

**Procedury bezpieczeństwa na terenie
Zespołu Szkół im. Kard. Stefana Wyszyńskiego w Rusku
w okresie pandemii Covid-19**

Podstawa prawna:

- Wytyczne z GIS, MEN, MZ
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. 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. 493)
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997 r. w sprawie ogólnych przepisów bhp (Dz. U. 2003 nr 169 poz. 1650 z późn. zm.).

Podstawowym celem wdrażanych procedur jest:

- zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom oraz uczniom pozostającym pod opieką szkoły;
- uniknięcie zakażenia przez osoby z zewnątrz;
- zmniejszenie liczby kontaktów na terenie szkoły, celem umożliwienia identyfikacji pracowników, którzy będą podlegać kwarantannie w przypadku potwierdzonego zakażenia.

W związku z powyższym przez okres obowiązywania na terenie Polski stanu epidemii dyrektor ZS Rusko obowiązuje do stosowania poniższych procedur wszystkich pracowników, uczniów, opiekunów uczniów i osób przebywających na terenie szkoły :

Procedura ograniczająca rozpowszechnianie wirusa – organizacja zajęć w szkole

- 1.** Zapewnia się pracownikom Szkoły środki ochrony indywidualnej – maseczki, (ewentualnie przyłbice), jednorazowe rękawiczki.
- 2.** Do pracy może przyjść pracownik bez żadnych objawów chorobowych (kaszel, gorączka, duszności). W przypadku pojawienia się niepokojących objawów pracownik informuje telefonicznie Dyrektora szkoły o zaistniałej sytuacji, kontaktuje się ze stacją sanitarno-epidemiologiczną oraz oddziałem zakaźnym i postępuje według zaleceń jakie wydano.
- 3.** Do szkoły może uczęszczać uczeń bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych lub w izolacji.
- 4.** W drodze do i ze szkoły uczniowie przestrzegają aktualnych przepisów prawa dotyczących zachowania w przestrzeni publicznej.
- 5.** Przy wejściu do budynku szkoły zamieszczono informację o obowiązku dezynfekowania rąk oraz instrukcję użycia środka dezynfekującego. Wszyscy wchodzący do budynku szkoły są zobligowani do dezynfekcji rąk.
- 6.** Przy wejściu do szkoły umieszczono numery telefonów do właściwej miejscowo powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, oddziału zakaźnego szpitala i służb medycznych.
- 7.** Opiekunowie odprowadzający uczniów mogą wchodzić do przestrzeni wspólnej szkoły, zachowując zasady:
 - a) 1 opiekun z dzieckiem/dziećmi,
 - b) dystansu od kolejnego opiekuna z dzieckiem/dziećmi min. 1,5 m,
 - c) dystansu od pracowników szkoły min. 1,5 m,
 - d) opiekunowie mogą przebywać tylko w holu przy wejściu do szkoły, w tzw. strefie rodzica
 - d) opiekunowie powinni przestrzegać obowiązujących przepisów prawa związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym obywateli (m.in. stosować środki ochronne: osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk).
- 8.** Obowiązują ogólne zasady higieny: częste mycie rąk (po przyjsciu do szkoły należy bezzwłocznie umyć ręce), ochrona podczas kichania i kaszlu oraz unikanie dotykania oczu, nosa i ust.
- 9.** W czasie zagrożenia epidemicznego w ZS Rusko ogranicza się przebywanie w szkole osób z zewnątrz do niezbędnego minimum: (obowiązuje je stosowanie środków ochronnych:

osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk, tylko osoby bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych) i w wyznaczonych obszarach.

10. W sprawach niewymagających bezpośredniego kontaktu z wychowawcą, nauczycielami, pracownikami sekretariatu lub dyrekcją rodzice mogą się kontaktować ze szkołą z wykorzystaniem technik komunikacji na odległość.

funkcja	adres mailowy	Numer telefonu
Dyrektor	zs_rusko@post.pl	62 740 02 65
Wicedyrektor		po 15.00
Sekretariat		tel. 502 526 829; 725 555 450
wychowawcy, nauczyciele, pedagog	kontakt – dziennik Librus	

11. W Szkole może być mierzona temperatura ciała za pomocą termometru bezdotykowego. Termometr jest dezynfekowany po każdej grupie uczniów.

12. Jeśli nauczyciel lub inny pracownik Szkoły zaobserwuje u ucznia objawy mogące wskazywać na infekcję dróg oddechowych, w tym w szczególności gorączkę lub kaszel, **zobowiązany jest** przekazać informację dyrektorowi i odizolować ucznia w odrębnym pomieszczeniu lub wyznaczonym miejscu (gabinet pielęgniarstwa szkolnej) zapewniając min. 1,5m odległości od innych osób, i niezwłocznie powiadomić rodziców/opiekunów o konieczności odebrania ucznia ze szkoły (rekomendowany własny środek transportu).

§2.

