

## 4. Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni

### D1. Mycie i dezynfekcja powierzchni

- Pracownicy obsługi zobowiązani są codziennie, po zakończeniu lekcji, do bardzo dokładnego posprzątania sal i ciągów komunikacyjnych, w tym umycia mydłem i zdezynfekowania zabawek, które były używane przez dzieci w świetlicy oraz sprzętu rehabilitacyjnego i używanych urządzeń sportowych. Dodatkowo muszą zdezynfekować powierzchnie dotykowe – takie jak: poręcze, klamki, wyłączniki światła, gniazdka, klawiatury komputerów oraz wszystkie powierzchnie płaskie, w tym blaty w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków.
- Rano, przed przyjściem dzieci, pracownicy czyszczą z użyciem detergentu lub dezynfekują sprzęt na placu zabaw i boisku szkolnym oraz ławeczki przy urządzenia sportowych i przy wejściu do szkoły.
- W czasie wchodzenia uczniów do szkoły dokładnie sprzątają i dezynfekują służę ochronną, termometr też jest dezynfekowany po każdym użyciu.
- W czasie cegodzinnych przerw w zajęciach, szczególnie gdy na zajęcia do tej samej klasy wchodzi inna grupa, pracownicy obsługi zobowiązani są do ciągłego dezynfekowania powierzchni dotykowych i płaskich w salach. Zabezpieczają też bieżącą dezynfekcją toalet i jeżeli trzeba sprzęt do rehabilitacji przed kolejnymi zajęciami.
- Po wyjściu ze szkoły osoby z zewnątrz - pracownicy obsługi przeprowadzają dezynfekcję powierzchni dotykowych na szlaku komunikacyjnym tej osoby, takich jak poręcze, klamki, drzwi.
- Dezynfekcja jest odnotowywana w arkuszach codziennego monitoringu prac porządkowych – zgodnie z załącznikiem nr 1.
- Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wwietrzenia

### D2. Mycie rąk

- Każdy pracownik szkoły powinien regularnie i jak najczęściej, zgodnie z instrukcją, myć ręce wodą z mydłem a następnie dezynfekować je przygotowanym płynem do dezynfekcji, szczególnie jest ważne przed i po kontakcie z uczniem, w tym w czasie zajęć rewalidacyjnych, po kontakcie z powierzchniami dotykowymi i płaskimi, oraz po zdjęciu środków ochrony osobistej.
- Każdy pracownik, który wchodzi na teren szkoły, musi dokładnie, zgodnie z instrukcją zdezynfekować ręce
- Opiekunowie grupy muszą dopilnować, aby także uczniowie często i poprawnie myły ręce, szczególnie po przyjściu do szkoły, przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza, każdorazowo po skorzystaniu z toalety oraz w czasie przerw. Klasy I – III i dzieci młodsze myją ręce pod nadzorem nauczyciela.

### D3. Indywidualne środki ochrony

- Dyrektor zapewnia personelowi opiekującemu się dziećmi i pozostałym pracownikom indywidualne środki ochrony osobistej – jednorazowe rękawiczki, maseczki na usta i nos, a także fartuchy z długim rękawem (do użycia w razie konieczności np. przy procedurze podejrzenia u dziecka zakażenia COVID 19 lub przy odbiorze dziecka z przedszkola).
- Należy dopilnować, aby pracownicy zakładali rękawiczki ochronne oraz zakrywali usta i nos w kontaktach z osobami przychodzącymi z zewnątrz.
- W miarę możliwości, szczególnie w czasie zajęć rewalidacyjnych należy używać osłony ust i nosa przez osoby prowadzące zajęcia, oraz informowanie dzieci i młodzieży o konieczności stosowania tego rozwiązania w sposób dostosowany do ich możliwości psychofizycznych,
- Zawsze należy stosować środki ochrony osobistej przy czynnościach pielęgnacyjnych w odniesieniu do dzieci i młodzieży
- Wskazane jest, żeby pracownicy mieli dodatkowe ubranie, które będzie można założyć w razie potrzeby, np. po bliskim kontakcie z dzieckiem, które płacze. *Zaleca się jest codzienną zmianę ubrań i panie ubrań*

## 5. Organizacja posiłków

### E1. Stołówka

Przy organizacji żywienia (stołówka, kuchnia w szkole), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo szkoła wprowadza zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników.

- Odległość między stanowiskami pracy powinna wynosić 1,5 m, a jeżeli to niemożliwe – pracownicy powinni używać środków ochrony osobistej (maseczek, jednorazowych, fartuchów).
- Przygotowywanie posiłków odbywa się w rękawicach jednorazowych.
- Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
- Po zakończeniu każdej czynności związanej z przygotowaniem posiłku należy myć ręce, czyścić z użyciem detergentu oraz dezynfekować wykorzystywane powierzchnie płaskie i sprzęt kuchenny.
- Naczynia wielokrotnego użytku (garnki, miski, inne pojemniki), noże i sztućce wykorzystywane przy przygotowywaniu posiłku należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub je wyparzać.

### E2. Wydawanie posiłków

- Wydawanie i korzystanie z posiłków musi być bezpieczne – musi odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych (jadalnie lub stoliki w salach).
- Jeżeli jest to wspólne pomieszczenie dla grup – należy pamiętać o zmianowości.
- Przed posiłkami obowiązkowo i po każdej grupie musi odbywać się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzesel.
- Naczynia wielokrotnego użytku i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub je wyparzać.
- Jeżeli posiłki dostarczane przez firmę cateringową do tej pory były przywożone w pojemnikach zbiorczych, rozkładane w szkole na talerze i tam zapewnione zostały sztućce i naczynia, to taki sposób podawania posiłków może być kontynuowany, pod warunkiem, że naczynia i sztućce wielorazowego użytku stosowane w danej placówce będą myte zgodnie z zaleceniem wskazanym powyżej.

### E3. Inne postanowienia

- Wyłączamy źródła wody pitnej, zalecenia higieniczne w przypadku innych dystrybutorów wody zostały wskazane na stronie internetowej GIS.
- Zawieszona zostaje działalność sklepików szkolnych.