

PROCEDURA ZACHOWANIA WYSOKIEJ HIGIENY, MYCIA I DEZYNFEKCJI STANOWISK PRACY W KUCHNI W CZASIE MOŻLIWOŚCI ZAKAŻENIA WIRUSEM COVID -19.

1. Cel procedury i zakres stosowania.

W związku z sytuacją zaistniałą w Polsce, opublikowanym rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie ogłoszenia na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 oraz Rozporządzeniem MEN z dn. 11 marca 2020 r. (z późniejszymi zmianami) wprowadzone zostają procedury mające na celu ochronę zdrowia i życia wszystkich pracowników oraz podopiecznych, ich rodziców i prawnych opiekunów. Procedura obowiązuje wszystkich pracowników Szkoły Podstawowej nr 30 im. Króla Kazimierza Wielkiego w Lublinie.

Niniejsza procedura dotyczy zachowania wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy w kuchni funkcjonującej w Szkole Podstawowej nr 30 im. Króla Kazimierza Wielkiego i obowiązuje od dnia 01.09.2020 r. w reżimie sanitarnym.

2. Sposoby postępowania.

- a) Pracownicy kuchni nie kontaktują się z pozostałymi pracownikami szkoły, jeżeli nie zachodzi taka konieczność.
- b) Pracownicy kuchni przygotowują posiłki z produktów dostarczonych przez intendenta.
- c) Po otrzymaniu produktów dezynfekują opakowania, w których przechowywane są produkty.
- d) Pracownicy kuchni odpowiadają za dezynfekcję wózków po każdorazowym zakończeniu wydawania posiłków.
- e) Pracownicy kuchni układają naczynia na wózku, odbierają naczynia z resztkami posiłku w taki sposób, aby uniemożliwić kontakt osób odbierających posiłek od tych, którzy kończą spożywanie.
- f) Naczynia i sztućce są na bieżąco myte, wyparzone w temperaturze minimum 60° oraz przechowywane w zamkniętych szafach.

3. Obowiązki procedur

Niniejsza procedura obowiązuje od dnia 01.09.2020r.