Organizacja zajęć lekcyjnych i pozalekcyjnych

1. Każdej z klas przydziela się salę , w której prowadzone są zajęcia (z wyłączeniem lekcji wychowania fizycznego i informatyki).
2. Wychowawca (przydzielony nauczyciel) zobowiązany jest o dbałość o bezpieczeństwo uczniów w powierzonej mu sali, tj. umieszczenie informacji o wytycznych MEN, MZ, GIS, usunięcie zbędnych przedmiotów, których nie można szybko i łatwo zdezynfekować, zgodny z

wytycznymi rozstaw ławek szkolnych, dostęp do płynu dezynfekcyjnego.

nr sali	opiekun sali	pomoc
110	Jacek Krawczyk	
122	Marta Paradysz	
406	Elżbieta Marecka	Milena Gorzelanna
407	Beata Florczak	Agata Lisik
408	Magdalena Szydlik	Iwona Woźniczka
502	Zofia Gościński	Paweł Kistowski
505	Dorota Jakubowska	Karolina Biernacik
508	Anna Łuczak	Lucyna Olszewska Katarzyna Mroczek
510	Monika Dąbrowska	
511	Agnieszka Zięciowska	
512	Małgorzata Barańska	
403	Bogumiła Kubasik	
120	Natalia Grobelna	
sala rytmiczno – taneczna/ sensoryczna	wychowawcy przedszkola	n-le 1-3 Zofia Gościński
świetlica	Róża Wąsik, Elżbieta Marecka	
sala rewalidacyjna	Róża Wąsik, Iwona Woźniczka	
sala logopedyczna	Agnieszka Zięciowska	
sala sportowa	n-le wychowania fizycznego	
pokój nauczycielski	n-l wspomagający	

3. Nauczyciele wprowadzają uczniów do sali lekcyjnej, zwracając uwagę na zachowanie bezpiecznej odległości między nimi.
4. Każdorazowo po wejściu do sali uczeń zobowiązany jest do dezynfekcji rąk.
5. W czasie trwania zajęć uczniowie (w miarę możliwości) zachowują dystans społeczny.
6. Każdorazowo po zakończeniu zajęć wymaga się wietrzenia sali lekcyjnej.

§3.

Szatnia

1. Woźny oraz nauczyciel pełniący dyżur w szatni, zobowiązani są do koordynowania ruchem na klatce schodowej prowadzącej do szatni oraz w szatni tak, aby ograniczyć gromadzenie się uczniów i umożliwić zachowanie dystansu społecznego.
2. Uczniowie zostawiają w szatni okrycie wierzchnie i zabierają wszystkie potrzebne rzeczy, z których będą korzystać w ciągu dnia.
3. Po skorzystaniu uczniów z szatni woźny zamyka szatnię. Wejście do pomieszczeń umożliwiające będzie po skończeniu zajęć zgodnie z planem lekcji danej klasy.

4. Pracownik obsługi dezynfekuje pomieszczenia po każdej grupie osób korzystających z szatni (w czasie lekcji). Uzupełnia kartę monitorowania prac porządkowych (Załącznik nr 2) zgodnie z instrukcją (Załącznik nr 3).
5. W wyjątkowych przypadkach (np. zwolnienie ucznia z lekcji przed zakończeniem zajęć oddziału) woźny umożliwia skorzystanie z szatni a następnie dezynfekuje.

§4.

Korytarze/hole

1. Uczniowie przebywają podczas przerw wyłącznie wyznaczonych rewirach:

grupa	opady/silny wiatr/ niska temperatura	Sprzyjające warunki atmosferyczne
Kl.1-3	hol górny	prawa część boiska przed budynkiem szkolnym
Kl. 4-6	hol główny	Orlik
Kl. 7-8	hol - parter	lewa część boiska przed budynkiem szkolnym

2. Nauczyciele dyżurujący na korytarzach/holach zobowiązani są do przestrzegania zasad dystansu społecznego oraz koordynują ruchem uczniów, aby w miarę możliwości unikać gromadzenia się uczniów i zapewnić bezpieczny odstęp między nimi.
3. Wyznaczony pracownik po każdej przerwie dezynfekuje ławki i siedziska, toalety i inne powierzchnie, z których korzystali uczniowie. Należy wietrzyć korytarze co najmniej raz na godzinę.
4. Usuwa się poduszki, a siedziska, pufy, ławki każdego dnia poddawane są dezynfekcji.
5. Uczniowie, nauczyciele i inni pracownicy szkoły zobowiązani są do zasłaniania ust i nosa podczas przerw- jeśli uczniowie przebywają w holu szkoły, szatni, wchodząc do szkoły po przerwie na boiskach szkolnych (maseczki/przyłbice obowiązują do momentu zajęcia miejsca w sali lekcyjnej)

§5.

