

REGULAMIN I PROCEDURY BEZPIECZEŃSTWA
SZKOŁY I ODDZIAŁÓW PRZESZKOLNYCH
PRZY SZKOLE PODSTAWOWEJ IM. GEN. JÓZEFA BEMA
W BEMOWIE PISKIM
OD 1 WRZEŚNIA 2020 R.

Podstawa prawna:

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie rodzajów innych form wychowania przedszkolnego, warunków tworzenia i organizowania tych form oraz sposobu ich działania (Dz.U. 2020 poz. 1385).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. 2020 poz. 1394).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. 2020 poz. 1386).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. 2020 poz. 1389).
- Wytyczne MEN, MZ i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r.
- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z 25 sierpnia 2020 r. dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 – IV.

ORGANIZACJA OPIEKI W ODDZIAŁACH PRZEDSZKOLNYCH:

1. Jedna grupa dzieci przebywa w wyznaczonej i stałej sali.
2. W sali, w której przebywa grupa należy usunąć przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie uprać lub dezynfekować (np. pluszowe zabawki). Jeżeli do zajęć wykorzystywane są przybory sportowe (piłki, skakanki, obręcze itp.) należy je dokładnie czyścić lub dezynfekować.
3. Dziecko nie powinno zabierać ze sobą do przedszkola i z przedszkola niepotrzebnych przedmiotów lub zabawek.
4. Rodzic/opiekun wyraża zgodę na mierzenie temperatury (zał. Nr 1) dziecka podczas pobytu w przedszkolu w sytuacji, gdy nauczyciel ma wątpliwości co do stanu zdrowia dziecka (dziecko przejawia objawy sugerujące zakażenie).
5. Należy wietrzyć sale co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby i przy sprzyjającej pogodzie także w czasie zajęć.
6. Personel kuchenny nie może kontaktować się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi. Posiłki dostarczane są przez wyznaczonego pracownika do zamkniętych drzwi oddziału przedszkolnego, a stamtąd odbierane przez personel pomocniczy.
7. W każdej grupie znajduje się termometr bezdotykowy.
8. Korzystanie przez dzieci z pobytu na świeżym powietrzu zalecane jest na terenie przedszkola przy zachowaniu możliwie maksymalnej odległości.
9. Sprzęt używany do zabaw czyszczony jest każdego dnia z użyciem detergentu lub dezynfekowany.
10. W czasie wyjść poza teren placówki (spacery związane z tematyką zajęć edukacyjnych) nie zaleca się trzymania za ręce, dzieci korzystają z „węża spacerowego” swojego oddziału.
11. Nauczyciele zobowiązani są do zapewnienia szybkiego sposobu komunikacji z rodzicami/opiekunami dziecka.
12. Jeśli dziecko manifestuje, przejawia niepokojące objawy choroby należy odizolować je w odrębnym pomieszczeniu i niezwłocznie powiadomić rodziców/opiekunów w celu pilnego odebrania dziecka z przedszkola.
13. Rodzic zobowiązany jest do odebrania dziecka najszybciej, jak to możliwe i postępować zgodnie z procedurą obowiązującą w przypadku podejrzenia zakażenia u dziecka.

ORGANIZACJA OPIEKI W SZKOLE:

1. Jedna klasa przebywa w wyznaczonej i stałej sali.
2. Nauczyciele przedmiotów przechodzą na poszczególne lekcje w danej klasie wg planu zajęć do Sali lekcyjnej przypisanej do danej klasy.
3. Klasa zmienia salę wyłącznie na potrzeby realizacji zajęć z Informatyki (klasy IV-VIII; klasy I-III realizują zajęcia informatyczne w swojej Sali korzystając z laptopów uczniowskich; za ich dostarczenie i dezynfekcję odpowiada nauczyciel przedmiotu) i chemii (dotyczy klas VII i VIII).

