



REGULAMIN SANITARNY

I. Kuchnia

1. Personel kuchenny i zastęp służbowy zobowiązany jest do przestrzegania następujących zasad:
 - a. służbę w kuchni pełnią tylko osoby zdrowe (personel kuchenny musi posiadać aktualne zaświadczenie do celów sanitarno-epidemiologicznych),
 - b. z pracy w zastępie służbowym wyklucza się chorych na biegunkę, zakatarzonych, z ropniami, skaleczeniami na rękach itp.,
 - c. instruktor służbowy lub inna osoba odpowiedzialna, wyznaczona przez komendanta zgrupowania obozów/zimowisk/kolonii jest obowiązana poinstruować członków zastępu służbowego o podstawowych zasadach sanitarnych i zasadach bezpieczeństwa przy pracach wykonywanych w ramach służby kuchennej.
2. Personel kuchenny i zastęp służbowy:
 - a. dbają o czystość rąk; myją je wodą z mydłem przed przystąpieniem do pracy i po jej zakończeniu oraz po każdej przerwie w pracy bądź też po zmianie rodzaju czynności (np. po rąbaniu drewna, a przed obieraniem warzyw), przy czym wskazane jest wydzielenie części zastępu służbowego „brudnej” - np. rąbanie drewna, palenie w piecach oraz części „czystej” mającej bezpośredni kontakt z przygotowaniem posiłków,
 - b. wykonują pracę w odzieży ochronnej (biały fartuch przy sporządzaniu i wydawaniu posiłków; kolorowy, jasny przy wykonywaniu innych czynności; włosy przykryte chusteczką, siatką),
 - c. przechowują w magazynie odzież ochronną w miejscu do tego celu przeznaczonym, oddzielnie od odzieży osobistej,
 - d. w odzieży ochronnej nie wykonuje czynności nie związanych z pracą w kuchni (np. odzież ochronną należy zdjąć przed pójściem do latryny).
3. Do obowiązków zastępu służbowego należy m. in.:
 - a. obieranie warzyw w miejscu do tego celu przeznaczonym,
 - b. zmywanie naczyń zgodnie z zasadami podanymi w punkcie „zmywalnia naczyń kuchennych”, a po umyciu przenoszenie ich do magazynu,
 - c. pranie fartuchów, wygotowanie lub dezynfekcja ścierek i zmywaków;
 - d. wykonywanie innych prac pomocniczych podczas przygotowywania posiłków pod nadzorem personelu kwalifikowanego.



- e. dbanie o czystość kuchni i zaplecza w czasie służby, a przed zakończeniem służby wykonanie następujących czynności:
- umycie naczyń i urządzeń kuchennych,
 - sprzątanie terenu kuchni, obieralni warzyw i zmywalni,
 - mycie stołów i sprzątanie terenu jadalni,
 - czyszczenie i dezynfekcja pojemników na odpadki itp. (tylko osoby pełnoletnie),
4. Przekazanie i przyjęcie służby powinno odbywać się po sprawdzeniu stanu higienicznego sprzętu, urządzeń kuchennych, czystości terenu i urządzeń sanitarnych pozostawionych przez zastęp kończący służbę.
5. Pracę zastępu służbowego nadzoruje instruktor służbowy, który odpowiada za bezpieczeństwo jego członków i za przestrzeganie przez nich przepisów niniejszego regulaminu.

II. Latryny

1. Za porządek i czystość w latrynie odpowiedzialne są jednostki bezpośrednio zarządzające obiektem.
2. Latryna powinna być zadaszona oraz wyposażona w papier toaletowy, stojak na miednicę, kanister z czystą wodą, mydło, kosz na śmieci, saperkę.
3. Latryna powinna być regularnie przysypywana oraz chlorowana przez osoby do tego wyznaczone.

III. Umywalnie:

1. Za czystość i porządek na terenie umywalni odpowiada jednostka wyznaczona przez komendanta/komendantkę zgrupowania obozów/kolonii/zimowisk.

miejsowość i data

Komendant/komendantka zgrupowania
obozów/kolonii/zimowisk

Potwierdzam zapoznanie się z regulaminem

.....

.....

.....

.....