

**Procedury zapewnienia bezpieczeństwa
w Szkolnym Schronisku Młodzieżowym „Rakowisko” w Rakszawie
w związku z wystąpieniem Covid 19**

1. Gości indywidualnych przyjmujemy na noclegi do pokoi z łazienkami lub bez, maksymalnie do 4 osób w pokoju, nie więcej niż 1 osoba na 4 m².
2. Grupom zorganizowanym udostępnia się łazienki zbiorowe na wyłączność.
3. Łazienki zbiorowe są zamknięte i otwierane tylko wtedy, gdy w schronisku przebywają goście zameldowani w pokojach bez łazienek.
4. Goście mają dostęp do kuchni samoobsługowych, stołówki, świetlicy, sali konferencyjnej i pralni samoobsługowej pod warunkiem zachowania należnych odstępów, zakładania maseczek i przestrzegania zasad mycia i dezynfekcji rąk oraz innych wymogów uwzględnionych w procedurach szczegółowych.
5. Płyn do dezynfekcji rąk jest udostępniony przy wejściu do schroniska, przy recepcji, przy drzwiach na każdej kondygnacji oraz przy wejściu na stołówkę.
6. W miejscach udostępnienia płynu do dezynfekcji wywieszane są instrukcje prawidłowej dezynfekcji rąk, a w łazienkach także instrukcje prawidłowego mycia rąk.
7. Dezynfekcja klamek, uchwytów, poręczy itp. 2 razy dziennie, a przy wzmożonym ruchu gości częściej.
8. W sali konferencyjnej, jak również w świetlicy może przebywać jednocześnie 14 osób tj. nie więcej niż 1 osoba na m²
9. Pokoje i inne używane pomieszczenia są regularnie wietrzone oraz sprzątane i dezynfekowane.
10. Pościel, obrusy i ściereczki są prane w temperaturze 60°C i maglowane. Droga wnoszenia do pralni brudnej pościeli i wydawanie czystej nie przecinają się ze sobą.
11. Wywieszenie w pobliżu recepcji numerów telefonów do stacji sanitarno-epidemiologicznej i służb medycznych.
12. Umieszczenie przy wejściu na kuchnię samoobsługowe zaleceń korzystania z nich.
13. Zastosowanie specjalnych procedur higienicznych w pracy recepcji.
14. Zastosowanie specjalnych procedur w pracy pracowników obsługi.
15. Zastosowanie specjalnych procedur przy korzystaniu ze stołówki.

Procedury pracy recepcji

1. Goście schroniska wchodzą do budynku pojedynczo z zachowaniem należnych odstępów i przy wejściu dezynfekują ręce.
2. Przy okienku recepcyjnym może przebywać jednocześnie tylko jedna osoba, niezależnie od tego czy melduje się sama czy melduje grupę. Pozostałe osoby oczekują na zewnątrz budynku schroniska lub w wiatrołapie.
3. Klucze do pokoi wydawane są po wydezynfekowaniu ich w obecności klienta.
4. Osoba reprezentująca grupę odbiera klucze dla wszystkich i rozdziela je pomiędzy uczestnikami.
5. Po każdym kliencie blat recepcyjny jest dezynfekowany.

6. Recepcjonista w razie potrzeby wydaje gościom brakujące komplety pościeli z podręcznego magazynku.
7. Klientów prosi się o przewietrzenie pokoi oraz pozamykanie okien bezpośrednio przed ich opuszczeniem oraz o zwrócenie kluczy na recepcji po ich wydezynfekowaniu przy okienku recepcyjnym.

Procedury pracy pracowników obsługi

1. Pracownicy schroniska są zobowiązani do zachowywania odstępów pomiędzy sobą, a szczególnie wobec gości schroniska.
2. Przed rozpoczęciem pracy, tuż po przyjeździe do pracy obowiązkowo należy umyć ręce wodą z mydłem i powtarzać tę czynność w ciągu kolejnych godzin pracy przestrzegając przy tym zaleceń zawartych w instrukcjach mycia i dezynfekcji dłoni.
3. Przy pracach porządkowych zakładać rękawiczki i używać środków czystości zgodnie z ich przeznaczeniem.
4. Sprzątane pomieszczenia należy przewietrzyć.
5. Pokoje należy nie tylko starannie wysprzątać, ale także wydezynfekować klamki, wyłączniki prądu, wszelkie uchwyty oraz powierzchnie stołów, nakaslików i inne.
6. W wysprzątanym pokoju należy umieścić tylko jeden komplet pościeli. Większą ilość pościeli umieszcza się tylko w pokojach zarezerwowanych na konkretną liczbę osób.
7. Osoby sprzątające codziennie rano i po południu dezynfekują łazienki zbiorowe (jeśli są one udostępniane gościom), a także klamki, uchwyty, poręcze, blaty, przełączniki prądu i inne miejsca kontaktu z personelem i gośćmi. Uzupełniają także dozowniki mydła i środków dezynfekcyjnych.

Procedury korzystania ze stołówki

1. W stołówce może przebywać jednocześnie 60 osób. Jest ona przeznaczona do spożywania przez grupy zamówionych wcześniej posiłków.
2. Przy wejściu do stołówki ustawione jest stanowisko dezynfekcji rąk, z którego należy skorzystać udając się na posiłek.
3. Posiłki wydawane są porcjowo przy okienku, do którego należy podchodzić z zachowaniem należnych odstępów.
4. Stoliki rozstawione są w odstępach 2 metrowych.
5. Stoliki, blaty wydawalnicze są myte i dezynfekowane po każdej grupie.
6. Personel dba o częste mycie rąk podczas przygotowywania posiłków jak również stosuje dezynfekowanie blatów roboczych po zakończeniu pracy oraz w miarę potrzeby w jej trakcie.

Zalecenia dla korzystających z kuchni samoobsługowych

1. W kuchni samoobsługowej może przebywać jednocześnie nie więcej niż 4 osoby.
2. Przy wejściu należy zdezynfekować ręce.
3. Żywność można przechowywać w lodówce tylko zapakowaną i podpisaną (data i nr pokoju).
4. Używane naczynia i sprzęt należy umyć i posprzątać po sobie.
5. Zaleca się wyparzenie gorącą wodą z czajnika kubków i sztućców