



**Procedura bezpieczeństwa i higieny w okresie pandemii COVID 19,
w kuchni i stołówce Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego nr 1
w Policach**

Police, 26.08.2020 r.

1. Cel

Celem Procedury określenie zasad postępowania w związku z ryzykiem zakażenia oraz szerzenia się chorób zakaźnych, w szczególności COVID-19 wywołanej nowym koronawirusem SARS-CoV-2 wśród pracowników kuchni i osób korzystających ze stołówki Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego Nr 1 w Policach.

2. Zakres obowiązywania procedury

Procedura obejmuje i reguluje działania personelu kuchni oraz wszystkich osób korzystających ze stołówki szkolnej przez okres trwania stanu epidemii COVID-19 w Polsce lub do odwołania.

3. Zasady pracy w kuchni:

- a) wszyscy pracownicy biorący udział w procesie organizacji żywienia w kuchni są zobowiązani do przestrzegania warunków higieniczno-sanitarnych wymaganych przepisami prawa w odniesieniu do żywienia zbiorowego oraz dodatkowo do zachowania szczególnej ostrożności w okresie pandemii COVID-19,
- b) w dyspozycji pracowników kuchni jest odrębne wejście do budynku. Zabrania się przebywania osób trzecich w pomieszczeniach kuchennych,
- c) we wszystkich pomieszczeniach powinna być zachowywana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca minimum 2,0 m, a jeżeli to niemożliwe powinny być stosowane ochrony osobiste,
- d) naczynia i sztućce wielorazowe są myte z dodatkiem detergentu w temperaturze min. 60°C lub wyparzane po umyciu.

4. Zasady wydawania i spożywania posiłków stołówce:

- a) zaleca się ograniczanie do minimum kontaktu z innymi osobami przebywającymi w stołówce,
- b) posiłki wydawane są okienku podawczym przez wyznaczoną osobę, zaleca się utrzymywanie 2,0 m dystansu od osób stojących w kolejce,
- c) sztućce i dodatki podawane są indywidualnie podczas odbierania posiłku przy okienku,
- d) w miarę możliwości zaleca spożywanie posiłków przy stoliku z osobami z tej samej klasy lub wspólnie zamieszkującymi w internacie,
- e) nie wolno przestawiać stołów i krzeseł na terenie stołówki.
- f) zwrot naczyń odbywa się w wyznaczonym okienku odbiorczym, podczas zwrotu naczyń zaleca się utrzymanie dystansu 2,0 m od kolejnej osoby

5. Obowiązki osób korzystających ze stołówki szkolnej:

- a) stosowanie do zasad wydawania i pożywania posiłków w stołówce szkolnej,
- b) częste mycie rąk wodą z mydłem lub dezynfekcja dostępnymi środkami,
- c) zachowanie porządku i higieny podczas pożywania posiłku.

6. Obowiązki pracowników kuchni:

- a) pracownik do pracy powinien zgłosić się zdrowy, bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych, lub w izolacji,
- b) w przypadku wystąpienia u pracownika niepokojących objawów choroby zakaźnej powinien on pozostać w domu i skontaktować się z lekarzem POZ aby uzyskać teleporadę medyczną, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod numer 999 lub 112 i poinformować, że może być zakażony koronawirusem,
- c) w przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy niepokojących objawów infekcji dróg oddechowych powinien on skontaktować się telefonicznie z lekarzem POZ aby uzyskać teleporadę medyczną oraz poinformować Szefa Kuchni/Dyrektora Szkoły. Obszar, w którym poruszał się pracownik należy niezwłocznie zdezynfekować oraz poddać się indywidualnym zaleceniom Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- d) pracownicy kuchni mają obowiązek korzystania z odrębnego wejścia do budynku oraz ograniczenia do niezbędnego minimum kontaktów z innymi pracownikami szkoły,
- e) w czasie pracy, w miarę możliwości należy unikać bezpośredniego kontaktu z innymi osobami (podawanie ręki na powitanie, przytulanie itp.) oraz zachowywać dystans 2,0 m od innych osób, jeżeli jest to niemożliwe należy stosować ochrony osobiste,
- f) w trakcie wydawania posiłków obowiązkowe jest stosowanie ochrony osobistej,
- g) zalecane jest częste mycie rąk wodą z mydłem lub dezynfekcja dostępnymi środkami,
- h) dbanie o wietrzenie pomieszczeń pracy,
- i) poddawanie się doraźnie procedurze mierzenia temperatury,
- j) w przypadku potwierdzonego zakażenia SARS-CoV-2 Dyrektor SOSW NR 1 dostosuje się do zaleceń Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego.

7. Zasady postępowania w przypadku podejrzenia u ucznia:

- a) w przypadku wystąpienia u ucznia spożywającego posiłek w jadalni, niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem (w przebiegu COVID-19 najczęstsze objawy to gorączka, kaszel, duszność i problemy z oddychaniem, ogólne zmęczenie, katar, ból gardła, mięśni lub biegunka) należy niezwłocznie odizolować go od pozostałych osób przebywających w jadalni na odległość 2m. Powiadomić pielęgniarkę szkolną oraz Dyrektora Szkoły.

