

### Rejestr mycia i dezynfekowania pomieszczeń.

Ustala się, że dokonywanie czynności mycia i dezynfekcji będzie przebiegało wg następującego harmonogramu:

l.p.	Rodzaj powierzchni, sprzętu	Sposób mycia dezynfekcji	Częstotliwość	Osoby odpowiedzialne
1	Ciągi komunikacyjne, podłoga korytarz, jadalnia	Woda z detergentem Płyn dezynfekujący	2 razy dziennie	prac. obsługi
2	Klamki, kontakty, poręcze	Płyn dezynfekujący	min. 3 razy dziennie	prac. obsługi
3	Błaty, oparcia krzeseł	Płyn dezynfekujący	2 razy dziennie	prac. obsługi
4	Zastawa stołowa, sztućce	Detergent i wyparzenie w 60°C	Po każdym posiłku	prac. kuchni
5	Sanitariaty	Środki myjące Płyn dezynfekujący	3 x dziennie	prac. obsługi
6	Sprzęt gimnastyczny/sportowy	Płyn dezynfekujący	Po każdorazowym skorzystaniu przez grupę uczniów	prac. obsługi nauczyciele
7	Kuchnia: blaty robocze, noże, deski do krojenia, zastawa stołowa, sztućce, chochle, garnki, artykuły żywnościowe w opakowaniach	Środki bakteriobójcze i detergenty Płyn dezynfekujący	Po każdorazowym skorzystaniu	prac. kuchni