

OMAVALVONTA SUUNNITELMA

15.01.2014

Harjun palvelukoti,

Urheilutie 1,

58500 Punkaharju

(Vaalijalan kuntayhtymä)

p.050-3899478

Palvelukodin johtaja Tiina Hartikainen

p. 050–3899476

tiina.hartikainen@vaalijala.fi

HARJUN PALVELUKOTI:

Harjun palvelukoti on viidentoista aikuisen kehitysvammaisen koti. Kolmella asukkaalla on oma yksiö, jossa on keittiösyvennys, wc ja suihku. Neljällä asukkaalla on omassa huoneessaan vesipiste ja kahvinkeitin sekä mikron käyttö mahdollisuus. Kahdeksan asukkaan huoneet ovat suihku ja wc tiloin varustettuja perushuoneita (vuokran antaja Vaalijalan kuntayhtymä) Palvelukoti on jaettu kahteen kuuden hengen soluun. Sen lisäksi yhdessä siivessä on kolme yksiötä. Uloskäynti tapahtuu pääsääntöisesti solujen ovista yhteisten tilojen kautta. Asukkaiden käytössä ovat myös yhteiset tilat, joihin kuuluu

olohuone, takkahuone, sauna, pukuhuone, kodinhoituhuone, pyykkihuone, varastotilat, sekä keittiö, johon asukkaat pääsevät vain ohjaajan kanssa avustamaan keittiötöissä.

Henkilökuntaa on n.13, joista palvelukodin johtaja, 9 ohjaaja, 3 lähiohjaajaa. Aamu ja ilta vuorossa työskentelevät 2-3 ohjaajaa sekä öisin yksi ohjaaja. Yksi ohjaaja vuorollaan toimii välivuorossa ns. keittiövuorossa. Hän huolehtii ruuan valmistuksen ja jakelun.

Omavalvonnan ja ruokahuollon vastuhenkilöinä toimivat Pia Naukkarinen ja Tarja Hakulinen. Kaikilla ohjaajilla tulee olla hygieniapassit, joista kopiot löytyvät omavalvontakansiosta.

Harjun palvelukodissa valmistetaan päivittäin aamupala, lounas, päiväkahvi, päivällinen ja iltapala. Yövuorolainen keittää puuron tai vellin aamuksi erillisen ruokalistan mukaan. Kaikki päivittäiset ruuat valmistetaan Harjun Palvelukodin keittiössä ohjaajien toimesta. Osa asukkaista käy arkipäivisin päivätoiminnassa. Sieltä käydään ruokailemassa lounas Sodexon ruokalassa.

Tarjottavat ateriat

aamupala

lounas

välipala

päivällinen

iltapala

Harjun Palvelukotiin ostetaan elintarvikkeet Kespro tukusta, joka toimittaa tavarat tiistaisin ja torstaisin. K-kaupasta ja S-marketista Punkaharjulta haetaan täydennyksiä. Ruokahuollosta vastaavat ohjaajat tekevät tilaukset, jotka käsittävät kaikki aterioihin tarvittavat raaka-aineet. Tukku toimittaa tilatut tavarat heidän kuljetuksena. Tavarakuormat puretaan heti saapumisen jälkeen siten, että lämmönvaihtelulle herkimmät elintarvikkeet varastoidaan ensimmäisenä. Elintarvikkeita purettaessa tarkistetaan viimeinen käyttöpäivä, että se on tarpeeksi pitkä. Elintarvikkeet laitetaan säilytykseen niin, että vanhemmat tavarat aina eteen ja tuoreemmat taakse päiväysten mukaisesti. Elintarvikkeet tulevat rullakoissa. Laskut hankinnoista tulee kuukausittain ja siihen saakka ostokuitit ja lähetyslistat talletetaan palvelukodin toimistossa tarkastusta varten.

Lämpötilan seuranta

Kylmäkalusteista 1 krt/viikossa mitataan lämpötilat ja merkataan siihen varattuun listaan keittiön ilmoitustaululla. Yövuorolainen mittaa lämpötilat keskiviikon ja torstain välisenä yönä ja pesee samalla kylmälaitteet. Kylmäkaapin suositus lämpötila on +2-+8 astetta. Jos lämpötila ei ole sallituissa rajoissa kylmäkaapin termostaattia joko pienennetään tai suurennetaan. Yksi jääkaapeista on hieman

lämpimämpi noin +10 astetta, koska siellä säilytetään hedelmiä ja vihanneksia.

