



DOMOLO



DOMOLO to ludzie, DOMOLO to wnętrza, DOMOLO to przede wszystkim PYSZNE jedzenie!

ZAOSTRZONE ZASADY ZACHOWANIA HIGIENY W BUDYNKU RESTAURACJI DOMOLO

W ZWIĄZKU Z PANUJĄCĄ PANDEMIĄ KORONOWIRUSA

1. BEZPOŚREDNO PO WEJŚCIU DO BUDYNKU NALEŻY DOKŁADNIE UMYĆ ORAZ ZDEZYNFEKOWAĆ RĘCE.
2. MIERZYMY TEMPERTARUTRĘ CIAŁA KAŻDEGO PRACONIKA PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY ORAZ PO JEJ ZAKOŃCZENIU.
3. PRZED ROZPOCZĘCIEM PRACY NALEŻY ZDEZYNFEKOWAĆ WSZYSTKIE KLAMKI, POCHWYTY, GAŁKI ZAMKÓW, WŁĄCZNIKI ŚWIATEŁ, POWIERZCHNIE DRZWI WAHADŁOWYCH. **CZYNNOŚCI TE NALEŻY POWTARZAĆ CO 30 MINUT.**
4. PODCZAS PRZEBYWANIA W BUDYNKU NALEŻY PRZESTRZEGAĆ WSZELKICH WYTYCZNYCH GŁÓWEGO INSPEKTORA SANITARNEGO.
5. DO WSZELKICH PRAC PORZĄDKOWYCH NALEŻY BEZWZGLĘDNIE UŻYWAĆ RĘKAWICZEK JEDNORAZOWYCH.
6. PO KAŻDORAZOWYM KORZYSTANIU Z TOALETY NALEŻY ZDEZYNFEKOWAĆ DESKĘ SEDESOWĄ, BATERIĘ UMYWALKOWĄ ORAZ POCHWYTY DRZWIOWE.
7. UBRANIA ROBOCZE PO ZAKOŃCZONYM DNIU PRACY NALEŻY BEZWZLĘDNIE WYPRAĆ.
8. PODCZAS PRACY NALEŻY STOSOWAĆ SIĘ DO ZAŁĄCZONYCH ZASAD HIGNIENY PODCZAS PRACY PRZY DOSTAWACH, WYWADAWNIA POSIŁKU GOŚCIĄ ORAZ PRACY NA KUCHNI.
9. WSZELKĄ DEZYNFEKCJĘ, O KTÓREJ MOWA W POWYŻSZYCH INSTRUKCJACH, NALEŻY PRZEPROWADZIĆ PRZY UŻYCIU ŚRODKÓW ZWALCZAJĄCYCH KORONAWIRUSA.





DOMOLO



DOMOLO to ludzie, DOMOLO to wnętrza, DOMOLO to przede wszystkim PYSZNE jedzenie!

ZAOSTRZONE ZASADY ZACHOWANIA HIGIENY PODZAS PRACY W KUCHNI

W ZWIĄZKU Z PANUJĄCĄ PANDEMIĄ KORONOWIRUSA

1. MIERZYMY TEMPERTARUTRĘ CIAŁA KAŻDEGO PRACONIKA PRZED PRYZYSTĄPIENIEM DO PRACY ORAZ PO JEJ ZAKOŃCZENIU.
2. PRZED PRYZYSTĄPIENIEM DO PRACY ZAKŁADAMY RĘKAWICZKI I PRZEPROWADZAMY DEZYNFEKCJĘ W POMIESZCZENIACH KUCHNI, ZMYWAKU, OBIERAKU:
 - POWIERZCHNIE ROBOCZE
 - ZLEWY
 - POWIERZCHNIE URZĄDZEŃ ORAZ SPRZĘTÓW KUCHENNYCH.
3. CO 30 MINUT DEZYNFEKUJEMY WSZYSTKIE POWIERZCHNIE ROBOCZE.
4. PO WSZELKICH PRACACH PORZĄDKOWYCH WYRZUCAMY RĘKAWICZKI JEDNORAZOWE, MYJEMY I DEZYNFEKUJEMY RĘCE.
5. ŻYWNOŚĆ PRZYGOTOWUJEMY W REKAWICZKACH JEDNORAZOWYCH.





DOMOLO



DOMOLO to ludzie, DOMOLO to wnętrza, DOMOLO to przede wszystkim PYSZNE jedzenie!

ZAOSTRZONE ZASADY ZACHOWANIA HIGIENY PODCZAS OBSŁUGI GOŚCI PRZY ODBIORZE POTRAW Z LOKALU

W ZWIĄZKU Z PANUJĄCĄ PANDEMIĄ KORONOWIRUSA

1. PRZED PRZYSTĄPIENIEM DO PRACY ZAKŁADAMY RĘKAWICZKI I DEZYNFEKUJEMY:
 - WSZYSTKIE POWIERZCHNIE ROBOCZE, ZLEWY
 - STÓŁ PRZY WEJŚCIU
 - POWIERZCHNIE DRZWI ORAZ POCHWYTY DRZWIOWE
 - TERMINAL PŁATNICZY, POS.
2. GOŚCI OBSŁUGUJEMY POJEDYNCZO I MOGĄ ONI PRZEBYWAĆ WYŁĄCZNIE W PRZEDSIONKU RESTAURACJI. WYDAWANĄ ŻYWNOŚĆ KLADZIEMY NA STÓŁ, NIE PRZEKAZUJEMY DO RĘKI, BY UNKIKNAĆ KONTAKTU FIZYCZNEGO Z GOŚCIEM.
3. PODCZAS ROZMOWY Z GOŚCIEM UTRZYMUJEMY BEZPIECZNY DYSTANS (MIN 1,5 METRA).
4. PO KAŻDYM WYDANIU POSIŁKU DEZYNFEKUJEMY:
 - POCHWYTY DRZWI WEJŚCIOWYCH
 - STÓŁ PRZY WEJŚCIU
 - TERMINAL PŁATNICZY.

CZYNNOŚCI TE WYKONUJEMY W RĘKAWICZKACH JEDNORAZOWYCH, KTÓRE WYRZUCAMY PO WYKONANIU POWYŻSZYCH CZYNNOŚCI. NA KONIEC MYJEMY I DEZYNFEKUJEMY RĘCE.

5. NALEŻY UNIKAĆ DOTYKANIA JAKICHKOLWIEJ PRZEDMIOTÓW, Z KTÓRYMI MIAŁ STYCZNOŚĆ GOŚĆ, A JEŻELI JEST TO KONIECZNE, NALEŻY ROBIĆ TO WYŁĄCZNIE W JEDNORAZOWYCH RĘKAWICZKACH.





DOMOLO



DOMOLO to ludzie, DOMOLO to wnętrza, DOMOLO to przede wszystkim PYSZNE jedzenie!

ZAOSTRZONE ZASADY ZACHOWANIA HIGIENY PRZY DOSTAWACH

W ZWIĄZKU Z PANUJĄCĄ PANDEMIĄ KORONOWIRUSA

1. PRZED ROZPOCZĘCIEM DOWOZU NALEŻY ZDEZYNFEKOWAĆ SAMOCHÓD:
 - KLAMKI
 - KIEROWNICE
 - DRAŻEK SKRZYNI BIEGÓW
 - PRZYCISKI STEROWANIA RADIEM I WENTYLACJĄ.
2. PRZEKAZANIE POSIŁKÓW KLIENTOWI ODBYWA SIĘ NA ZEWNĄTRZ BUDYNKU,
O CZYM KLIENT ZOSTAJE POWIADOMIONY NA ETAPIE SKŁADANIA ZAMÓWIENIA.
3. POSIŁEK DLA KLIENTA WYDAJEMY W RĘKAWICZKACH JEDNORAZOWYCH UNIKAJĄC
KONTAKTU FIZYCZNEGO Z KLIENTEM.
4. PO KAŻDYM UŻYCIU DEZYNFEKUJEMY TERMINAL PŁATNICZY.
5. PO KAŻDYM WYDANIU POSIŁKU WYRZUCAMY RĘKAWICZKI I DEZYNFEKUJEMY RĘCE.
6. PO ZAKOŃCZONYM DNIU PRACY NALEŻY ZDEZYNFEKOWAĆ POJEMNIKI DO TRANSPORTU
ŻYWNOŚCI TYPU TERMOBOX.

