

Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni, gastronomia

- Przed wejściem do budynku zamieszczono informację o obligatoryjnym dezynfekowaniu rąk przez osoby dorosłe, wchodzące do przedszkola poprzez skorzystanie z płynu dezynfekującego do rąk.
- Osoby dorosłe wchodzące do przedszkola dezynfekują dłonie przy wejściu, zakładają rękawiczki ochronne oraz zakrywają usta i nos.
- Pracownicy przedszkola są zobowiązani regularnie myć ręce wodą z mydłem oraz dopilnować, aby robiły to dzieci, szczególnie po przyjeździe do przedszkola, przed jedzeniem i po powrocie ze świeżego powietrza, po skorzystaniu z toalety.
- Prowadzony jest monitoring codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych - poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach, klawiatury, włączników oraz łazienek i zapewniona jest bieżąca dezynfekcja toalet.
- Przed przeprowadzeniem dezynfekcji należy zapoznać się z instrukcją od producenta i ściśle jej przestrzegać. Należy zwrócić szczególną uwagę na czas niezbędnego wietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, aby dzieci nie były narażone na wdychanie oparów środków dezynfekujących.
- Wszyscy pracownicy zobowiązani są do przestrzegania instrukcji mycia i dezynfekcji rąk umieszczonych w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych przy dozownikach.
- Wszystkie pomieszczenia przedszkola są wietrzone co godzinę.
- Dostawcy cateringu nie będą wchodzili na teren przedszkola.
- W przedszkolnej kuchni szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć z dodatkiem detergentu i wyparzać je w temperaturze minimum 60⁰C – wykonuje to pracownik przedszkola.