

REGULAMIN PRACOWNI GOSPODARSTWA DOMOWEGO NA CZAS PRZECIWDZIAŁANIA COVID 19

1. Dokładnie myjemy ręce po wejściu do pracowni gospodarstwa domowego.
2. Przed przystąpieniem do pracy ubieramy odzież ochronną – zakładamy tylko swój oznaczony fartuszek (nie pożyczamy od kolegi) i odkładamy go w wyznaczone miejsce. Do kieszonek fartuszka nie wkładamy chusteczek do nosa!
3. Każda klasa rozpoczynająca zajęcia używa świeżych, czystych ręczników i ściereczek, a po czynnościach porządkowych odkłada je do pojemnika na brudną bieliznę kuchenną. Nie wycieramy rąk w ściereczkę do naczyń!
4. Starannie i zawsze z użyciem płynu do naczyń myjemy naczynia oraz sprzęt kuchenny (również AGD wycieramy lub odkażamy płynem do dezynfekcji).
5. Do lodówki wkładamy żywność lub produkty spożywcze tylko na półkę wyznaczoną dla danej klasy. Dbamy o czystość w lodówce!
6. Wszyscy dbamy o szczególną higienę rąk poprzez mycie i dezynfekcję m.in.:
 - a) przed rozpoczęciem pracy,
 - b) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia,
 - c) po zajmowaniu się odpadami, śmieciami,
 - d) po skorzystaniu z toalety,
 - e) po kaszlu, kichaniu, wydmuchiowaniu nosa,
 - f) po jedzeniu i piciu.
7. Gąbki i ściereczki do mycia naczyń częściej niż zwykle wymieniamy na nowe.
8. Po skończonych zajęciach dezynfekujemy blaty kuchenne, uchwyty szafek, komorę zlewozmywaka, stoliki.