

# ***Procedury w trakcie epidemii COVID-19 Zespół Szkół Ogólnokształcących nr 14***

***Szkoła Podstawowa nr 40  
VII Liceum ogólnokształcące***

## Podstawa prawna:

- Wytoczne z GIS, MEN, MZ
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020r. zmieniające rozporządzenie w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U z 13.08. 2020r.,poz. 1386).
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020r. 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. z 14.08. 2020r., poz. 1166 i 1394)
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bhp ([Dz. U. 2003 nr 169 poz. 1650](#) z późn. zm.).

Podstawowym celem wdrażanych procedur jest:

1. Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom oraz osobom pozostającym pod opieką placówki;
2. Uniknięcie zakażenia przez osoby z zewnątrz;
3. Zmniejszenie liczby kontaktów na terenie placówki oświatowej, celem umożliwienia identyfikacji pracowników, którzy będą podlegać kwarantannie w przypadku potwierdzonego zakażenia.

W związku z powyższym przez okres obowiązywania na terenie Polski stanu epidemii zaleca się stosowanie poniższych procedur:

1. Procedura ograniczająca rozpowszechnianie się wirusa
2. Procedura zapobiegawcza – podejrzenie wystąpienia zakażenia u pracownika
3. Procedura zapobiegawcza – podejrzenie wystąpienia zakażenia u osoby pozostającej pod opieką placówki

**Ad 1. Procedura ograniczająca rozpowszechnianie wirusa – organizacja zajęć w szkole.**

1. Zapewnienie pracownikom środków ochrony indywidualnej – maseczki, (ewentualnie przyłbice), jednorazowe rękawiczki.
2. Umieszczenie płynu do dezynfekcji rąk przed wejściem na teren placówki. Rodzice/opiekunowie prawni/interesanci mają obowiązek dezynfekcji rąk lub zakładania rękawiczek ochronnych oraz zakrycia ust i nosa.
3. Osoby przyprowadzające dzieci nie mogą mieć żadnych objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych.
4. Rodzice mogą wchodzić z dziećmi wyłącznie do przestrzeni wspólnej placówki, z zachowaniem zasady:
  - a) 1 opiekun z dzieckiem/dziećmi,
  - b) dystans od kolejnego opiekuna z dzieckiem/dziećmi min. 1,5 m.,
  - c) dystans od pracowników szkoły min. 1,5 m. Przestrzegając wszelkich środków ostrożności (min. osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk)
5. Do szkoły może uczęszczać uczeń bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych.
6. Do pracy może przyjść pracownik bez żadnych objawów chorobowych. W przypadku pojawienia się niepokojących objawów pracownik informuje telefonicznie Dyrektora placówki o zaistniałej sytuacji, kontaktuje się ze stacją sanitarno-epidemiologiczną oraz oddziałem zakaźnym i postępuje według zaleceń jakie wydano.
7. Mierzenie temperatury pracownikom przed wejściem na teren placówki. – **Załącznik nr 9.**
8. Zachowanie dystansu między osobami przebywającymi na terenie szkoły, z uwzględnieniem miejsc wspólnych oraz ograniczenie gromadzenia się uczniów na terenie szkoły.

9. Umieszczenie przy wejściu do szatni środka do dezynfekcji rąk. Umożliwić uczniom bezpieczne korzystanie z szatni szkolnej.
10. Po każdych zajęciach na sali gimnastycznej lub boisku szkolnym używany sprzęt sportowy oraz podłogę (w przypadku sali gimnastycznej) należy umyć lub zdezynfekować - **Załącznik nr 5.**
11. Podczas zajęć wychowania fizycznego i zajęć sportowych, w których nie można zachować dystansu, należy ograniczyć ćwiczenia i gry kontaktowe.
12. Nauczyciel organizuje przerwy dla swoich uczniów, w interwałach adekwatnych do potrzeb, jednak nie rzadziej niż po 45 min. Podczas przerwy za dzieci odpowiada nauczyciel.
13. Dopuszcza się aby dzieci spędzały czas na zewnątrz na terenie szkoły.
14. Sale oraz części wspólne – korytarze – należy wietrzyć co najmniej raz na godzinę, w czasie przerw pamiętając o zachowaniu szczególnej ostrożności i zadbania o bezpieczeństwo uczniów, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.
15. Umieszczenie instrukcji mycia rąk w toaletach, umieszczenie instrukcji dezynfekcji rąk, instrukcji zakładania i ściągania rękawiczek jednorazowych oraz maseczek w widocznym miejscu – **Załącznik nr 3.**
16. Odległość pomiędzy pracownikami powinna wynosić minimum 1.5 m.
17. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć do minimum kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
18. Bezwzględny nakaz stosowania osłony ust oraz nosa przez pracowników szkoły podczas kontaktu z interesantami, rodzicami.
19. Wydzielenie odrębnego pomieszczenia dla osoby podejrzanej o zakażenie koronawirusem, wyposażonym w środki ochrony indywidualnej (przyłbica, maseczka jednorazowa, rękawiczki ochronne, kombinezon) oraz płyny do dezynfekcji.
20. Codzienna dezynfekcja pomieszczeń w których przebywają pracownicy oraz dzieci – zgodnie z rejestrem w **Załączniku nr 7.** Należy pamiętać o ścisłym przestrzeganiu zaleceń producenta.
21. Usunięcie z sal przedmiotów oraz sprzętów, których nie da się skutecznie zdezynfekować. Procedura mycia i dezynfekcji zabawek stanowi **Załącznik nr 1.**
22. Uczniowie mają obowiązek posiadania własnych przyborów szkolnych oraz książek. Uczniowie nie mogą wymieniać się między sobą przyborami szkolnymi.
23. Uczniowie nie mogą przynosić do szkoły niepotrzebnych przedmiotów. Ograniczenie nie dotyczy dzieci ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, w szczególności z niepełnosprawnościami.

