

- Päivän päätteeksi ruokailuvälineiden koneellinen pesu ja tilojen siivous sekä kosketuspintojen desinfiointi.
- Keittiössä tarkemmat turvallisuusohjeet nähtävillä.

Tilojen tehokas käyttö

Työpäivien aikana pyritään työtehtäviä eriyttämään siten, että kaikki työpajan tilat ovat käytössä. Starttipajan toiminnassa salissa huomioidaan turvaväli pöytien ympärillä ja lisätään ulkona tehtäviä työtoimintoja. Luovan kokkipajan nuoret osallistuvat osittain Starttipajan ryhmävalmennukseen (ryhmäkoko max 10 hlö). Näin mahdollistetaan keittiön porrastettu käyttö. Duunaripajan asiakastyötehtävät pyritään järjestämään mahdollisuuksien mukaan ulkotiloissa. Sisätiloissa nuoret hajautetaan työsalin ja maalaamoon, jossa he tekevät omia työtehtäviä.

Nuorten työpajan ulkoalueissa tulee huomioida myös kevään ajan kestävä rakennustyömaa ja sen mukanaan tuomat säädökset. -> Pelastussuunnitelman päivitys ja poikkeusajan toimintojen mukaiset lisäykset sekä nuorten perehdyttäminen.

