

2016-08-12

Checklista för pedagogisk omsorg i Söderhamns kommun

**SÖDER
HAMN!**

BARN OCH UTBILDNING

Checklista för pedagogisk omsorg

Checklista för egenkontroll i pedagogisk omsorg. Egenkontrollen omfattar fastighet, utomhus- och inomhusmiljö, el- och brandsäkerhet, livsmedelshantering, städ- och hygienrutiner. Egenkontrollen genomförs och dokumenteras varje termin.

Den som bedriver pedagogisk omsorg skall ha nödvändig kunskap för att kunna upprätthålla god kvalitet i verksamheten när det gäller miljö, hygien och säkerhet.

Fastigheten

- Om den fastighet verksamheten bedrivs i har enskilt avlopp, bör tillstånd finnas för detta, samt att avloppet skall vara godkänt för det antal personer som kommer att vistas inom fastigheten.
- Om verksamheten är belägen i en fastighet med eget dricksvatten, ska det kontrolleras och vara av tjänlig kvalitet.
- Inomhusluften får inte innehålla radon eller mögel.

Utomhusmiljö

- Kan nå lekplats/plats för utomhusaktivitet utan att befinna sig i trafiken.
- Den tomt som används för lek och utomhusaktivitet skall vara trafiksäker eventuella brunnar skall vara säkrade.

Inomhusmiljö

- Spärrar på fönster och balkongdörrar.
- Eventuella kemikalier och frätande vätskor skall förvaras inlåsta och oåtkomliga för barn.
- Rengöringsmedel och liknande skall förvaras oåtkomligt för barn.
- Mediciner skall förvaras inlåsta och oåtkomliga för barn.
- Miljön skall vara rökfri.
- Miljön ska helst vara fri från husdjur.

Elsäkerhet

- Petsäkra eluttag och kontakter.
- Fastigheten bör vara utrustad med jordfelsbrytare.

Brandsäkerhet

- Seriekopplade brandvarnare.
- Brandsläckare, pulversläckare rekommenderas.
- Spisvakt eller timer ska vara kopplad till spisen.
- Fungerande utrymningsvägar, vilket kan innebära att barn inte ska vistas på övervåning.

Livsmedelshantering

Egenkontrollen innefattar rutiner för hygien, rengöring, matlagning.

Enligt EG-förordning 852/2004 ska alla personer som arbetar på platser där livsmedel hanteras iaktta god personlig renlighet och bära lämpliga, rena och när det är nödvändigt, skyddande kläder.

Köket ska vara lätt att hålla rent, och ha tillräckliga beredningsytor för att maten ska kunna hanteras och tillagas på ett säkert sätt. Kökets beredningsytor skall vara lätta att hålla rena.

Hygien

- Tvätta händerna noga med flytande tvål, det också gäller barn som hjälper till i köksarbetet.
- Byt disktrasa ofta.
- Se till att skärbrädor hålls rena och torra. Skärbrädor som används till råa produkter (kött, fågel) skall ej användas till beredda livsmedel.

Rengöring

- Det skall finnas rutiner för regelbunden rengöring av köksfläkt, spis, kylskåp, frys och skafferi.

Hantering av livsmedel

- Kyl- och frysvaror bör hanteras i obruten kylkedja, vilket innebär att varorna bör packas i kylväska på väg från inköpsstället, när det är varmt utomhus.
- Varm mat som ska kylas, skall kylas ner snabbt, helst i vattenbad.
- Mat som ska återupphetas ska ha en temperatur på minst 70°.
- Kontrollera att förpackningar är hela när de packas in i kyl, frys och skafferi.

Hygien och städning

Städmaterial skall vara miljövänligt, och bör inte innehålla parfym eller färg.

Daglig tillsyn

- Vädra
- Dammsug eller moppa
- Se till att toaletter är rena

Tillsyn varje vecka

- Ta ut mattor
- Våttorka
- Damma

Någon gång varje termin

- Rengör stoppade möbler
- Rengör mattor

Hygienrutiner

- Vid barns toalettbesök, handtvätt
- Varje barn ska ha egen handduk

Samarbete

Om flera dagbarnvårdare/den som bedriver pedagogisk omsorg går samman och bedriver verksamhet i en annan lokal, under huvuddelen av dagliga verksamheten bedrivs i den gemensamma lokalen, det vill säga lek, pedagogisk verksamhet, mat och vila betraktas lokalen som en samlingslokal. Kommunen har tillsynsansvar.

Vid tillsyn kontrolleras

- Ventilation
- Temperatur
- Städning
- Hygien
- Toaletter
- Tillgång till flytande tvål och pappershanddukar på toaletter
- Lokalens underhåll och skötsel
- Vattensystem

Systematisk tillsyn

- Kontroll ska genomföras för att pedagogisk omsorg så få starta.
- Regelbunden egenkontroll görs mot checklista två gånger per år. Egenkontrollen dokumenteras och lämnas till ansvarig arbetsledare/ska kunna uppvisas av den som bedriver pedagogisk verksamhet.