24. Przypominanie dzieciom o konieczności częstego mycia rąk, szczególnie przed jedzeniem, po skorzystaniu z toalety oraz po powrocie z zewnątrz.
25. wyznaczenie jednego miejsca – zamykanego kosza, na wyrzucanie środków ochrony osobistej po ich zużyciu.
26. Przy organizacji żywienia w placówce, obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzić należy zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników, w miarę możliwości odległość stanowisk pracy, a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców. **Załącznik nr 8.**
27. Wprowadzenie zmianowości wydawania posiłków uczniom/zapewnienie co drugiego miejsca wolnego.
28. Czyszczenie krzeseł i blatów po każdej grupie.
29. Dania wydawane są przez osobę do tego wyznaczoną.
30. Usunięcie zbędnego wyposażenia stołówki (obrusy, wazon).
31. Mycie w temperaturze min 60 stopni lub wyparzanie naczyń i sztućców wielorazowych.
32. Monitorowanie prac porządkowych – **Załącznik nr 6.**
33. Wywieszenie w widocznym miejscu numerów telefonów do: organu prowadzącego placówkę, kuratora oświaty, stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych – **Załącznik nr 4.**

## **Ad 2. Procedura zapobiegawcza – podejrzenie wystąpienia zakażenia u pracownika.**

1. Do pracy mogą przychodzić jedynie osoby zdrowe, bez objawów sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych.
2. Pracownicy, którzy zaobserwowali u siebie niepokojące objawy nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze Stacją Sanitarno - Epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszającego się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
3. W miarę możliwości zastosować rozwiązania minimalizujące ryzyko zakażenia pracowników powyżej 60. roku życia.

4. Pomieszczenia i ciągi komunikacyjne, którymi poruszał się pracownik z infekcją dróg oddechowych, należy poddać gruntowej dezynfekcji oraz zastosować się do indywidualnych zaleceń wydanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
5. W przypadku potwierdzenia zakażenia SARS-CoV-2 na terenie szkoły należy stosować się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Postępowanie w przypadku, gdy do pracy przyjdzie pracownik z objawami zakażenia lub objawy wystąpią w trakcie wykonywania pracy– temperatura ciała powyżej 38 stopni C, kaszel, duszność, problemy z oddychaniem, bóle mięśni.

1. Osobę podejrzaną o zakażenie koronawirusem jak najszybciej odizolować od reszty osób ograniczając kontakt.
2. Pracownik powinien skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej aby uzyskać teleporadę medyczną.
3. Poinformować o podejrzeniu Stację Sanitarno – Epidemiologiczną, zostaną otrzymane zalecenia związane z dalszymi krokami i możliwościami organizacji bezpiecznej pracy w placówce.
4. Poinformować o zagrożeniu pracowników – jest to realne zagrożenie dla zdrowia i życia pracownika.
5. Organizacja pracy po stwierdzonym przypadku koronawirusa u pracownika:
  - a) wstrzymanie prac, do czasu otrzymania zaleceń z Sanepidu;
  - b) dokonanie dezynfekcji stanowiska pracy chorego pracownika, w tym narzędzi oraz sprzętów, których używał (najlepiej całej placówki);
  - c) polecenie wykonywania pracy zdalnie – home office – wszystkim pracownikom, którzy mogą pracować w tej formie oraz którzy byli w tym dniu w pracy;
  - d) uruchomić pracę po uzyskaniu odpowiedniej informacji wydanej przez Sanepid.
6. Poinformowanie pracowników o działaniach podjętych w związku z zaistniałą sytuacją.
7. Sanepid może zdecydować o poddaniu osoby zdrowej, która miała styczność z chorym kwarantannie na okres 14 dni. Decyzja o zastosowaniu kwarantanny wskazuje jej okres i miejsce odbywania, ma charakter decyzji administracyjnej. Pracownik ma obowiązek niezwłocznie poinformować pracodawcę o treści decyzji, ponieważ jest ona przyczyną uniemożliwiającą obecność w pracy.
8. Umieszczenie w widocznym miejscu potrzebnych numerów telefonów – Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna, służby medyczne.

