

PROCEDURA BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS ŚWIADCZENIA USŁUG PRZEZ KUCHNIĘ PRZY MOPS W TRAKCIE WYSTĘPUJĄCEGO ZAGROŻENIA EPIDEMICZNEGO

§1

POSTANOWIENIA OGÓLNE

1. Niniejsza **Procedura bezpieczeństwa podczas świadczenia usług przez Kuchnię przy MOPS** wprowadzona w okresie występującego zagrożenia epidemicznego, dotyczy wszystkich pracowników KUCHNI przy MOPS w Stalowej Woli oraz uczestników korzystających z posiłków przygotowywanych przez KUCHNIĘ przy MOPS .
2. Celem procedur jest zminimalizowanie zagrożenia związanego z zakażeniem koronawirusem lub chorobą COVID-19.
3. Procedura określają działania, które zminimalizują możliwość zakażenia, ale mimo wszystkich podjętych środków bezpieczeństwa, nie pozwolą w 100% wyeliminować ryzyka związanego z zakażeniem.
4. KUCHNIA przy MOPS stosuje się do wytycznych Ministra Pracy, Rodziny i Polityki Społecznej, Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia, Wojewody Podkarpackiego, Prezydenta Miasta Stalowej Woli.

§2

OBOWIĄZKI KIEROWNIKA KUCHNI

1. Kierownik ustala regulaminy wewnętrzne i dostosowuje procedury obowiązujące w KUCHNI przy MOPS do wymogów reżimu sanitarnego związanego z ogłoszony stanem zagrożenia epidemicznego obowiązującego od 16 maja 2022 r. a następnie przedstawia je do akceptacji Dyrektora Miejskiego Ośrodka Pomocy Społecznej w Stalowej Woli.
2. Współpracuje z organem prowadzącym w celu zapewnienia odpowiednich środków do dezynfekcji oraz ochrony osobistej.
3. Organizuje pracę personelu zgodnie z reżimem sanitarnym obowiązującym w trakcie ogłoszonego stanu zagrożenia epidemicznego.
4. Planuje organizację pracy KUCHNI przy MOPS w Stalowej Woli na podstawie analizy zebranych informacji od Dyrektorów i Kierowników placówek korzystających z posiłków .
5. Przekazuje pracownikom aktualne informację o czynnikach ryzyka COVID-19.
6. Zapewnia niezbędne środki ochrony osobistej dla pracowników oraz środki higieniczne do dezynfekcji rąk i powierzchni.
7. Dopilnowuje, aby na klatce schodowej przy wejściu umieszczono dozownik z płynem do dezynfekcji rąk na bazie alkoholu (min. 60%), a w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych były mydła antybakteryjne oraz instrukcje z zasadami prawidłowego mycia rąk **stanowiące załącznik nr 5** (umieszczone w widocznych miejscach w placówce)

- a przy dozownikach z płynem instrukcje do dezynfekcji rąk **stanowiące załącznik nr 4** (umieszczone w widocznych miejscach w placówce).
8. Bezwzględnie przy każdym wejściu/ wyjściu z placówki /w trakcie pracy często odkaża ręce **płynem do dezynfekcji rąk** na bazie alkoholu (min. 60%) wg instrukcji wspomnianej w pkt. 9 i myj ręce zgodnie z instrukcją **stanowiącą załącznik nr 5**.
 9. Dopilnowuje aby przed wejściem do Kuchni, na klatce schodowej wisiała instrukcja jak zdejmować rękawiczki jednorazowe **stanowiące załącznik nr 6** (umieszczone w widocznych miejscach w placówce) oraz kosz na zużyte rękawiczki.

