HANDLINGSPLAN FÖR ETT SYSTEMATISKT MÅLINRIKTAT SÄKERHETSARBETE

[Namn på verksamheten]



# Det dagliga säkerhetsarbetet

Här beskriver du konkret ditt arbete med det vardagliga säkerhetsarbetet.

# Beskrivning av hur personalen involveras i säkerhetsarbetet

Om du har någon anställd beskriver du konkret hur personal involveras i organisationens övergripande arbete med säkerhet.

# Beskriv hur barnen involveras i säkerhetsarbetet

Här beskriver du hur barnen ges möjlighet att vara delaktiga och involverade i ert säkerhetsarbete.

# Beskriv hur föräldrar involveras i säkerhetsarbetet

Här beskriver du hur föräldrar ges möjlighet att vara delaktiga och involverade i ert säkerhetsarbete.

# Rutiner för kontinuerlig utbildning avseende LABC samt brandskydd. Även andra utbildningar inom säkerhetsarbete kan lyftas fram

Här beskriver du konkret hur du kontinuerligt ser till att få säkerhetsutbildningar.

# Rutiner för en säker verksamhet i innemiljö

Här beskriver du konkret hur du i vardagsarbetet inomhus arbetar för att det är tryggt och säkert för barnen.

# Rutiner för en säker verksamhet i utemiljön

Här beskriver du konkret vardagsarbetet utomhus för att det är tryggt och säkert för barnen.

# Översyn och kartläggning av risker i den närliggande miljön

Här beskriver du konkret hur du kartlägger risker som finns i den utemiljö du vistas i med barnen.

# Beskrivning av rutiner vid längre utflykter.

Här beskriver du konkret vilka rutiner ni har för att säkerställa att utflykter är trygga och säkra.

# Rutiner för att främja social trygghet

Här beskriver du konkret hur du i vardagen främjar social trygghet i verksamheten

# Rutiner för det vardagliga brandskyddsarbetet

Här beskriver du konkret dina rutiner för hur det vardagliga brandskyddsarbetet utförs

# Rutiner för när och barnskyddsrond görs och följs upp

Här beskriver du när barnskyddsrond görs och hur den följs upp

# Rutiner för inköp med avseende på säkerhet, miljö och allergi

Här beskriver du rutiner för att säkerställa att det material och lekredskap som köps in uppfyller gällande krav för säkerhet, miljö och allergi.

# Rutiner för säker livsmedelshantering

Här beskriver du konkret hur du arbetar med egenkontroll (om du har fler än fem barn)i köket samt hur livsmedelshanteringen går till.

# Rutiner för hantering av barn med allergier

Här beskriver du konkret vardagliga rutiner för att både undvika allergiska reaktioner hos barn med allergier och för att förebygga att allergier uppstår. Det gäller både matallergi, djur, damm etc.

# Rutiner för rapportering och uppföljning av tillbud och skador

Här beskriver du konkret rutiner för hur du rapporterar och följer upp tillbud och skador.