4. Zajęcia z wychowania fizycznego odbywają się na Sali gimnastycznej lub (jeśli pozwala pogoda na boisku wielofunkcyjnym). Przebieralnie i szatnie, z których korzystają uczniowie podczas przygotowania się do zajęć i po ich zakończeniu są dezynfekowane po każdej grupie przez wyznaczonego pracownika (wg karty monitorowania czynności, która składana jest na koniec dnia roboczego w gabinecie dyrektora).
5. Należy wietrzyć sale lekcyjne co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby i przy sprzyjającej pogodzie także w czasie zajęć.
6. Uczniowie klas I-III nie wychodzą na przerwy w tym samym czasie, co klasy IV-VIII. Nauczyciel wyznacza przerwy zgodnie z potrzebami uczniów. Należy pamiętać o wietrzeniu Sali każdorazowo podczas wyjścia uczniów na przerwę, lub na zajęcia wychowania fizycznego na salę gimnastyczną czy też boisko.
7. Klasy IV-VIII spędzają przerwy wyłącznie na wyznaczonych dla nich strefach zgodnie z opracowanym grafikiem (korytarz szkolny, holl główny, łącznik, dziedziniec szkolny) pod opieką nauczyciela.
8. Personel kuchenny nie może kontaktować się z uczniami.
9. Rodzic/opiekun wyraża zgodę na mierzenie temperatury dziecka (zał. Nr 1) podczas pobytu w szkole w sytuacji, gdy nauczyciel ma wątpliwości co do stanu zdrowia dziecka (dziecko przejawia objawy sugerujące zakażenie).
10. Nauczyciele zobowiązani są do zapewnienia szybkiego sposobu komunikacji z rodzicami/opiekunami dziecka.
11. Jeśli dziecko manifestuje, przejawia niepokojące objawy choroby należy odizolować je w odrębnym pomieszczeniu i niezwłocznie powiadomić rodziców/opiekunów w celu pilnego odebrania dziecka z przedszkola.
12. Rodzic zobowiązany jest do odebrania dziecka najszybciej, jak to możliwe i postępować zgodnie z procedurą obowiązującą w przypadku podejrzenia zakażenia u dziecka.

PRZYPROWADZANIE I ODBIÓR DZIECKA :

1. Dzieci z Oddziału przedszkolnego można przyprowadzać w godzinach od 6.45 do 8.30. Po godzinie 8.30 w danym dniu dziecko nie będzie przyjmowane do przedszkola.
2. Uczniów klas I-III rodzic może przyprowadzić najwcześniej 10 min przed rozpoczęciem zajęć wyznaczonych planem zajęć na dany dzień.
3. Rodzic i opiekun przyprowadzający/odbierający dzieci do/z przedszkola ma obowiązek zachować dystans społeczny w odniesieniu do pracowników podmiotu jak i innych dzieci i ich rodziców wynoszący min. 2 m.
4. Rodzic dziecka Oddziału przedszkolnego **może** wchodzić z dziećmi do szatni znajdującej się przy salach przedszkolnych (korytarz). Na korytarzu może przebywać jednocześnie nie więcej niż 3 osoby jednocześnie.
5. Rodzic ucznia klas I-III **może** wchodzić z dziećmi do wyznaczonej szatni. W szatni może jednocześnie przebywać maksymalnie dwoje rodziców.

6. Zaleca się sprawne i szybkie wykonywanie czynności pomagających dziecku rozbieranie/ubieranie się. Nie należy przedłużać czynności obsługowych i pożegnania z dzieckiem tak, aby oczekujący rodzice nie gromadzili się.
7. Dziecko przyprawdza 1 rodzic/ opiekun prawny.
8. Dziecko z Oddziału przedszkolnego na salę wprowadza personel.
9. Rodzic ucznia klas I-III nie odprowadza dziecka pod salę lekcyjną.
10. Rodzic/opiekun ma obowiązek zakrywania ust i nosa w placówce oraz dezynfekowania rąk przed wejściem na teren placówki (dozownik znajduje się przy wejściu).
11. Rodzicom nie wolno przebywać na terenie placówki, spacerować po korytarzu, oczekiwać na dziecko na ławce przed sekretariatem.
12. Do przedszkola/szkoły może uczęszczać wyłącznie dziecko zdrowe, bez objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną. Każdy rodzic zobowiązany jest do wypełnienia dobrowolnej kwalifikacyjnej ankiety epidemiologicznej przed pierwszym przyjściem dziecka do placówki po przerwie wakacyjnej, oraz każdorazowo kolejny raz na prośbę nauczyciela - wychowawcy klasy/oddziału (zał. Nr 2).
13. Dzieci przyprawdane są do przedszkola/szkoły i odbierane **WYŁĄCZNIE** przez osoby zdrowe.
14. Jeżeli w domu przebywa osoba na kwarantannie lub izolacji domowej **NIE WOLNO** przyprawdzać dziecka do przedszkola/szkoły.
15. Jeśli dziecko manifestuje, przejawia niepokojące objawy choroby rodzice/opiekunowie powiadomieni przez nauczyciela zobowiązani są do pilnego odebrania dziecka z przedszkola.