### **Ad 3. Procedura zapobiegawcza – podejrzenie wystąpienia zakażenia u osoby pozostającej pod opieką placówki oświatowej.**

Postępowanie w przypadku, gdy u osoby pozostającej pod opieką placówki wystąpią objawy zakażenia koronawirusem– temperatura ciała powyżej 38 stopni C, kaszel, duszność, problemy z oddychaniem, bóle mięśni, zmiany skórne, zmiany w okolicach oczu, problemy trawienne

1. Dziecko podejrzane o zakażenie koronawirusem należy jak najszybciej odizolować od reszty osób pozostających pod opieką placówki.
2. Należy niezwłocznie poinformować telefonicznie rodziców bądź opiekunów prawnych dziecka.
3. Należy poinformować o podejrzeniu Stację Santarno – Epidemiologiczną, która wyda zalecenia związane z dalszymi krokami i możliwościami organizacji bezpiecznego funkcjonowania placówki oświatowej.
4. Zawiadomienie Wydziału Edukacji oraz Kuratorium Oświaty.
5. Poinformowanie pozostałych rodziców o podejrzeniu zakażeniem koronawirusem.

Pamiętaj!! Dziecko musi mieć zapewnioną opiekę do czasu przyjazdu rodziców bądź opiekunów prawnych.

Szczegółową procedurę postępowania z dzieckiem, który ma dolegliwości zdrowotne podczas pobytu w placówce oświatowej w trakcie epidemii COVID-19 stanowi **Załącznik nr 2**.

## **PROCEDURA MYCIA I DEZYNFEKCJI ZABAWEK**

Wszystkie zabawki dopuszczone do użytku dzieci należy czyścić w dwóch etapach:

### **Etap 1: mycie, czyszczenie, pranie.**

- ✓ Każdą zabawkę należy dokładnie wyczyścić - powierzchnię zabawki należy przemyć ciepłą wodą z dodatkiem szarego mydła. Pozwala to usunąć brud i tłuszcz oraz bakterie.  
Po umyciu każdej zabawki należy dokładnie wypłukać gąbkę.
- ✓ Należy zwracać uwagę na trudno dostępne miejsca — za pomocą małej szczoteczki należy także wyczyścić rowki, zagłębienia oraz chropowate powierzchnie.
- ✓ Mycie i czyszczenie zabawek nie gwarantuje zniszczenia wirusów, grzybów czy prątków.  
Dlatego drugim, niezbędnym etapem, jest dezynfekcja zabawek za pomocą specjalnych preparatów.

### **Etap 2: dezynfekcja**

Przed dezynfekcją każda zabawka powinna zostać umyta — dezynfekcja jest drugim etapem postępowania związanego z zapewnieniem bezpieczeństwa higienicznego zabawek, dlatego przeprowadzenie jej bez wcześniejszego umycia lub wyprania przedmiotów będzie bezcelowe.

Zabawki powinny być dezynfekowane:

- ✓ zarejestrowanym środkiem nietoksycznym dla dzieci,
- ✓ środkiem utleniającym w rozcieńczeniu 1:100,
- ✓ dezynfekującą chusteczką nasączoną 70% alkoholem bądź nawilżoną płynem do dezynfekcji ściereczką.

Środków dezynfekujących należy używać zgodnie z zaleceniami producenta — skrócenie czasu dezynfekcji nie zapewni skuteczności całego procesu, natomiast jego wydłużenie może mieć szkodliwy wpływ na przedmiot.

Jeżeli jest to możliwe — po dezynfekcji zabawki dobrze jest suszyć na wolnym powietrzu.

# **KAŻDA ZABAWKA WYMAGA INNEGO SPOSOBU CZYSZCZENIA I DEZYNFEKOWANIA**

## **Zabawki plastikowe, metalowe, drewniane**

Najłatwiejszą w utrzymaniu czystości grupą zabawek są te wykonane z plastiku, metalu lub drewna, w szczególności jeżeli są to przedmioty dużych rozmiarów. Należy czyścić je za pomocą ciepłej wody z mydłem. Po myciu upewnić się, że zabawka została dokładnie wytarta i wysuszona. Następnie każdy przedmiot przecieramy ścierką nasączoną odpowiednim środkiem dezynfekującym. Po upływie czasu wskazanego przez producenta zabawkę opłukać wodą w celu pozbycia się nieprzyjemnego zapachu użytego środka dezynfekującego.

