

**OGÓLNE WYTYCZNE DOTYCZĄCE FUNKCJONOWANIA
STOŁÓWKI UW
PO 1 WRZEŚNIA 2020 R. W ZWIĄZKU Z POTENCJALNYM RYZYKIEM
ZAKAŻENIA KORONAWIRUSEM**

1. W przestrzeni publicznej należy bezwzględnie korzystać z maseczek lub przyłbic i rękawiczek ochronnych lub środków do dezynfekcji rąk.
2. Rekomenduje się:
 - zapewnienie odległości między stanowiskami pracy wynoszącej co najmniej 1,5 m,
 - ustalenie zadań i procesów, aby zwiększyć fizyczne odległości między pracownikami, tam gdzie jest to praktyczne i bezpieczne i w miarę możliwości nie pracowali blisko naprzeciwko siebie,
 - zapewnienie czyszczenia i mycia pomieszczeń po zakończeniu wydawania posiłków,
 - restrykcyjne przestrzeganie zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych,
 - utrzymywanie wysokiego stopnia higieny osobistej, w tym dbanie o odpowiednią, czystą i – w razie potrzeby – ochronną odzież,
 - stałe stosowanie dobrych praktyk higienicznych (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia, przy produkcji lub styczności z żywnością, szczególna dbałość o czystość toalet itp.).
4. Należy zadbać o przypomnienie wszystkim pracownikom Stołówki oraz dostawcom i serwisantom zasad higieny osobistej, mycia i dezynfekcji rąk, o obowiązku informowania o złym stanie zdrowia.
5. W celu zapewnienia bezpieczeństwa klientom należy zwrócić szczególną uwagę na:
 - dyscyplinę utrzymania 2-metrowej odległości pomiędzy osobami stojącymi w kolejce, poprzez zastosowanie widocznych naklejki na podłodze,
 - obowiązkową dezynfekcję rąk przez klientów przy wejściu na teren Stołówki,
 - udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla klientów w obszarze sali jadalnej (przy punktach składania zamówień/kasowych) oraz przy wyjściu z toalet,
 - stosowanie w łazienkach papieru do wycierania rąk,
 - odległość między blatami stolików (od ich krawędzi) powinna wynosić min. 2 m,
 - przestrzeganie założenia, że w pomieszczeniu nie może przebywać więcej niż 1 osoba na 4m²,
 - w Stołówce może być udostępnionych 10 stolików na powierzchni 90 m², a przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby, w kolejce na terenie Stołówki przebywać może 5 osób,
 - umieszczenie informacji o maksymalnej liczbie gości przy wejściu do lokalu,

- nie jest wymagane noszenie osłon ust i nosa oraz rękawiczek przez klientów przy stoliku, podczas konsumpcji,
 - wymagana jest każdorazowa dezynfekcja stolika po zakończeniu przez klientów konsumpcji, a po jej zakończeniu stół powinien zostać oznaczony napisem: „zdezynfekowano”,
 - należy dezynfekować powierzchnie wspólne, z którymi stykają się klienci minimum co 60 minut,
 - rekomenduje się zapewnienie, w miarę możliwości, stałego wietrzenia pomieszczenia jadalni,
 - zaleca się wywieszenie w toalecie instrukcji dotyczących:
 - mycia rąk
 - dezynfekcji rąk
 - zdejmowania i zakładania rękawiczek
 - zdejmowania i zakładania maseczki
 - należy wyłączyć z użycia przestrzenie samoobsługowe,
 - w przypadku usług na miejscu:
 - przynoszenie zamówień na tacach,
 - mycie i dezynfekowanie odniesionych tac każdorazowo po użyciu,
 - rekomenduje się usługi na wynos:
 - wydawanie zamówień na ladzie, w torbach, koszt opakowania zostanie doliczony do ceny posiłku
 - bezkontaktowe wydawanie zamówień,
 - usunięcie dodatków (np. cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetniki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie porcjowanych fabrycznie przypraw i cukru bezpośrednio do zamówienia przez obsługę,
 - utrzymywać w czystości ciągi komunikacyjne, dezynfekować powierzchnie dotykowe – poręczy, uchwytów, klamek, przycisków oraz powierzchnie płaskie, w tym blaty, oparcia krzeseł,
 - personel sprząający powinien być wyposażony i przestrzegać używania jednorazowej maseczki, rękawiczek i jednorazowego fartucha z długimi rękawami.
6. Bezwzględne przestrzeganie dystansu przestrzennego między personelem a gośćmi minimum 1,5 metra.
 7. Umieścić w widocznym miejscu jadalni numery telefonów do stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych.
 8. Poinformować wszystkich pracowników o procedurach bezpieczeństwa zastosowanych w związku z koronawirusem zał. 1.
 9. Aby maksymalnie zminimalizować ryzyko zakażenia wirusem SARS-CoV-2, przedstawione zasady powinny być wdrożone i przestrzegane.

Załącznik 1

Procedury zapobiegawcze: podejrzenie zakażenia koronawirusem pracownika.

1. Pracownicy/obsługa Stołówki powinni zostać poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
2. Zaleca się bieżące śledzenie informacji Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach gis.gov.pl lub <https://www.gov.pl/web/koronawirus/>, a także obowiązujących przepisów prawa.
3. W przypadku wystąpienia u pracownika wykonującego swoje zadania na stanowisku pracy niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem należy niezwłocznie odsunąć pracownika od pracy i odesłać transportem indywidualnym (własnym lub sanitarnym) do domu lub w przypadku gdy jest to niemożliwe, pracownik powinien oczekiwać na transport w wyznaczonym pomieszczeniu, w którym jest możliwe czasowe odizolowanie od innych osób.
4. Należy wstrzymać przyjmowanie klientów, powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
5. Zaleca się ustalenie obszaru, w którym poruszał się i przebywał pracownik, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami gabinetu, oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
6. Rekomenduje się stosowanie się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego przy ustalaniu, czy należy wdrożyć dodatkowe procedury biorąc pod uwagę zaistniały przypadek.