HIGIENA, CZYSZCZENIE I DEZYNFEKCJA POMIESZCZEŃ I POWIERZCHNI

1. Przed wejściem do przedszkola/szkoły tworzy się stanowisko do dezynfekcji rąk wraz z informacją o obowiązkowym dezynfekowaniu rąk przez osoby dorosłe, wchodzące na teren placówki.
2. Personel pomocniczy szkoły odpowiedzialny jest za dopilnowanie, aby rodzice/opiekunowie dezynfekowali dłonie przy wejściu oraz zakrywali usta i nos.
3. Należy regularnie myć ręce wodą z mydłem oraz dopilnować, aby robiły to dzieci, szczególnie po przyjściu do placówki, przed jedzeniem i po powrocie z placu zabaw, po skorzystaniu z toalety, przed przystąpieniem i po zakończeniu czynności (zabawa, praca przy stoliku, czytanie książki).
4. Woźne zatrudnione w placówce są odpowiedzialne jest za codzienne prace porządkowe w przydzielonych im rejonach ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych, toalet i sali lekcyjnych i oddziału przedszkolnego. Odpowiadają ona za dezynfekcję powierzchni dotykowych - poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów, stolików, poręczy krzeseł, włączników w salach zgodnie z dzienną kartą monitorowania prac porządkowych składaną na koniec dnia w gabinecie dyrektora).

5. Pomoc nauczyciela Oddziału przedszkolnego jest odpowiedzialna za dezynfekcję zabawek i innych przedmiotów używanych przez dzieci.
6. Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów, tak aby dzieci nie były narażone na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
7. Należy zapewnić bieżącą dezynfekcję toalet.

GASTRONOMIA -WYDAWANIE POSIŁKÓW

- Przy organizacji żywienia (stołówka, kuchnia) w szkole/oddziałach przedszkolnych, obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, personel kuchenny zobowiązany jest do:
 1. stosowania środków ochrony osobistej,
 2. utrzymania wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego,
 3. mycia w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60 °C lub wyparzania wielorazowych naczyń i sztućców.
- 1. Posiłki dla Oddziału przedszkolnego dzieci najmłodszych (3-4 latków) wydawane są na sali przedszkolnej. Posiłki do sali dostarcza i odbiera wyznaczony pracownik personelu kuchni.
- 2. Dzieci z Oddziału przedszkolnego 5-6 latki spożywają posiłki na stołówce szkolnej zgodnie z opracowanymi zasadami.
- 3. Personel kuchenny nie może kontaktować się z dziećmi oraz z personelem opiekującym się dziećmi.

BEZPIECZNE KORZYSTANIA ZE STOŁÓWKI

1. Za bezpieczeństwo dzieci podczas spożywania posiłków w stołówce odpowiedzialni są nauczyciele. Porządku w stołówce pilnuje nauczyciel pełniący dyżur.
2. Spożywanie posiłków przez uczniów odbywa się w systemie zmianowym, zgodnie z ustalonym harmonogramem.
3. Uczniowie spożywają posiłki w wyznaczonych małych grupach.
4. Podczas przechodzenia do jadalni grupy nie powinny się mijać.
5. Posiłki wydaje jedna osoba z personelu kuchennego. Drugi wyznaczony pracownik kuchni stawia porcje drugiego dania na wyznaczonych miejscach przy stolikach oraz stawia wazy z zupą. Po wydaniu posiłku na stołówkę personel kuchenny opuszcza stołówkę i zamyka okienka wydawcze.
6. Nauczyciel może wyjść z uczniami do stołówki dopiero po upewnieniu się, że:
 - 1) personel kuchenny lub poprzednia grupa wyszła ze stołówki,
 - 2) pracownik obsługi wykonał zabiegi higieniczno-sanitarne polegające na dezynfekcji blatów stołów i poręczy krzeseł,

- 3) pomieszczenie zostało wywietrzone.
7. Przed wyjściem do stołówki nauczyciel zobowiązany jest dopilnować, by uczniowie dokładnie umyli ręce wodą z mydłem, zgodnie z instrukcją poprawnego mycia rąk.
8. Uczniowie powinni wchodzić do stołówki jeden za drugim, w bezpiecznej odległości i bez pośpiechu zajmować wyznaczone miejsca przy stołach.
9. Po zajęciu wyznaczonego miejsca przy stole uczniowie nie przemieszczają się po stołówce.
10. Starsi uczniowie nalewają zupę sami. Młodszym dzieciom pomaga dyżurujący na stołówce nauczyciel.
11. Po spożyciu posiłku przez uczniów naczynia pozostają na stołach, a nauczyciel informuje pracownika obsługi o wyjściu z grupy ze stołówki.
12. Pracownik obsługi zbiera naczynia, dezynfekuje blaty stołów i poręczce krzeseł, przygotowując stołówkę na wejście kolejnej grupy.