Ruuan tarjoilu ja hygienia

Kaikki ateriat ja välipalat valmistetaan Harjun Palvelukodin keittiössä ohjaajien toimesta. Aistinvaraisesti varmistetaan ruuan kuumuus/kylmyys. Tarvittaessa mitataan ruuan lämpötila. Ruoka jaetaan heti asiakkaille. Asiakkaat syövät oman solunsa ruokailutilassa. Syömättä jäänyt ruoka hävitetään, tai varastoidaan asianmukaisesti seuraavaa käyttökertaa varten.

Keittiö siivotaan päivittäin. Ohjaajat huolehtivat, että keittiössä olevat tasot ja altaat ovat puhtaat aina ennen ruuan valmistusta. Palvelukodin keittiössä on erilliset altaat käsien pesulle, juureksille ja astioille. Astianpesukoneen sihdit puhdistetaan päivittäin.

Keittiössä on oma kaappi kuivamuonille, jossa vaihtuvuus on noin kaksi kuukautta. Henkilökunnan eväille ja hedelmille on varattu oma jääkaappi takkahuoneessa,

Keittiössä käytetään puhdasta esiliinaa sekä leipoessa myös päähinettä. Korut poistetaan leipomisen ajaksi. Ohjaajat huolehtivat leipomiseen osallistuvien asukkaiden käsihygieniasta ja suojavaatetuksesta.

Salmonellanäyte tulee toimittaa yli 4 vrk kestäneen Pohjoismaiden ulkopuolelle suuntautuneen matkan jälkeen tai pitkittyneiden ripuli oireiden jälkeen. Tai työterveyshuollon ohjeiden mukaan.

Siivoussuunnitelma

Keittiönsiivous tapahtuu päivittäin. Pyyhitään ovenkahvat, valokatkaisijat, kaapin ovien kahvat ja niiden ympäristö sekä mahdolliset tahrat ovista, kaikki pöytäpinnat ja kaapistojen välissä olevat pinta ja ikkunalaudat nihkeällä mikrokuitupyhkeellä. Kostutukseen käytetään yleispesuainetta. Pyyhitään liesi, uunin ulkopinta, liesituulettimen kuoppa, astianpesukoneen ulkopinta ja jääkaapin ovet nihkeällä mikrokuitupyhkeellä. Jääkaapin oviin voidaan käyttää siihen tarkoitettua hoitoainetta ohjeen mukaan. Pestään pesualtaat ja käsienpesuallas ja hanat liuoksella ja harjalla., huuhdellaan ja kuivataan hanat ja pesualtaan reunat. Tyhjennetään roska-astiat ja pyyhitään roskakaappi mikrokuitupyhkeellä. Pyyhitään lattia kostealla mopilla. Pestään lattiakaivot kerran kuukaudessa käyttöliuoksella ja lattiakaivoharjalla. Kahdesti viikkoon keittiön lattia puhdistetaan koneellisesti. Joka toinen kuukausi keittiön lattia pestään harjaa ja reilua vettä käyttäen.

Työterveyshuolto

Savonlinnan työterveys ry
Schaumanintie 1
57200 Savonlinna

Jätehuolto

Palvelukodissa eritellään sekajäte, biojäte, lehdet, pahvi, lasi ja metalli jäte. Jätteiden kuljetuksesta vastaa Punkaharjun kuljetus Muhonen.

Tuhoeläintorjunta

Tuhoeläinten pääsy keittiöön pyritään estämään jo ennakolta. Rakenteet ja tilat pidetään puhtaina tuuletettuina ja viileinä, jolloin siellä on epäedulliset olosuhteet tuhohyönteisille ja – eläimille. Mikäli niitä havaitaan, tuhotaan ne torjunta-ainetta käyttäen, jos ei auta otetaan yhteyttä terveystarkastajaan.

Suunnitelma poikkeustilanteita varten

Esim. pitkässä sähkökatkoksissa tarkastetaan aistinvaraisesti ruokien laatu jääkaapista ja tarvittaessa heitetään pilalle mennyt ruoka pois

Valvontaviranomainen

Terveystarkastaja

SOSTERI

Itä-Savon sairaanhoitopiirin kuntayhtymä

Perusterveydenhuolto

Ympäristöterveydenhuolto/terveysvalvonta

Mervi Silvennoinen

Terveystarkastaja, ins. (AMK)

puh. 050 561 5467

faksi 015 525 0035

Postiosoite: PL 111, 57101 Savonlinna

Käyntiosoite: Pihlajavedentie 8, 57170 Savonlinna