

Rejestr mycia i dezynfekowania pomieszczeń.

Ustala się, że dokonywanie czynności mycia i dezynfekcji będzie przebiegało wg następującego harmonogramu:

Sektor A – odpowiedzialna Pani Janina Traczyk

| l.p. | Rodzaj powierzchni, sprzętu | Sposób mycia dezynfekcji | Częstotliwość | Osoby odpowiedzialne |
|------|--|---|---|----------------------|
| 1 | Ciągi komunikacyjne, podłoga korytarz segmentu A | Woda z detergentem/ Płyn dezynfekujący | Po każdej przerwie | prac. obsługi |
| 2 | Klamki, kontakty, poręcze | Płyn dezynfekujący | Po każdej przerwie Przy drzwiach wejściowych po każdej wchodzącej osobie | prac. obsługi |
| 3 | Błaty, oparcia krzeseł | Płyn dezynfekujący | 1 raz dziennie po zakończonych zajęciach | prac. obsługi |
| 5 | Sanitariaty | Środki myjące Płyn dezynfekujący | Po każdej przerwie | prac. obsługi |
| 6. | Stanowiska komputerowe (blaty, klawiatury, myszki), oparcia krzeseł kontakty klamki w pracowni komputerowej. | Płyn dezynfekujący | Po każdym zajęciu. | prac. obsługi |
| | Zabawki | Po każdej przerwie | Po zakończonych zajęciach | prac. obsługi |

.....

Podpis pracownika odpowiedzialnego

Rejestr mycia i dezynfekowania pomieszczeń.

Ustala się, że dokonywanie czynności mycia i dezynfekcji będzie przebiegało wg następującego harmonogramu:

Sektor B – odpowiedzialna Pani Barbara Stasik

| l.p. | Rodzaj powierzchni, sprzętu | Sposób mycia dezynfekcji | Częstotliwość | Osoby odpowiedzialne |
|------|--|---|--|----------------------|
| 1 | Ciągi komunikacyjne, podłoga korytarz, | Woda z detergentem/ Płyn dezynfekujący | 2 razy dziennie | prac. obsługi |
| 2 | Klamki, kontakty, poręcze | Płyn dezynfekujący | Min.3 razy dziennie Przy drzwiach wejściowych po każdej wchodzącej osobie | prac. obsługi |
| 3 | Błaty, oparcia krzesel we wszystkich pomieszczeniach w segmencie B | Płyn dezynfekujący | 1 raz dziennie po zakończonych zajęciach lub po zmianie grupy | prac. obsługi |
| 5 | Sanitariaty | Środki myjące Płyn dezynfekujący | Po każdej przerwie | prac. obsługi |
| 6. | Stanowiska komputerowe (błaty, klawiatury, myszki) | Płyn dezynfekujący | Po każdym zajęciach. | prac. obsługi |
| 7. | Zabawki | Środki myjące Płyn dezynfekujący | 1 dziennie po zakończonych zajęciach | prac. obsługi |

.....

Podpis pracownika odpowiedzialnego

Rejestr mycia i dezynfekowania pomieszczeń.

Ustala się, że dokonywanie czynności mycia i dezynfekcji będzie przebiegało wg następującego harmonogramu:

Sektor B, C – odpowiedzialna Pani Monika Sępek

| l.p. | Rodzaj powierzchni, sprzętu | Sposób mycia dezynfekcji | Częstotliwość | Osoby odpowiedzialne |
|------|--|---|--|-------------------------------|
| 1 | Ciągi komunikacyjne, podłoga korytarz, | Woda z detergentem/ Płyn dezynfekujący | 2 razy dziennie | prac. obsługi prac. kuchni |
| 2 | Klamki, kontakty, poręcze | Płyn dezynfekujący | Min.3 razy dziennie Przy drzwiach wejściowych po każdej wchodzącej osobie | prac. obsługi prac. kuchni |
| 3 | Blaty, oparcia krzeseł | Płyn dezynfekujący | 2 razy dziennie | prac. obsługi |
| 5 | Sanitariaty dziewcząt i chłopców przy szali gimnastycznej. | Środki myjące Płyn dezynfekujący | Po każdej przerwie | prac. obsługi prac. kuchni |
| 6 | Sprzęt gimnastyczny | Płyn dezynfekujący | Po każdorazowym skorzystaniu przez grupę uczniów | prac. obsługi |
| | Stanowiska komputerowe w bibliotece | Płyn dezynfekujący | Po każdorazowym skorzystaniu przez grupę dzieci | prac. obsługi |

.....

Podpis pracownika odpowiedzialnego

Rejestr mycia i dezynfekowania pomieszczeń.

