

## **Procedura wykonywania i monitorowania codziennych prac porządkowych**

### **I. Cel procedury:**

1. Zapewnienie bezpiecznych oraz higienicznych warunków podopiecznym oraz kadrze sprawującej opiekę nad podopiecznymi w placówce oświatowej.
2. Zminimalizowanie ryzyka rozprzestrzeniania się wirusa COVID-19.

### **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 ogrodzie przedszkolnym,
  - 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,
  - 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, w szczególności poprzez sprawdzanie podpisów 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) Po każdym korzystaniu z ogrodu przedszkolnego pracownicy wyznaczeni przez dyrektora dezynfekują sprzęt i urządzenia znajdujące się na placu zabaw, z których korzystały dzieci (zgodnie z harmonogramem);
- 7) W ogrodzie przedszkolnym po każdorazowym użyciu zabawek i przyborów, np. wiaderka i łopatkę, piłki, skakanki, obręcz wyznaczona osoba dokładnie czyści je i dezynfekuje, a dopiero potem przekazuje do użytku innemu dziecku;
- 8) Dezynfekcji po każdym użyciu poddawane są również przedmioty lub sprzęty wykorzystywane do prowadzenia zajęć;
- 9) Przed oraz po każdym posiłku pracownicy odpowiedzialni za utrzymanie czystości w placówce dezynfekują stoły i poręcze krzeseł;

*Załącznik nr 3 do Procedury bezpieczeństwa  
na terenie Przedszkola z Oddziałami Integracyjnymi nr 65 "Tarchominek" w Warszawie  
w związku z epidemią COVID-19*

- 10) Wyznaczona do tego osoba myje naczynia i sztućce w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 stopni lub poddaje procesowi wyparzenia oraz dezynfekuje wózki, służące do przewożenia posiłków;
- 11) Przeprowadzając dezynfekcję 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;
- 12) Pracownicy kuchni przestrzegają warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa, odnoszących do funkcjonowania zbiorowego żywienia;
- 13) Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz szućców;
- 14) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni;
- 15) Naczynia i sztućce myją w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 stopni lub poddają procesowi wyparzenia;
- 16) Kierownik kuchni dba o czystość magazynu spożywczego. Wstęp do magazynu ma tylko kierownik kuchni i kucharka.