

### **Procedura dezynfekcji miejsc spożywania posiłków na czas epidemii COVID-19**

1. Po każdym posiłku miejsce jego spożywania jest dezynfekowane środkiem dezynfekcyjnym przez pracownika stołówki zgodnie z instrukcją. Dotyczy to w szczególności blatów stołów, miejsc spożywania posiłku i krzesełek. Karta kontroli dezynfekcji stanowi załącznik nr 1.
2. Pracownik dokonujący dezynfekcji jest zobowiązany do korzystania ze środków ochrony osobistej w postaci rękawiczek jednorazowych i maseczki/przyłbicy.
3. Przed i po zastosowaniu środków ochrony osobistej osoba dokonująca dezynfekcji jest zobowiązana przejść procedurę higienicznego mycia rąk i dezynfekcji odpowiednim środkiem.
4. Zużyte i zdjęte środki ochrony osobistej (maseczki i rękawiczki) oraz ściereczki jednorazowe pracownik wrzuca do przeznaczonego pojemnika zamykanego znajdującego się w wyznaczonym pomieszczeniu.