocieraj dłoń o dłoń rozprowadzając preparat na całą powierzchnię



4 Ruchem obrotowym pocieraj kciuk lewej dłoni wewnętrzną częścią prawej dłoni i odwrotnie



5 Pocieraj wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie



6 Ruchem okrężnym opuszkami palców prawej dłoni pocieraj wewnętrzne zagłębienie lewej dłoni i odwrotnie



7 Spleć palce i pocieraj wewnętrznymi częściami dłoni



8 Po wyschnięciu ręce są zdezynfekowane



Ministerstwo Zdrowia



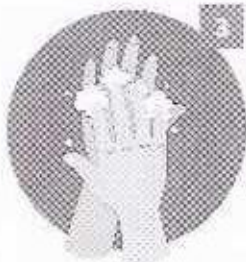
Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Natóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namydl je.



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl obydwie nadgarstki.



7 Spłucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wysusz je starannie.



Całkowity czas:
30 sekund

Nie zapomnij umyć tych obszarów:



L.p.	Nazwisko i imię pracownika	Data	Podpis pracownika

Kat. Nr 3 do
Zamówienia NR
Dyrektora SO w im. J. Konarskiego
w Sulejowicach
z dn. 18.05.2020

Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



1



Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub **płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**

2



Zakryj usta i nos maską i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**



3



Unikaj dotykania maski podczas jej używania; jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu

4



Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna, nie używaj ponownie masek jednorazowych



5



Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie (nie dotykaj przodu maski!)



6

Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika; umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu



Nie wrzucaj maseczki do toalety!

Ministerstwo Zdrowia



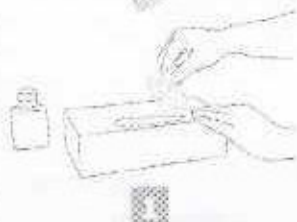
Zat. Nr 4
oło Zamopkewa Nr
2 du. 18.05.2020

Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice

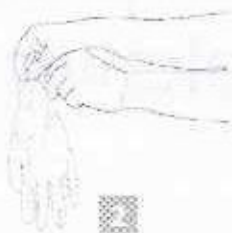


Przed nałożeniem na dłonie rękawic **dokładnie umyj ręce wodą z mydłem** przez minimum 20 sekund

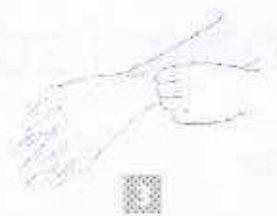
ZAMIESZANIE



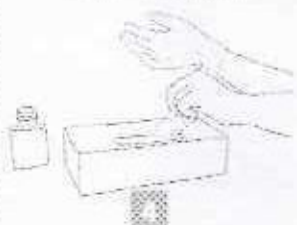
Wymij rękawicę z opakowania



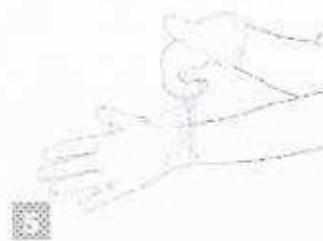
Uchwyc ją w miejscu, w którym powinien znajdować się nadgarstek i płynnym ruchem wsuń ją na dłoń



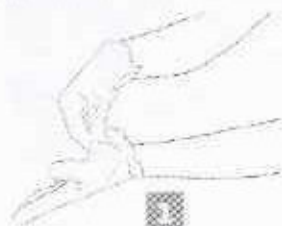
Natóż pierwszą rękawicę



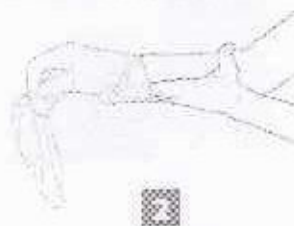
Drugą rękawicę wymij gołą dłońią



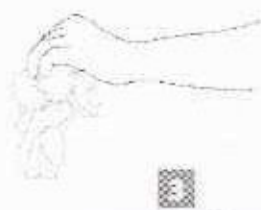
Odwiń zewnętrzną powierzchnię nakładanej rękawicy zgiętymi palcami dłoni w rękawicy i natóż na drugą rękę



Złap palcami jedną rękawicę na wysokości nadgarstka i ściągnij ją wywracając rękawicę wewnętrzną stroną na wierzch



Trzymaj zdjętą rękawicę w ręce w rękawiczce i ruchem ślizgowym włóż palec gołej ręki między rękawicę a nadgarstek. Zdejmij drugą rękawicę zdejmując ją wzdłuż dłoni, a następnie naciągnij na trzymaną w palcach rękawicę



Wrzuć zdjęte rękawice do kosza

ZBIENIOWANIE



Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!



Nie dotykaj twarzy w rękawiczkach!

