

5. W pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych kontrolują co godzinę czystość, uzupełniają brakujące środki do higieny osobistej, dozowniki z płynem, wycierają podłogę, klamki, umywalki, wyłączniki światła, sedesy.
6. Dokumentują wykonywane czynności porządkowe (*zał. 1 do procedury*).
7. Czynności higieniczno-porządkowe wykonują zgodnie z Planem higieny przedszkola (*zał. 2 do procedury*).
8. Postępują zgodnie z zaleceniami zgodnymi z *załącznikiem nr 2* do „Procedury bezpiecznego przebywania dzieci w oddziałach przedszkolnych w sytuacji epidemicznej”.
9. Codziennie utrzymują w czystości ciągi komunikacyjne, dezynfekują powierzchnie dotykowe: poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, poręcze krzeseł i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach do przygotowywania posiłków.
10. Zwracają uwagę na własną profilaktykę zdrowotną i przychodzą do pracy zdrowi.
11. Pracownicy w razie konieczności zaopatrywani są w indywidualne środki ochrony osobistej - jednorazowe rękawiczki, maseczki na usta i nos, fartuchy z długim rękawem (do użycia np. do przeprowadzania zabiegów higienicznych u dziecka – adekwatnie do aktualnej sytuacji).

§ 5

Zasady bezpiecznego przygotowania i spożywania posiłków

1. Przed wejściem do kuchni pracownik korzysta z płynu dezynfekującego do rąk.
2. Pracownik kuchni prowadzi monitoring codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych - poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów, klawiatury włączników itp. Niniejsze czynności są wykonywane codziennie przed i po pracy kuchni związanej ze sporządzaniem posiłków (dotyczą tylko części kuchennej).
3. Przed przystąpieniem do prac porządkowych obowiązkowo zmienia środki ochrony osobistej.
4. Przeprowadzając dezynfekcję ściśle przestrzega zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka.
5. Prowadzi bieżącą dezynfekcję toalety dla personelu kuchennego.
6. Posiłki dla poszczególnych grup wkładane są do zdezynfekowanej windy i wjeżdżają na parter oraz piętro, gdzie umieszczone są przez woźną oddziałową na wydezynfekowanych wózkach. Wózki wydawane są poszczególnym woźnym z zachowaniem wszelkich zasad higieny.
7. Woźna oddziałowa wydane posiłki przewozi zdezynfekowanym wózkiem w naczyniach pod przykryciem do sali.
8. Dzieci spożywają posiłek w swojej sali zajęć z zachowaniem odpowiedniej odległości od siebie lub w jadalni (**gr. III, IV, V, VIII**)
9. Po każdym posiłku blaty stołów, krzesła, podłogi są wycierane ciepłą wodą z detergentem lub płynami dezynfekującymi do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
10. Wielorazowe sztućce i naczynia należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze 60 stopni Celsjusza i je wyparzać.

§ 6

Postępowanie w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych