

Procedura przyjmowania towarów od kontrahentów
w związku z wystąpieniem COVID-19

1. Odbieranie towaru odbywa się przy budynku ul. Piękna 20 pod wiatą.
2. Towar odbiera i kwituje intendentka.
3. Pomoc przy dostawie towaru ciężkiego realizuje konserwator, który wnosi do magazynu, zachowując środki ochrony osobistej.
4. Dostawcy winni być zaopatrzeni w fartuchy, maski i rękawiczki ochronne.
5. Samochód dostawczy powinien być w stanie sanitarnym bardzo dobrym.
6. Pojemniki muszą być czyste, nie uszkodzone, łatwe do mycia i dezynfekcji, nie mogą być używane do transportu innych produktów niż żywność.
7. Osoby dostarczające żywność muszą unikać kontaktu z innymi osobami i utrzymywania min. 2m odległości od drugiej osoby.
8. Przed wniesieniem towaru do magazynu opakowanie jest dezynfekowane i wyrzucane.
9. Za procedurę odpowiedzialny jest intendent MPIŻ „EkoLudki” w Ełku.

Procedura w bloku kuchennym w związku z wystąpieniem COVID-19

1. Pomieszczenie bloku kuchennego uważa się za strefę zamkniętą dla pozostałych pracowników przedszkola i żłobka.
2. Personel zaopatrzony jest w fartuchy, czepki, rękawiczki ochronne i środki myjące i dezynfekujące.
3. Personel zobowiązany jest do nie wychodzenia poza blok kuchenny, wszystkie sprawy są załatwiane telefonicznie.
4. Bezwzględny zakaz wchodzenia do kuchni osobom postronnym.
5. Posiłki po przygotowaniu są przez kucharki porcjowane do pojemników i termosów na poszczególne grupy i przenoszone do rozdzielni.
6. Posiłki odbierane są przez woźne oddziałowe, każda oddzielnie do swojej grupy. W rozdzielni może przebywać tylko 1 osoba.
7. Posiłki na niższą kondygnację przewożone są w windzie. Po odbiorze posiłków woźna oddziałowa za każdym razem dezynfekuje windę.
8. Po wydaniu posiłków rozdzielnia przez pomoce kucharki jest dezynfekowana .
9. Posiłki, które są przygotowywane do głównego budynku i oddziałów przedszkolnych przy SP 7 odbierane są w termosach i pojemnikach do przechowywania i przewożenia żywności przez pracowników – konserwatorów, którzy są zaopatrzeni w środki higieny osobistej.
10. Za wykonanie czynności zawartych w procedurze odpowiada intendent, szefowa kuchni i pomoce kuchenne.