## **Zabawki elektroniczne**

Zabawki elektroniczne nie mogą być czyszczone z użyciem dużej ilości wody. Ich mycie i czyszczenie polega na dokładnym przetarciu gąbką nasączoną wodą z dodatkiem szarego mydła. Następnie zabawkę należy dokładnie wytrzeć ściereczką nasączoną środkiem dezynfekującym — może być to ten sam środek, którego używa się do dezynfekowania zabawek drewnianych i plastikowych. Podobnie, jak w przypadku wcześniej opisanych zabawek — przedmioty należy dokładnie wysuszyć przed udostępnieniem dzieciom.

## **Zabawki i instrumenty muzyczne (flet, trąbka, gwizdek)**

Instrumenty należy myć w wodzie z dodatkiem szarego mydła, można także na chwilę zanurzyć je we wrzątku. Następnie każda część powinna zostać poddana dezynfekcji przeznaczonym do tego celu preparatem. Instrumenty muzyczne z ustnikami trzeba dezynfekować po każdym użyciu.

## **Plastelina, ciastolina, narzędzia do wycinania**

Wszelkie narzędzia służące do przycinania ciastoliny i plasteliny należy myć i dezynfekować zgodnie z zasadami przewidzianymi dla zabawek plastikowych. Po umyciu każdy przedmiot przecieramy ścierką nasączoną odpowiednim środkiem dezynfekującym. Po upływie czasu wskazanego przez producenta zabawkę należy opłukać wodą w celu pozbycia się nieprzyjemnego zapachu użytego środka dezynfekującego.

Plastelinę oraz ciastolinę wymieniać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **Kredki**

Ze względu na charakterystyczny surowiec, z którego wykonane są kredki — nie zaleca się mycia ich z użyciem wody. Kredki, z których korzysta więcej niż jedno dziecko, w celu dezynfekcji przecierać chusteczką nasączoną preparatem dezynfekującym.



## **Książki**

Rutynowe czyszczenie książek powinno polegać na wycieraniu z kurzu suchą ściereczką. Widoczne zabrudzenia okładek przecierać lekko zwilżoną chusteczką. W celu dezynfekcji przetrzeć okładkę książki chusteczką nasączoną odpowiednim preparatem, a następnie wytrzeć do sucha.

## **Nowe zabawki**

Każda nowa zabawka przed udostępnieniem dzieciom musi zostać zdezynfekowana. Mycie na ogół można ograniczyć do przetrarcia ściereczką nasączoną wodą z mydłem, do dezynfekcji zaś wystarczy przetrarcie chusteczką z preparatem dezynfekującym. Maskotki i inne przedmioty wykonane z materiału należy spryskać preparatem w sprayu.

### **JAKIE PREPARATY DO CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI WYBRAĆ**

Do mycia i czyszczenia zabawek w pierwszym etapie wystarczy ciepła woda oraz szare mydło — również w przypadku maskotek i innych przedmiotów wykonanych z tkanin. Natomiast drugi etap — dezynfekcja, wymaga większej uwagi.

Zaleca kierowanie się następującymi wskazówkami:

- 1) preparat powinien być bezwonny,
- 2) preparat nie może podrażniać skóry,
- 3) preparat nie powinien wymagać spłukiwania,
- 4) preparat nie może niszczyć dezynfekowanej powierzchni,
- 5) preparat powinien posiadać oznaczenie producenta „przeznaczony do zabawek” albo „nieszkodliwy dla dzieci”.

### **PROCEDURY HIGIENICZNE ZWIĄZANE ZE STOSOWANIEM ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA I DEZYNFEKCJI**

Samo czyszczenie oraz regularna dezynfekcja zabawek nie zagwarantuje bezpieczeństwa w szkole, przedszkolu, jeżeli personel odpowiedzialny za utrzymanie czystości nie będzie stosować się do zasad określonych w procedurach higienicznych.

W każdym pomieszczeniu do sprzątania i czyszczenia należy używać specjalnie wydzielonych ściereczek, gąbek, mopów itp.

Środków należy używać zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami producenta ze szczególną dbałością o czystość roztworu (nadmierne rozcieńczenie preparatu niweluje jego skuteczność).

