

## OBOWIĄZKI PRACOWNIKÓW ADMINISTRACJI I OBSŁUGI W CZASIE ZWIĘKSZONEGO REŻIMU SANITARNEGO W WARUNKACH PANDEMII KORONAWIRUSA I CHOROBY COVID-19.

1. Do pracy mogą przystąpić pracownicy bez oznak chorobowych.
2. Każdy pracownik po wejściu do placówki zobligowany jest do dezynfekcji rąk płynem dezynfekującym umieszczonym przy portierni oraz częstego mycia rąk w ciągu dnia zgodnie z instrukcją.
3. Personel kuchenny oraz pozostali pracownicy nie może kontaktować się z dziećmi oraz nauczycielami opiekującymi się dziećmi/uczniami poza sytuacjami, kiedy pracownicy są wyznaczeni przez dyrektora szkoły do obowiązków wymagających takich kontaktów.
4. Pracownicy obsługi wykonując prace porządkowe myją powierzchnie używając wody z detergentem i dezynfekują środkiem do dezynfekcji, powierzchnie dotykowe w tym biurka, stoliki, krzesła, klamki, włączniki, poręcze, blaty do spożywania posiłków i inne przedmioty (np. telefony, klawiatury)
5. Codziennemu myciu i dezynfekcji podlega całe wyposażenie sali przedszkolnej/szkolnej, oraz wykorzystywane przybory sportowe (piłki, obręcze), inne zabawki nadające się do dezynfekcji.
6. Dezynfekcji podlegają wszystkie obszary często używane w budynku, takie jak toalety i ciągi komunikacyjne, stoliki uczniowskie, krzeselka, itd.
7. Pracownicy zobligowani są do wietrzenia pomieszczeń po dezynfekcjach, w celu wyeliminowania ryzyka wdychania oparów środków dezynfekujących przez osoby przebywające na terenie szkoły.
8. Konserwatorzy urządzeń sportowych dwa razy dziennie dezynfekują wyposażenie boiska szkolnego.
9. **Żywnienie:** Do obowiązków intendenta oraz personelu kuchennego należy:
  - a) Przestrzeganie warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
  - b) Utrzymanie wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców przed i po zakończeniu pracy (naczynia, sztućce myte są w zmywarce w temperaturze 60 stopni C oraz wyparzone).
  - c) Higieniczny odbiór towaru od dostawców, tj. wyznaczenie określonego miejsca do zostawiania przywiezionego towaru w celu uniknięcia wchodzenia osób postronnych na teren kuchni oraz kontaktu z personelem.
  - d) Posiłki dla dzieci odbierane są z kuchni tak, aby pracownicy kuchenni nie mieli bezpośredniego kontaktu z opiekunami, wychowawcami dzieci.