§3

OBOWIĄZKI PRACOWNIKÓW

1. Każdy pracownik KUCHNI przy MOPS w Stalowej Woli zobowiązany jest do samoobserwacji.
2. W przypadku podejrzenia objawów chorobowych (duszności, kaszel, gorączka) pozostaje w domu i zawiadamia kierownika placówki o diagnozie lekarskiej i ewentualnym zwolnieniu chorobowym.
3. Do placówki pracownicy wchodzi i wychodzą tylko przez wejście klatka schodowa z boku budynku .
4. Bezwzględnie przy każdym wejściu/ wyjściu z placówki/ w trakcie pracy/ przed rozpoczęciem pracy/ przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona/po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną/ po zakończeniu procedur czyszczenia, / po dezynfekcji/ po skorzystaniu z toalety/ po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa/ po jedzeniu, picciu często odkażają ręce **płynem do dezynfekcji rąk** na bazie alkoholu (min. 60%) wg instrukcji **stanowiącej załącznik nr 4** (umieszczonej w widocznych miejscach w placówce) i myją ręce zgodnie z instrukcją **stanowiącą załącznik nr 5**
5. Pracownicy nie opuszczają zbędnie miejsca pracy.
6. Pracownik Kuchni:
 - a. Przestrzega warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
 - b. Oprócz środków higieny osobistej fartuchów, czepków, stosuje rękawiczki jednorazowe.
 - c. Utrzymuje wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowiska pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
 - d. Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekuje powierzchnie oraz sprzęty punktu wydawniczego i zmywalni - potwierdzają wykonanie czynności (**załącznik nr 1**).
 - e. Pomoc kuchenna dba o higieniczny odbiór posiłków od kierowcy/dostawcy (ubrany w fartuch ochronny). Dostarczane pieczywo powinno być przykryte czystym materiałem, papierem. Kierowca nie wchodzi na teren placówki, towar zostawia za drzwiami.
 - f. Regularnie wykonywane jest czyszczenie powierzchni wspólnych, w tym klamek, drzwi i okien, poręczy, blatów, oparć krzeseł, framug i skrzydeł drzwi, uchwytów

oraz dezynfekowanie słuchawki telefonu i włączników światel.-potwierdzone wykonanie czynności (**załącznik nr 2**)

- g. Pracownicy na bieżąco sprzątają i dezynfekują toaletę (przynajmniej 4 razy dziennie).
- 7. Obowiązki Intendenta:
 - a. Dbą o czystość magazynu spożywczego, wstęp do magazynu ma tylko intendentka. Wydaje towar kucharce wystawiając go na stoliku obok magazynu.
 - b. Dbą o higieniczny odbiór towaru od dostawców.
 - c. Płatność za towary jest bezgotówkowa.

§4

WYDAWANIE I TRANSPORT GOTOWYCH POSIŁKÓW

1. Wydawanie posiłków odbywa się na miejscu, przy bufecie.
2. Wielorazowe naczynia i sztućce są myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze nie niższej niż 60° C. Większe naczynia są opłukiwane wrzątkiem o temperaturze nie niższej niż 90° C.
3. Termosy z posiłkiem odbiera pracownik MOPS (kierowca) ubrany w fartuch ochronny.
4. Środek transportu jest czysty, w dobrym stanie. Środek transportu jest używany do transportu żywności, nie stanowi źródła zanieczyszczenia.
5. Pojemniki transportowe do żywności muszą być czyste, w dobrym stanie, nie uszkodzone, łatwe do mycia i dezynfekcji. Muszą zabezpieczać żywność przed zanieczyszczeniem. Pieczywo przewozi się w pojemnikach przykryte czystym materiałem lub papierem.

§5

PRACA W KUCHNI O PODWYŻSZONYM REŻIMIE SANITARNYM

1. Od 16 maja 2022 r. po przyjęciu dostaw drzwi do placówki nadal są zamknięte.
2. Zakupy i zamówienia towarów odbywają się ścieżką komunikacji telefonicznej lub pocztą elektroniczną.

§6

PROCEDURY NA WYPADEK STWIERDZENIA PODEJRZENIA ZAKAŻENIA

1. Pracownik, u którego stwierdzono objawy choroby (duszności, kaszel, gorączkę):
 - a. Zgłasza fakt kierownikowi .
 - b. Kierownik odsyła pracownika do domu.
 - c. Pracownik bezzwłocznie udaje się do lekarza.

§7

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Procedura bezpieczeństwa wchodzi w życie na podstawie Zarządzenia Dyrektora MOPS.
2. Procedura obowiązuje do odwołania nie dłużej niż do odwołania stanu zagrożenia epidemicznego w kraju.
3. Odpady wytworzone przez pracowników Kuchni tj. rękawiczki jednorazowe stosowane w celu minimalizowania ryzyka zakażeń, umieszczane są w dedykowanym do tego pojemniku uchylnym (wyłożonym workiem) a następnie wrzucane do pojemnika” odpady mieszane”.

Opracowanie:

Kierownik Kuchni przy MOPS

Kamila Muszyńska - Kępa

.....

(podpis Kierownika Kuchni)

Akceptacja:

Piotr Pierścionek

.....