## Załącznik nr 2

### PROCEDURA POSTĘPOWANIA Z DZIECKIEM, KTÓRE MA DOLEGLIWOŚCI ZDROWOTNE PODCZAS POBYTU W PLACÓWCE OŚWIATOWEJ W TRAKCIE EPIDEMII COVID-19

#### W przypadku stwierdzenia, że dziecko źle się czuje, podejmuje się następujące działania:

- a) Nauczyciel:  
sprawdza objawy złego samopoczucia, mierzy dziecku temperaturę termometrem bezdotykowym (w przypadku korzystania z termometru innego niż bezdotykowego, należy pamiętać o konieczności dezynfekcji po każdym użyciu);
- b) zasięga opinii dyrektora, który kontaktuje się z rodzicami i ustala z nimi dalsze postępowanie w sprawie dziecka.
- c) zapewnia choremu dziecku do momentu przybycia rodzica bądź opiekuna prawnego spokoju oraz odseparowanie od innych dzieci;

#### Dyrektor:

- d) informuje o podejrzeniu Stację Santarno – Epidemiologiczną, która wyda zalecenia związane z dalszymi krokami i możliwościami organizacji bezpiecznego funkcjonowania placówki oświatowej;
- e) zawiadamia Wydział Edukacji oraz Kuratorium Oświaty.

W przypadku odmowy odebrania dziecka z placówki przez rodzica bądź opiekuna prawnego, gdy objawy się nasiliły dyrektor niezwłocznie zawiadamia pogotowie ratunkowe.

#### Za objawy zaobserwowane u dziecka, upoważniające do zmierzenia temperatury uważa się:

- a) **skóra:** jeżeli na skórze pojawia się wysypka i temperatura ciała dziecka jest podwyższona lub jeśli wysypce towarzyszą zmiany w zachowaniu dziecka (swędzące, pęcherzykowe wypryski na skórze);
- b) **oczy:** ropne zapalenie spojówek (białko oka jest zaróżowione lub zaczerwienione, a w oku zbiera się substancja ropna, która wycieka lub zasycha w oku);
- c) **zachowanie:** dziecko wykazuje symptomy zmęczenia lub jest poirytowane, płacze częściej niż zwykle;
- d) **system oddechowy:** dziecko ma katar, problemy z oddychaniem,
- e) **system trawienia:** dziecko ma biegunkę, w ciągu ostatnich 2 godzin zwracało przynajmniej dwa razy (chyba że istnieje pewność, że wymioty nie są skutkiem choroby);
- f) **jama ustna:** w jamie ustnej pojawiły się krostki lub owrzodzenie i ślina wycieka dziecku z ust.

# Jak skutecznie myć ręce?



**1** Zwilż ręce ciepłą wodą. Nałóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



**2** Namydł obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



**3** Spleć palce i namydł je.



**4** Namydł kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



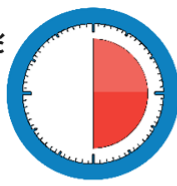
**5** Namydł wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



**6** Namydł obydwa nadgarstki.



**7** Spłucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wyszusz je starannie.



**Całkowity czas:  
30 sekund**

**Nie zapomnij umyć tych obszarów:**



Główny Inspektorat Sanitarny



# Jak skutecznie dezynfekować ręce?

Użyj środka do dezynfekcji rąk,  
który zawiera co najmniej 60% alkoholu.

Czas trwania:  
do wyschnięcia  
dłoni



1 Nanieś taką ilość preparatu, aby dłonie były całkowicie zwilżone



5 Pocieraj górną część palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni i odwrotnie



2 Pocieraj dłoń o dłoń rozprowadzając preparat na całą powierzchnię



6 Ruchem obrotowym pocieraj kciuk lewej dłoni wewnętrzną częścią prawej dłoni i odwrotnie



3 Pocieraj wewnętrzną część prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie



7 Ruchem okrężnym opuszkami palców prawej dłoni pocieraj wewnętrzne zagłębienie lewej dłoni i odwrotnie



4 Spleć palce i pocieraj wewnętrznymi częściami dłoni



8 Po wyschnięciu ręce są zdezynfekowane

  
Ministerstwo Zdrowia



# Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



1

Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub  **płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**

2

**Zakryj usta i nos maską** i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**



3



**Unikaj dotykania maski podczas jej używania;** jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu

4

**Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna,** nie używaj ponownie masek jednorazowych



5



**Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie** (nie dotykaj przodu maski!)



6

**Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika;** umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu



**Nie wrzucaj maseczki do toalety!**

Ministerstwo Zdrowia





# Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice



Przed nałożeniem na dłonie rękawic **dokładnie umyj ręce wodą z mydłem** przez minimum 20 sekund

## ZAKŁADANIE:



1

Wymij rękawicę z opakowania



4

Drugą rękawicę wymij gołą dłonią



2

Uchwycić ją w miejscu, w którym powinien znajdować się nadgarstek i płynnym ruchem wsunąć ją na dłoń