PROCEDURA DOTYCZĄCA PRZYGOTOWYWANIA POSIŁKÓW W KUCHNI SZKOLNEJ

1. Kuchnia szkolna zobowiązana jest do przygotowywania posiłków dla uczniów w warunkach higienicznych wymaganych przepisami ustawy o bezpieczeństwie żywności i żywienia oraz zgodnie z zasadami higieny produkcji żywności i bezpieczeństwa zdrowotnego, obowiązujących w zakładach zbiorowego żywienia zamkniętego.
2. W kuchni powinny pracować wyłącznie osoby zdrowe. Pracownicy z objawami chorobowymi ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel) nie powinny przychodzić do pracy.
3. Pracownicy kuchni nie powinni kontaktować się z uczniami oraz nauczycielami.
4. Pracownicy kuchni zostają zaopatrzeni w środki ochrony osobistej: jednorazowe rękawiczki, maseczki, czepki i fartuchy ochronne.
5. Pracownicy kuchni powinni stosować środki ochrony oraz przestrzegać zasad higieny osobistej.
6. W kuchni powinien znajdować się specjalnie zamykany i opisany kosz na zużyte środki ochrony indywidualnej (rękawiczki, maseczki).
7. Personel kuchenny zobowiązany jest często i dokładnie myć i dezynfekować ręce:
 - 1) przed rozpoczęciem pracy,
 - 2) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona,
 - 3) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną,
 - 4) po zajmowaniu się odpadami,
 - 5) po zakończeniu procedur czyszczenia i dezynfekcji,
 - 6) po skorzystaniu z toalety,
 - 7) po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa,
 - 8) po jedzeniu i piciu,
 - 9) po kontakcie z telefonem lub pieniędzmi.
8. W całym procesie produkcji posiłków i potraw pod ścisłą kontrolą powinny być wszystkie etapy, czynności lub miejsca, w których mogą wystąpić potencjalne zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.

9. Podczas przygotowywania posiłków należy rygorystycznie przestrzegać dobrych praktyk higienicznych, takich jak mycie rąk, dokładne gotowanie (obróbka cieplna trwająca co najmniej 30 minut w temperaturze 60° C zabija wirusa), zachowanie najwyższej ostrożności w obchodzeniu się z surowym mięsem, mlekiem lub innymi produktami surowymi, aby uniknąć potencjalnego zanieczyszczenia krzyżowego między gotowaną i niegotowaną żywnością.
10. W celu zabezpieczenia pracowników kuchni stanowiska pracy zostają rozmieszczone w bezpiecznej odległości od siebie.
11. Kuchnia zostaje wyposażona w płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów.
12. Pracownicy kuchni powinni codziennie dokładnie i systematycznie myć i dezynfekować stanowiska pracy, podłogi, ściany, powierzchnie blatów kuchennych pozostających w kontakcie z żywnością, sprzęt kuchenny, naczynia stołowe i sztućce. Wielorazowe naczynia i sztućce powinny być myte w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60⁰ C. lub wyparzone.
13. Kontakt z osobami z zewnątrz zaopatrującymi kuchnię w produkty powinien być ograniczony do niezbędnego minimum, z zachowaniem wszelkich środków ostrożności: dystans, maseczka, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk.
14. Produkty dostarczane do kuchni muszą pochodzić ze sprawdzonego i udokumentowanego źródła.
15. Należy kontrolować terminy przydatności produktów do spożycia i stan opakowań dostarczanej żywności.
16. Produkty w opakowaniach przed złożeniem do magazynu muszą być dezynfekowane, za co odpowiada Intendent po przyjęciu towaru.
17. Poszczególne rodzaje żywności w pomieszczeniach magazynowych i urządzeniach chłodniczych powinny podlegać odpowiedniej segregacji (za co odpowiada Intendent).

ZAŁĄCZNIKI:

- 1) Zgoda na pomiar temperatury ciała dziecka,
- 2) Dobrowolna kwalifikacyjna ankieta epidemiologiczna,
- 3) Lista pracowników szkoły, którzy zostali zapoznani z powyższym dokumentem.

Zapisy niniejszego dokumentu mogą być zmieniane i aktualizowane w celu dostosowania do zmieniającej się sytuacji epidemicznej, a także wytycznych GIS, MEN i MZ.

Wszyscy pracownicy szkoły zostali zapoznani z treścią niniejszego dokumentu i jego załącznikami, co potwierdzają podpisy na dołączonej liście.