

PROCEDURA

Procedura dotycząca utrzymywania czystości w placówce.

1. Za utrzymanie czystości w placówce odpowiedzialni są pracownicy, którym w zakresie obowiązków przydzielone zostały do sprząwania określone pomieszczenia.
2. Dyrektor zapewnia sprzęt do prac porządkowych oraz środki czyszczące i myjące niezbędne do wykonywania prac porządkowych.
3. Dyrektor monitoruje prace porządkowe, zwracając w szczególności uwagę na utrzymywanie w czystości ciągów komunikacyjnych, mycia i dezynfekowania powierzchni dotykowych w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków.
4. Podstawową zasadą stosowaną przez pracowników podczas wykonywania prac porządkowych powinno być utrzymanie czystości pomieszczeń i sterylności powierzchni, z których korzystają dzieci.
5. Pomieszczenia, ciągi komunikacyjne (schody i korytarze) oraz powierzchnie dotykowe należy regularnie oczyszczać, używając wody z detergentem lub środka dezynfekcyjnego. Należy również myć i odkażać:
 - biurka,
 - drzwi,
 - poręcze krzeseł i powierzchnie płaskie, w tym blaty w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków,
 - ramy leżaczków,
 - klamki,
 - włączniki światła,
 - poręcze i uchwyty,
 - używane przez dzieci zabawki lub inne przedmioty, z których korzystają podczas zabawy.
6. Środki chemiczne służące do mycia i dezynfekcji powinny być stosowane zgodnie z wytycznymi i zaleceniami podanymi przez producenta.
7. Podczas prac porządkowych pracownik zobowiązany jest stosować zalecane środki ochrony indywidualnej, przestrzegać zasad higieny oraz zachowywać reguły ostrożności: do procesu dezynfekcji stosować rękawice ochronne, używać maski i okularów ochronnych w przypadku stosowania preparatów w spryskiwaczach ze względu na ryzyko podrażnienia oczu i dróg oddechowych, nie dotykać twarzy rękami w rękawiczkach, nie zakładać ponownie uprzednio zdjętych rękawic jednorazowych, podczas dezynfekcji stosować ręczniki papierowe, które po przetarciu trzeba od razu

wyrzucić, nie używać tych samych ściereczek w różnych pomieszczeniach (punkt wydawania posiłków, łazienka, WC).

8. Dezynfekowanie powierzchni za pomocą środków dezynfekcyjnych powinno być skuteczne i wymaga prawidłowego ich stosowania:
 - usunięcia wodą zanieczyszczeń przed dezynfekcją,
 - użycia środka w odpowiednim stężeniu (preparat nie zadziała, jeśli będzie źle dozowany),
 - naniesienia na powierzchnię odpowiedniej ilości preparatu niczego nie pomijając,
 - przestrzegania zalecanego czasu zastosowania, pozostawienia preparatu przez wskazany przez producenta okres (dezynfekowana powierzchnia powinna pozostawać wilgotna przez zalecany czas niezbędny do zabicie wirusów).
9. W przypadku dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością np. blatów stołów kuchennych, należy przepłukać je czystą wodą, po odczekaniu zalecanego czasu pomiędzy procesem dezynfekcji a płukaniem.
10. Podczas sprzątania wszystkie pomieszczenia powinny być regularnie wietrzone, bo czas ulotnienia się warstwy cieczy zależy od temperatury otoczenia i cyrkulacji powietrza.
11. Sprzęt i środki służące do utrzymania czystości powinny być przechowywane w pomieszczeniu niedostępnym dla dzieci. Po zakończonej pracy pracownik powinien umieścić sprzęt i środki chemiczne w wyznaczonym do ich przechowywania miejscu.