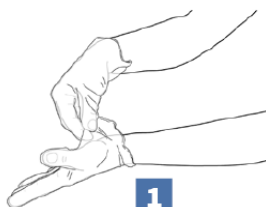
3

Nałóż pierwszą rękawicę



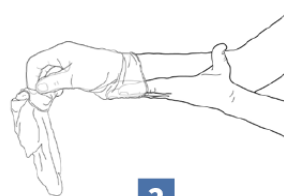
5

Odwiń zewnętrzną powierzchnię nakładanej rękawicy zgiętymi palcami dłoni w rękawicy i nałóż na drugą rękę



1

Złap palcami jedną rękawicę na wysokości nadgarstka i ściągnij ją wywracając rękawicę wewnętrzną stroną na wierzch



2

Trzymaj zdjętą rękawicę w ręce w rękawiczce i ruchem ślizgowym włóż palec gołej ręki między rękawicę a nadgarstek. Zdejmij drugą rękawicę zdejmując ją wzdłuż dłoni, a następnie naciągnij na trzymaną w palcach rękawicę



3

Wrzuć zdjętą rękawicę do kosza

## ZDJEMOWANIE:



**Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!**



**Nie dotykaj twarzy w rękawiczkach!**

Główny Inspektorat Sanitarny



/GIS\_gov



/GISgovpl



/GIS\_gov\_pl



/gis.gov.pl

## **NUMERY TELEFONÓW**

### **WYDZIAŁ EDUKACJI**

**32 296 06 42**

**Naczelnik WED – mgr Katarzyna Wanic - 32 296 06 43**

### **STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA**

**500 060 599**

### **KURATORIUM OŚWIATY**

**32 265 51 30**

### **POGOTOWIE RATUNKOWE**

**999 LUB 112**

## **INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI SPRZĘTU SPORTOWEGO**

1. Instrukcja dotyczy mycia i dezynfekcji sprzętu sportowego: piłek, materacy, ławeczek i drabinek sportowych, obręczy, pachołków, bramek piłkarskich itp.
2. Ustala się częstotliwość mycia i dezynfekcji sprzętu sportowego po każdej grupie, która korzystała ze sprzętu sportowego.
3. Przebieg czynności myjących i dezynfekcyjnych wpisuje się według załącznika nr 1 do niniejszej instrukcji.
4. Osoby wykonujące czynności mycia i dezynfekcji sprzętu sportowego pracownicy obsługi.
5. Nadzór nad czynnościami wymienionymi w instrukcji sprawuje dyrektor.



**Załącznik nr 1 do instrukcji czyszczenia i dezynfekcji sprzętu sportowego.**

## Czyszczenie i dezynfekcja sprzętu sportowego

[illegible]

## Załącznik nr 6

## Monitorowanie prac porządkowych - mycie i dezynfekcja

[illegible]

## Załącznik nr 7

### Rejestr mycia i dezynfekowania pomieszczeń.

Ustala się, że dokonywanie czynności mycia i dezynfekcji będzie przebiegało wg następującego harmonogramu:

| l.p. | Rodzaj powierzchni, sprzętu                                                                                                     | Sposób mycia dezynfekcji                                 | Częstotliwość                                                                      | Osoby odpowiedzialne          |
|------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 1    | Ciągi komunikacyjne, podłoga                                                                                                    | Płyn dezynfekujący                                       | 3 razy dziennie                                                                    | prac. obsługi<br>prac. kuchni |
| 2    | Klamki, kontakty, poręcze                                                                                                       | Płyn dezynfekujący                                       | 3 razy dziennie<br>Przy drzwiach wejściowych po każdym wejściu rodzica z dzieckiem | prac. obsługi<br>prac. kuchni |
| 3    | Błaty, oparcia krzeseł                                                                                                          | Płyn dezynfekujący                                       | 3 razy dziennie                                                                    | prac. obsługi                 |
| 4    | Zastawa stołowa, sztućce                                                                                                        | Detergent i wyparzenie w 60°C                            | Po każdym posiłku                                                                  | prac. kuchni                  |
| 5    | Sanitariaty                                                                                                                     | Środki myjące<br>Płyn dezynfekujący                      | 3 x dziennie                                                                       | prac. obsługi<br>prac. kuchni |
| 6    | Zabawki, sprzęt gimnastyczny                                                                                                    | Płyn dezynfekujący                                       | Po każdorazowym skorzystaniu przez dziecko                                         | prac. obsługi                 |
| 7    | Sprzęt sportowy                                                                                                                 | Płyn dezynfekujący                                       | Po każdorazowym skorzystaniu przez grupę dzieci                                    | prac. obsługi                 |
| 8    | Kuchnia: blaty robocze, noże, deski do krojenia, zastawa stołowa, sztućce, chochle, garnki, artykuły żywnościowe w opakowaniach | Środki bakteriobójcze i detergenty<br>Płyn dezynfekujący | Po każdorazowym skorzystaniu                                                       | prac. kuchni                  |