8. Załączniki:

1. Instrukcja dezynfekcji rąk
2. Instrukcja stosowania rękawiczek jednorazowych
3. Instrukcja stosowania maseczek jednorazowych
4. Instrukcja stosowania maseczek wielokrotnego użytku
5. Potwierdzenie zapoznania z procedurą
6. Potwierdzenie odbioru środków ochrony osobistej
7. Rejestr mycia i dezynfekcji ciągów komunikacyjnych, powierzchni dotykowych (kontaktów, klamek, powierzchni płaskich) zgodnie z przepisami dotyczącymi organizacji pracy podczas trwania pandemii COVID-19

8. Rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń higieniczno – sanitarnych (toalety, szatnie) zgodnie z przepisami dotyczącymi organizacji pracy podczas trwania pandemii COVID-19
9. Rejestr mycia i dezynfekcji stołówki zgodnie z przepisami dotyczącymi organizacji pracy podczas trwania pandemii COVID-19
10. Rejestr mycia i dezynfekcji pomieszczeń biurowych (dezynfekcja myszek, klawiatur, powierzchni płaskich) zgodnie z przepisami dotyczącymi organizacji pracy podczas trwania pandemii COVID-19

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



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



2 Pocieraj dłoń o dłoń rozprowadzając preparat na całą powierzchnię



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



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



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



4 Spleć palce i pocieraj wewnętrznymi częściami dłoni



8 Po wyschnięciu ręce są zdezynfekowane



Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice



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

ZAKŁADANIE:



1

Wymij rękawicę z opakowania



2

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



3

Nałóż pierwszą rękawicę



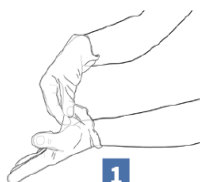
4

Drugą rękawicę wymij gołą dlonią



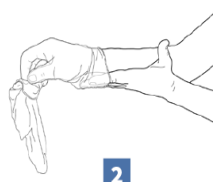
5

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



1

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



2

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



3

Wrzuć zdjęte rękawice do kosza

ZDJEMOWANIE:



Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!



Nie dotykaj twarzy w rękawiczkach!

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



Instrukcja stosowania maseczki wielokrotnego użytku

Przed założeniem maseczki

1. Czyste maseczki należy przechowywać w szczelnie zamkniętym opakowaniu foliowym
2. Dokładnie umyj ręce w ciepłej wodzie z mydłem lub je zdezynfekuj.

Zakładanie i noszenie maseczki

3. Wyjmij maseczkę z opakowania trzymając za troki maseczki: wstążki, sznurki, gumki itp...
4. Starannie przyłóż maseczkę do twarzy i zasłoń nią usta i nos. Maseczka powinna jak najdokładniej przylegać do skóry.
5. Nie dotykaj maseczki podczas jej noszenia. Jeśli Ci się to zdarzy, umyj natychmiast ręce lub zdezynfekuj specjalnym środkiem antybakteryjnym na bazie alkoholu.
6. Jeśli **maseczka stanie się wilgotna**, wymień ją **na nową**. Zużyta włóż do foliowego woreczka i szczelnie zamknij. I tak przechowuj do czasu jej wyprania.

Zdejmowanie maseczki

7. Maseczkę zawsze **zdejmuj od tyłu**, łapiąc za troczki lub gumki. Nigdy nie dotykaj tej części która miała bezpośredni kontakt z Twoją twarzą. Od razu umieść maseczkę w opakowaniu foliowym opisanym jako brudne.
8. Po zdjęciu maseczki, dokładnie umyj ręce lub zdezynfekuj.
9. **Pierz maseczki** wielorazowe w temperaturze **minimum 60 stopni** przez około 45 minut. Dobrze się sprawdzi program do prania bawełny. W tej temperaturze giną niebezpieczne dla zdrowia bakterie i wirusy.
10. Pamiętaj, by prać maseczki oddzielnie, to znaczy nigdy nie pierz ich razem z innymi ubraniami.
11. Do prania maseczek wielorazowych możesz użyć powszechnie dostępnych środków piorących.
12. Gdy maseczki wyschną, **wyprasuj je w maksymalnej temperaturze** i przechowuj w czystym miejscu do następnego użycia.
13. Maseczki możesz również **zdezynfekować**. Użyj do tego celu preparatu antybakteryjnego na bazie alkoholu i spryskaj nim powierzchnię maseczki. Pozostaw ją do całkowitego wyschnięcia.

Załącznik nr 5

Potwierdzenie zapoznania z Procedurą bezpieczeństwa i higieny w okresie pandemii COVID 19,
w kuchni i stołówce Specjalnego Ośrodka Szkolno – Wychowawczego Nr 1 w Policach

Lp.	Imię i nazwisko pracownika	Stanowisko	Czytelny podpis
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			
20.			
21.			
22.			
23.			
24.			
25.			
26.			
27.			
28.			
29.			
30.			
31.			
32.			
33.			
34.			
35.			
36.			
37.			
38.			
39.			
40.			