Ustala się, że dokonywanie czynności mycia i dezynfekcji będzie przebiegało wg następującego harmonogramu:

Kuchnia, stolówka: odpowiedzialna: Pani Jolanta Szelağ

| l.p. | Rodzaj powierzchni, sprzętu | Sposób mycia dezynfekcji | Częstotliwość | Osoby odpowiedzialne |
|------|---|--|--|----------------------|
| 1 | Ciągi komunikacyjne, podłoga korytarz, jadalnia | Woda z detergentem/ Płyn dezynfekujący | Po każdym posiłku | prac. kuchni |
| 2 | Klamki, kontakty, poręcze | Płyn dezynfekujący | Po każdym posiłku Przy drzwiach wejściowych po każdej wchodzącej osobie | prac. kuchni |
| 3 | Blaty, oparcia krzeseł | Płyn dezynfekujący | Po każdym posiłku | prac. kuchni |
| 4 | Zastawa stołowa, sztućce | Detergent i wyparzanie w 60°C | Po każdym posiłku | prac. kuchni |
| 8 | Kuchnia: blaty robocze, noże, deski do krojenia, zastawa stołowa, sztućce, chochle, garnki, artykuły żywnościowe w opakowaniach | Środki bakteriobójcze i detergenty Płyn dezynfekujący | Po każdorazowym skorzystaniu | prac. kuchni |

.....

Wdrożenie zaleceń WHO, tj.: 5 kroków bezpieczeństwa żywności:

| | | |
|------------------------|-------------------------------------|--|
| <p>Krok I</p> | <p>Higiena osobista i otoczenia</p> | <p>Myj ręce:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ przed kontaktem z żywnością ✓ po wyjściu z toalety ✓ po kasłaniu, kichaniu, dmuchaniu nosa ✓ po obróbce lub kontakcie z żywnością surową i nieprzetworzoną ✓ po zajmowaniu się odpadami i śmieciami ✓ po jedzeniu, picciu, lub paleniu ✓ po kontakcie z pieniędzmi. <p>Zachowaj higienę: narzędzi, desek, blatów roboczych. Dezynfekcja</p> |
| <p>Krok II</p> | <p>Separowanie żywności</p> | <ul style="list-style-type: none"> ✓ właściwa separacja żywności przetworzonej i surowej zapobiegnie przeniesieniu drobnoustrojów na inną żywność.: ✓ oddzielaj produkty surowe i produkty już przygotowanych do spożycia ✓ oddzielaj surowe mięso, drób od innej żywności ✓ do przygotowywania surowej żywności używaj oddzielnego sprzętu i przedmiotów, np. noży i desek do krojenia ✓ magazynuj żywność w oddzielnych pojemnikach. |
| <p>Krok III</p> | <p>Poddawanie żywności obróbce</p> | <p>Właściwa obróbka termiczna żywności (min 70°C) prowadzi do zabicia prawie wszystkich niebezpiecznych mikroorganizmów.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ gotuj dokładnie, przede wszystkim mięso, drób, jaja ✓ żywność taką jak np. zupy doprowadzaj do wrzenia tak, aby |

| | | |
|----------------|--|---|
| | cieplnej | <p>zyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70°C</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ co do mięsa i drobiu, musisz mieć pewność, że soki z wnętrza tych produktów są czyste – nie różowe ✓ żywność przed spożyciem również odgrzej do temperatury powyżej 70° C. <p>Ugotowanej żywności nie należy przechowywać w temperaturze pokojowej dłużej niż 2 godziny. Wskazane jest jej umieszczenie w lodówce zapewniając temperaturę poniżej 5 stopni Celsjusza. Przed podaniem powinno się podgrzać potrawy do temperatury 60 stopni Celsjusza. Zamrożonej żywności nie rozmrażać w temperaturze pokojowej, zaleca się zanurzenie produktu w ciepłej wodzie.</p> <p>Koronawirus może przeżyć do około dwóch lat w temperaturze -20 stopni Celsjusza, a przy 4 stopniach Celsjusza do 72 godzin. Wyłącznie zachowanie higieny przygotowywania żywności oraz sposoby jej przygotowania w wysokich temperaturach mogą skutecznie zapobiec przenoszeniu SARS – CoV – 2.</p> |
| Krok IV | Utrzymywanie żywności we właściwej temperaturze. | <p>Podczas przechowywania żywności w temperaturze poniżej 5°C lub powyżej 60°C, wzrost mikroorganizmów jest wolniejszy lub nawet powstrzymany.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ nie pozostawiaj ugotowanej żywności w temperaturze pokojowej przez okres dłuższy niż 2 godziny ✓ wszystkie gotowane i łatwo psujące się produkty przechowuj w lodówce (najlepiej w temperaturze poniżej 5°C) ✓ nie przechowuj żywności zbyt długo, nawet jeśli przechowujesz ją w lodówce ✓ nie rozmrażaj zamrożonej żywności w temperaturze pokojowej (zanurz produkt w ciepłej wodzie lub użyj urządzeń grzejnych). |