## Wdrożenie zaleceń WHO, tj.: 5 kroków bezpieczeństwa żywności:

|                 |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Krok I</b>   | higiena osobista i otoczenia         | <p><b>Myj ręce:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ przed kontaktem z żywnością</li> <li>✓ po wyjściu z toalety</li> <li>✓ po kasłaniu, kichaniu, dmuchaniu nosa</li> <li>✓ po obróbce lub kontakcie z żywnością surową i nieprzetworzoną</li> <li>✓ po zajmowaniu się odpadami i śmieciami</li> <li>✓ po jedzeniu, picciu, lub paleniu</li> <li>✓ po kontakcie z pieniędzmi.</li> </ul> <p><b>Zachowaj higienę:</b><br/>narzędzi, desek, blatów roboczych. Dezynfekcja</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Krok II</b>  | Separowanie żywności                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Właściwa <b>separacja żywności przetworzonej i surowej</b> zapobiegnie przeniesieniu drobnoustrojów na inną żywność.:</li> <li>✓ oddzielaj produkty surowe i produkty już przygotowanych do spożycia</li> <li>✓ oddzielaj surowe mięso, drób od innej żywności</li> <li>✓ do przygotowywania surowej żywności używaj oddzielnego sprzętu i przedmiotów, np. noży i desek do krojenia</li> <li>✓ magazynuj żywność w oddzielnych pojemnikach.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Krok III</b> | Poddawanie żywności obróbce cieplnej | <p>Właściwa obróbka termiczna żywności ( min 70°C ) prowadzi do zabicia prawie wszystkich niebezpiecznych mikroorganizmów.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ gotuj dokładnie, przede wszystkim mięso, drób, jaja</li> <li>✓ żywność taką jak np. zupy doprowadzaj do wrzenia tak, aby zyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70°C</li> <li>✓ co do mięsa i drobiu, musisz mieć pewność, że soki z wnętrza tych produktów są czyste – nie różowe</li> <li>✓ żywność przed spożyciem również odgrzej do temperatury powyżej 70° C.</li> </ul> <p>Ugotowanej żywności nie należy przechowywać w temperaturze pokojowej dłużej niż <b>2 godziny</b>. Wskazane jest jej umieszczenie w lodówce zapewniając temperaturę poniżej 5 stopni Celsjusza. Przed podaniem powinno się podgrzać potrawy do temperatury 60 stopni Celsjusza. Zamrożonej żywności nie rozmrażać w temperaturze pokojowej, zaleca się zanurzenie produktu w ciepłej wodzie.</p> <p>Koronawirus może przeżyć do około dwóch lat w temperaturze -20 stopni Celsjusza, a przy <b>4 stopniach Celsjusza do 72</b></p> |

|                |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                |                                                  | <b>godzin.</b> Wyłącznie zachowanie higieny przygotowywania żywności oraz sposoby jej przygotowania w wysokich temperaturach mogą skutecznie zapobiec przenoszeniu SARS – CoV – 2.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Krok IV</b> | Utrzymywanie żywności we właściwej temperaturze. | <p>Podczas przechowywania żywności w temperaturze <b>poniżej 5°C lub powyżej 60°C</b>, wzrost mikroorganizmów jest wolniejszy lub nawet powstrzymany.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ nie pozostawiaj ugotowanej żywności w temperaturze pokojowej przez okres dłuższy niż 2 godziny</li> <li>✓ wszystkie gotowane i łatwo psujące się produkty przechowuj w lodówce (najlepiej w temperaturze poniżej 5°C)</li> <li>✓ nie przechowuj żywności zbyt długo, nawet jeśli przechowujesz ją w lodówce</li> <li>✓ nie rozmrażaj zamrożonej żywności w temperaturze pokojowej (zanurz produkt w ciepłej wodzie lub użyj urządzeń grzejnych).</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Krok V</b>  | Używanie bezpiecznej wody i żywności             | <p>Surowe produkty, w tym woda i lód mogą być zanieczyszczone niebezpiecznymi mikroorganizmami i substancjami chemicznymi. Toksyczne substancje mogą powstawać w uszkodzonej lub spleśniałej żywności. <b>Uważnie wybieraj</b> surowe produkty i stosuj proste metody (tj. mycie i obieranie), które mogą obniżyć ryzyko zakażenia i zachorowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ używaj bezpiecznej wody lub poddaj ją takim działaniom, aby stała się ona bezpieczna do spożycia</li> <li>✓ wybieraj tylko świeżą i zdrową żywność</li> <li>✓ wybieraj żywność, która została przygotowana tak, aby była bezpieczna, np. żywność w szczelnie zamkniętym <b>opakowaniu</b>, czy <b>pasteryzowana</b></li> <li>✓ myj owoce i warzywa, szczególnie jeśli jesz je na surowo</li> <li>✓ nie jedz żywności, która utraciła już datę przydatności do spożycia- sprawdzaj na opakowaniu.</li> </ul> |

