

Środowiskowy Dom Samopomocy

42-300 MYSZKÓW
ul. Millenium 19 c

Środowiskowy Dom Samopomocy
w Myszkowie
ul. Millenium 19c
42 - 300 Myszków

ZARZĄDZENIE

nr 7/2020 z dnia 11 września 2020

Kierownika Środowiskowego Domu Samopomocy w Myszkowie
ul. Millenium 19c; 42 - 300 Myszków

w sprawie wprowadzenia wewnętrznych procedur bezpieczeństwa w okresie COVID – 19

Na podstawie Ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID – 19 , innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacjami kryzysowymi (Dz. U. z dnia 2 marca 2020, poz. 374 z póź. zmianami)

Zarządzam co następuje:

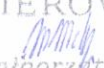
§ 1

Wprowadza się wewnętrzne procedury bezpieczeństwa w okresie pandemii COVID – 19 stanowiące załącznik niniejszego zarządzenia.

§ 2

Zarządzenie wchodzi z dniem podpisania.

KIEROWNIK


Małgorzata Matyja

Wewnętrzne procedury bezpieczeństwa w okresie pandemii COVID – 19
PROCEDURA ŚDS W Myszkowie; ul. Millenium 19c

ZASADY FUNKCJONOWANIA PRACOWNI KULINARNEJ I JADALNI

1. Podczas przygotowywania posiłków należy spełniać warunki wymagane przepisami prawa odnoszące się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.
2. Do pracy przystąpić mogą jedynie osoby zdrowe niewykazujące objawów chorobowych. Osoby wykazujące jakiegokolwiek objawy chorobowe powinny zostać odsunięte od pracy.
3. Personel pracowni musi przestrzegać zasad szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego:
 - ograniczyć do minimum kontakty z pozostałymi pracownikami oraz podopiecznymi;
 - zachować odległość stanowisk minimum 1,5 m.
 - stosować środki ochrony osobistej tj. rękawiczki, fartuchy.
4. Szczególną uwagę należy zwracać na utrzymanie wysokiej higieny.
5. Przygotowanie posiłków musi odbywać się z zachowaniem wszelkich zasad bezpieczeństwa, wymogów sanitarnych, reżimu sanitarnego zalecanego w okresie pandemii.
6. Należy bezwzględnie dbać o czystość i dezynfekcję pomieszczeń pracowni, myć i dezynfekować stanowiska pracy, opakowania produktów, sprzęt kuchenny.
7. Wyznaczony pracownik pracowni kulinarnej musi w sposób szczególny dbać o właściwą higienę rąk poprzez ich mycie i dezynfekcję:
 - przed rozpoczęciem pracy;
 - przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia;
 - po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
 - po kontakcie z odpadami;
 - po zakończeniu procedur czyszczenia sprzętów kuchennych;
 - po skorzystaniu z toalety;
 - po kaszlu, kichaniu, wydmuchiwanie nosa;
 - po jedzeniu i piciu.
9. Do stołu nakrywa wyznaczona osoba z personelu pracowni kulinarnej.
8. Na jadali osoby zachowują 1,5 metra odstępu od siebie. Po posiłku wyznaczona osoba z personelu wykonuje czynności dezynfekcyjne na jadalni (dezynfekcja blatów, wietrzenie sali).
10. Naczynia po posiłku są odnoszone pojedynczo przez podopiecznych na półkę, pracownik pracowni kulinarnej odbiera naczynia i umieszcza w zmywarce.
11. Drogi wydawania i odbierania posiłków nie mogą się krzyżować.
12. Naczynia należy myć w zmywarce z funkcją wyparzania w temperaturze co najmniej 60°C.

Zasady dostarczanie i przyjmowania towaru do pracowni kulinarnej

1. Dostawcy towarów powinni być zaopatrzeni w maseczki, rękawiczki i inne środki ochrony indywidualnej.
2. Dostawca żywności do placówki oraz osoba odbierająca żywność przed dostawą / odbiorem mają obowiązek z korzystania z płynu do dezynfekcji rąk oraz zachowania dystansu 1,5 metra.
3. Przywożony towar musi być opakowany i zabezpieczony przed uszkodzeniem.
4. Dostarczony towar przekazywany jest wejściem tylnym, dostawca nie ma prawa wejść na teren Środowiskowego Domu Samopomocy.