POWIATOWE
CENTRUM INTEGRACJI SPOŁECZNEJ
w Legionowie
ul. gen. Władysława Sikorskiego 11
05-119 Legionowo

Zarządzenie Nr ...29.../2020
Dyrektora Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie

z dnia 09.10.2020r.

w sprawie wprowadzenia zmian do *Procedury bezpieczeństwa dotyczącej działalności warsztatu gastronomicznego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie (PCIS)*

Na podstawie Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 9 października 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz.U. z 2020r., poz. 1758), ustawy z dnia 26 czerwca 1974 r. Kodeksu pracy (Dz.U. z 2019 r. poz. 1040 ze zm.) oraz § 13 pkt 10 Regulaminu Organizacyjnego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie, uchwalonego w dniu 19 stycznia 2016 r. Uchwałą nr 10/2016 Zarządu Powiatu w Legionowie z późn. zm., zarządzam, co następuje:

§1.

1. Zmianie ulega treść pkt. 7 w dziale I „Zasady higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni" *Procedury bezpieczeństwa dotyczącej działalności warsztatu gastronomicznego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie (PCIS)* przyjętej Zarządzeniem Nr 17/2020 Dyrektora Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie z dnia 21.05.2020 roku w sprawie wprowadzenia procedury bezpieczeństwa dotyczącej działalności warsztatu gastronomicznego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie (PCIS) w trakcie epidemii SARS CoV-2 w Polsce.
2. Zmieniona treść pkt. 7 w dziale I „Zasady higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni" otrzymuje brzmienie:
   „7. Wyznacza się osoby odpowiedzialne za regularną dezynfekcję:
   a) pomieszczenie biurowe, w tym blaty, powierzchnie płaskie, klawiatura, monitor, myszka, klamki, włączniki, uchwyty i inne powierzchnie - kierownik warsztatu gastronomicznego lub intendent,
   b) kuchni i zaplecza kuchennego, w tym pomieszczenia, sprzęty, blaty, klamki, włączniki światła, uchwyty i inne powierzchnie – kucharka lub pomoc kuchenna,
   c) korytarze, wraz z klamkami, włącznikami światła, blatami i innymi powierzchniami (powierzchnie wykorzystywane wspólnie z pracownikami kuchni Przedszkola Miejskiego Nr 9 w Legionowie) – pomoc kuchenna lub wyznaczony uczestnik PCIS rotacyjnie z pracownikiem Przedszkola,
   d) pomieszczenia wykorzystywane wspólnie z pracownikami kuchni Przedszkola Miejskiego Nr 9 w Legionowie (przygotowalnia posiłków, obierak) – w rozdzielności czasowej. Kadra PCIS do godz. 10:00, po zakończonej pracy odkaża wszystkie sprzęty, blaty, klamki, włączniki światła, uchwyty. Pracownicy Przedszkola Miejskiego Nr 9 w Legionowie rozpoczynają pracę po godz. 10:00,
   e) toaleta wykorzystywana wspólnie z pracownikami kuchni Przedszkola Miejskiego Nr 9 w Legionowie – po każdym skorzystaniu z toalety kadra obu instytucji dezynfekuje deskę sedesową oraz klamki i włączniki światła."

§2.

1. Zmianie ulega Załącznik Nr 2 do *Procedury bezpieczeństwa dotyczącej działalności warsztatu gastronomicznego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie (PCIS).*
3. Zmieniony Załącznik Nr 2 znajduje się w załączeniu do niniejszego Zarządzenia.

§3.

Wykonanie zarządzenia powierza się Zastępcy Dyrektora oraz Kierownikowi warsztatu gastronomicznego, w odpowiednich zakresach.

§4.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

DYREKTOR
Powiatowego Centrum Integracji Społecznej
w Legionowie
Dorota Wróbel-Górecka

Załącznik Nr 1

Karta monitoringu codziennych prac porządkowych

wynikających z procedury bezpieczeństwa dotyczącej działalności warsztatu gastronomicznego Powiatowego Centrum Integracji Społecznej w Legionowie (PCIS)

opracowanej na podstawie wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego dla funkcjonowania gastronomii w trakcie epidemii SARS-CoV-2 w Polsce

Data	***Wykonanie prac (podpis osoby wykonującej prace)***			***Potwierdzenie wykonania prac (podpis kierownika warsztatu lub intendenta)***
	Pomieszczenie biurowe	***Kuchnia i zaplecze***	***Ciągi komunikacyjne***	