## Załącznik nr 9

Oświadczam, że w dniu rozpoczęcia pracy:

1. Nie mam objawów chorobowych świadczących o chorobie zakaźnej i podwyższonej temperatury./ wyrażam zgodę na pomiar temperatury.
2. Nikt z domowników nie jest w trakcie kwarantanny lub przymusowej izolacji.
3. W ciągu ostatnich dwóch tyg. nie kontaktowałem/am się z osobami wracającymi z zagranicy.
4. Będę na bieżąco informować dyrektora o wszelkich zmianach w zakresie powyższych danych.

Upředzony o odpowiedzialności karnej z art. 233 kodeksu karnego oświadczam, że podane w oświadczeniu dane są zgodne ze stanem faktycznym. Przyjmuję do wiadomości, że dyrektor przedszkola może zażądać przedstawienia dokumentów potwierdzających zapisane dane .

**Imię i nazwisko pracownika:** .....

| dzień<br>miesiąca | godzina<br>rozpoczęcia | Podpis | godzina<br>zakończenia | Podpis | Podpis<br>Dyrektora |
|-------------------|------------------------|--------|------------------------|--------|---------------------|
|                   |                        |        |                        |        |                     |
|                   |                        |        |                        |        |                     |
|                   |                        |        |                        |        |                     |
|                   |                        |        |                        |        |                     |
|                   |                        |        |                        |        |                     |
|                   |                        |        |                        |        |                     |

Podjęte kroki w przypadku niedopuszczenia pracownika do pracy w dniu .....

.....

## DEKLARACJA RODZICA

Ja niżej podpisana/podpisany

.....

oświadczam, że:

1. Zapoznałem/łam się z treścią „PROCEDUR BEZPIECZEŃSTWA NA TERENIE SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 40 W OKRESIE PANDEMII COVID-19”
2. Zobowiązuję się do przestrzegania obowiązujących "PROCEDUR BEZPIECZEŃSTWA NA TERENIE SZKOŁY PODSTAWOWEJ NR 40 W SOSNOWCU W OKRESIE PANDEMII COVID-19" związanych z reżimem sanitarnym przede wszystkim: przyprowadzania do szkoły tylko i wyłącznie zdrowego dziecka, bez kataru, kaszlu, podwyższonej temperatury ciała oraz natychmiastowego odebrania dziecka z placówki (max.30 min) w razie wystąpienia jakichkolwiek oznak chorobowych w czasie pobytu w placówce.  
Przyjmuje do wiadomości i akceptuje, iż w chwili widocznych oznak choroby u mojego dziecka, dziecko nie zostanie w danym dniu przyjęte do placówki i będzie mogło do niej wrócić po ustaniu wszelkich objawów chorobowych min. 5 dni.
3. Deklaruję pełne zastosowanie się do Wytycznych MEN, GIS i MZ oraz wyrażam zgodę na realizowanie tych zaleceń przez placówkę, co może wiązać się z ograniczeniami pobytu i opieki nad dzieckiem oraz innymi restrykcjami, a także podporządkowanie się poleceniom dyrekcji i nauczycieli w tym zakresie.
4. Uczeń jest/nie jest (niewłaściwe skreślić) uczulony/a na wszelkie środki dezynfekujące.

**Wyrażam zgodę** na pomiar temperatury ciała w razie zaobserwowania niepokojących objawów zdrowotnych w czasie pobytu w placówce oświatowej u mojego dziecka.

**Oświadczam**, że w sytuacji zarażenia się mojego dziecka na terenie placówki nie będę wnosił/a skarg, zażaleń, pretensji, będąc całkowicie świadomy/ma zagrożenia epidemiologicznego płynącego z obecnej sytuacji w kraju.

Podaję mój aktualny numer telefonu, który bezwzględnie będzie odpowiadał na połączenia  
przychodzące:

.....

Zobowiązuję się do poinformowania dyrektora placówki o wszelkich zmianach w sytuacji  
zdrowotnej odnośnie wirusa Covid-19 w moim najbliższym otoczeniu.

.....

*(podpis rodziców/opiekunów prawnych)*