**薛家中心小学疫情防控期间食堂员工及保洁人员一日常规**

1. 每天上班前先自测体温，在工作群里进行健康信息打卡，正常方可离家到校，不带病上班。进校门时在校门口自觉接受体温检测，体温正常可进校。进食堂后先到卫生间洗手。若体温等于或超过 37.3℃，稍等片刻复测后仍超过37.3℃，不得进入校园，立即主动向校区执行校长（13861013250）报告，回家休息观察，必要时到医院就诊。**食堂员工的晨午检由食堂安全管理员（徐燕）负责体温检测并记录。**

2.应勤洗手，出现任何可能污染手部的情形时，都要按要求规范洗手和消毒。

3工作过程中应全程佩戴口罩，并按规定及时更换口罩。接触直接入口食品的，宜佩戴一次性手套并及时更换。工作服应每天清洗更换。

4.严格按照食堂消杀要求进行消杀。每天由专人对食堂内外环境、地面、餐桌椅进行全面消毒。采用高温热力方法对餐具进行消毒。消毒后的餐用具应放置相应的密闭保洁设施内，保持清洁。**还要特别重视餐厨废弃物回收箱的消毒工作，由专人负责，做好记录。**

5. 食品加工严格落实《餐饮服务食品安全操作规范》，做到烧熟煮透，确保食品中心温度应达到70℃以上。

6.保洁人员除了要认真打扫自己的保洁区域，确保无积尘、无垃圾，无异味，利用师生上课期间对厕所、走廊、楼梯、直饮水出水口进行消毒（84消毒液按比配置）做好记录。

7．保洁人员工作期间全程佩戴好口罩以及一次性塑胶手套，**清洁工具要专区专用、专物专用，做好标识，使用一次消毒一次（拖把、抹布、水桶等等），使用后浸泡消毒、清水冲洗干净后悬挂晾晒干后再分区存放**。清理校园的垃圾桶务必按类清理并消毒。特殊垃圾桶（装废弃口罩、纸巾等）务必与其他垃圾桶分开处理，每日严格做到“装袋-密封-消杀”。

8.保洁人员要清晰呕吐物处置流程，注意对呕吐物、腹泻物的消毒处理。