(podpis Dyrektora MOPS)

Jak skutecznie dezynfekować ręce?

Użyj środka do dezynfekcji rąk,
który zawiera co najmniej 60% alkoholu.

Czas trwania:
do wyschnięcia
dłoni



1 Nanieś taką ilość preparatu, aby dłonie były całkowicie zwilżone



5 Pocieraj górną część palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni i odwrotnie



2 Pocieraj dłoń o dłoń rozprowadzając preparat na całą powierzchnię



6 Ruchem obrotowym pocieraj kciuk lewej dłoni wewnętrzną częścią prawej dłoni i odwrotnie



3 Pocieraj wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie



7 Ruchem okrężnym opuszkami palców prawej dłoni pocieraj wewnętrzne zagłębienie lewej dłoni i odwrotnie



4 Spleć palce i pocieraj wewnętrznymi częściami dłoni



8 Po wyschnięciu ręce są zdezynfekowane

Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Nałóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namydl je.



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



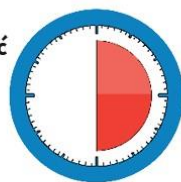
5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl obydwa nadgarstki.



7 Splucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wyszusz je starannie.



**Całkowity czas:
30 sekund**

Nie zapomnij umyć tych obszarów:





Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice



Przed nałożeniem na dłonie rękawic **dokładnie umyj ręce wodą z mydłem** przez minimum 20 sekund

ZAKŁADANIE:



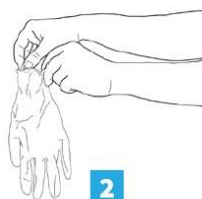
1

Wymij rękawicę z opakowania



4

Drugą rękawicę wymij gołą dłonią



2

Uchwycij ją w miejscu, w którym powinien znajdować się nadgarstek i płynnym ruchem wsuń ją na dłoń



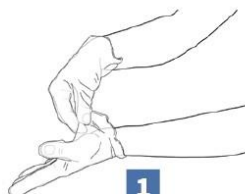
3

Nałóż pierwszą rękawicę



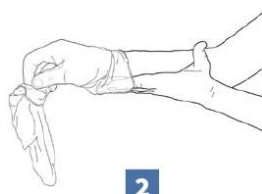
5

Odwiń zewnętrzną powierzchnię nakładanej rękawicy zgiętymi palcami dłoni w rękawicy i nałóż na drugą rękę



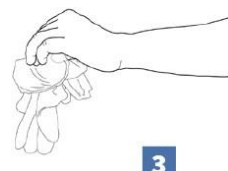
1

Złap palcami jedną rękawicę na wysokości nadgarstka i ściągnij ją wywracając rękawicę wewnętrzną stroną na wierzch



2

Trzymaj zdjętą rękawicę w ręce w rękawiczce i ruchem ślizgowym włóż palce gołej ręki między rękawicę a nadgarstek. Zdejmij drugą rękawicę zdejmując ją wzdłuż dłoni, a następnie naciągnij na trzymaną w palcach rękawicę



3

Wrzuć zdjęte rękawice do kosza

ZDJEMOWANIE:



Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!



Nie dotykaj twarzy w rękawiczkach!

Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



1

Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub **plynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**

2

Zakryj usta i nos maską i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**



3



Unikaj dotykania maski podczas jej używania; jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub plynem do dezynfekcji na bazie alkoholu

4

Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna, nie używaj ponownie masek jednorazowych



5



Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie (nie dotykaj przodu maski!)

6

Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika; umyj ręce mydłem i wodą lub plynem do dezynfekcji na bazie alkoholu



Nie wrzucaj maseczki do toalety!

Ministerstwo Zdrowia



WAŻNE TELEFONY I INFORMACJE:

POWIATOWA STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA

ul. Niezłomnych 66
37-450 Stalowa Wola

Od poniedziałku do piątku
7³⁰ do 15⁰⁵

tel. stacjonarny: **15 842 51 30**

Po godzinach pracy urzędu od
poniedziałku do piątku oraz
w weekendy

tel. alarmowy: **507 133 285**

SŁUŻBY MEDYCZNE

Bezpośredni numer na pogotowie ratunkowe: **999**

Międzynarodowy numer alarmowy: **112**

WAŻNE LINKI DO INFORMACJI:

- <https://www.gov.pl/web/koronawirust>
- <https://gis.gov.pl/>
- <https://www.senior.gov.pl/>