Sale lekcyjne

1. Zobowiązuje się nauczycieli do zabezpieczenia / schowania zbędnych przedmiotów w celu ułatwienia pracownikom obsługi dezynfekcji.
2. Wszystkie pomoce dydaktyczne, z których korzystają uczniowie, powinny zostać zabezpieczone, a po każdym użyciu zdezynfekowane.
3. Uczeń posiada własne przybory i podręczniki, które w czasie zajęć mogą znajdować się na stoliku szkolnym ucznia lub w torbie/plecaku ucznia.
4. Uczniowie nie powinni wymieniać się przyborami szkolnymi między sobą.
5. Nauczyciel wietrzy salę, w której prowadził lekcję w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.

§6.

Stołówka szkolna

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. Pracownicy kuchni powinni zachowywać (w miarę możliwości) odległość między stanowiskami pracy, a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej.
3. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.
4. Wprowadza się zmianowość wydawania posiłków uczniom.
5. Uczniowie spożywają posiłki, siedząc w odstępach (co drugie miejsce wolne) lub siedząc przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy.
6. Uczniowie korzystający z możliwości picia herbaty dysponują własnym kubkiem.
7. Szczegóły dookreśla Regulamin Stołówki Szkolnej.

§7.

Zajęcia sportowe/ sala gimnastyczna

1. Przedmioty i sprzęty znajdujące się w sali, których nie można skutecznie umyć, uprać lub zdezynfekować, należy usunąć lub uniemożliwić do nich dostęp. Przybory do ćwiczeń (piłki, skakanki, obręcze itp.) wykorzystywane podczas zajęć należy czyścić lub dezynfekować.

2. W sali gimnastycznej używany sprzęt sportowy oraz podłoga powinny zostać umyte detergentem lub zdezynfekowane po każdym dniu zajęć.
3. Należy wietrzyć salę gimnastyczną, części wspólne (korytarze, szatnie) co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.
4. Zajęcia wychowania fizycznego powinny odbywać się na boisku szkolnym oraz na świeżym powietrzu na terenie szkoły (w miarę możliwości).
5. Podczas realizacji zajęć, w tym zajęć wychowania fizycznego i sportowych, w których nie można zachować dystansu, należy ograniczyć ćwiczenia i gry kontaktowe.
6. Nauczyciel wychowania fizycznego dba o bezpieczeństwo uczniów w czasie korzystania z szatni przy sali gimnastycznej.
7. Przy wejściu do sali obowiązuje zasada dystansu społecznego, uczniowie Czekają na nauczyciela, z którym w chodzą do sali. Czekając na zajęcia, zakładają maseczkę, należy również obowiązkowo odkazić ręce płynem dezynfekującym.
8. Uczniowie, korzystając z szatni, zobowiązani są do używania maseczek.
9. Każdy uczeń powinien posiadać podpisaną butelkę z wodą, nie można używać butelek bez podpisu.
10. Natryski szkolne wyłącza się z użytkowania.

§8.

Biblioteka

1. Bibliotekarz nosi osłonę nosa i ust, ewentualnie przyłbicę oraz rękawice ochronne podczas wykonywania obowiązków.
2. Należy zachować bezpieczną odległość od rozmówcy i współpracowników (rekomendowane minimum 1,5 m).
3. Bibliotekę należy wietrzyć co godzinę.
4. Pracownicy obsługi regularnie czyszczą powierzchnie wspólne, z którymi stykają się użytkownicy, np. klamka drzwi wejściowych, blaty, oparcia krzeseł.
5. W bibliotece może jednocześnie przebywać 7 uczniów.
6. Szczegóły funkcjonowania biblioteki dookreśla Regulamin Biblioteki Szkolnej.

§9.

Pracownicy obsługi

1. Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
2. Codzienne prace porządkowe należy wykonywać z wyjątkową starannością, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości sal zajęć, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków, dystrybutorów wody, klawiatur, włączników.
3. Przeprowadzając dezynfekcję, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji.
4. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów, tak aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
5. W pomieszczeniach sanitarnohigienicznych należy wywiesić plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje dezynfekcji. Personel sprzątający odpowiedzialny jest za uzupełnianie dozowników na mydło/ płyn do dezynfekcji rąk .
6. Należy na bieżąco dbać o czystość urządzeń sanitarno-higienicznych, w tym ich dezynfekcję lub czyszczenie z użyciem detergentu.
7. Przy wejściu do szkoły znajduje się kosz do wyrzucania masek lub rękawic jednorazowych wyłożony workiem. Pracownik obsługi po zawiązaniu worka wyrzuca go do pojemnika na odpady zmieszane.

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 korytarz, jadalnia	Woda z detergentem/ Płyn dezynfekujący	2 razy dziennie	prac. obsługi prac. kuchni
2	Klamki, kontakty, poręcze	Płyn dezynfekujący	przy drzwiach wejściowych, na klatce schodowej po każdej przerwie każdorazowo po zakończeniu zajęć w każdym pomieszczeniu	prac. obsługi prac. kuchni
3	Blaty, oparcia krzeseł	Płyn dezynfekujący	2 razy dziennie	prac. obsługi
4	Zastawa stołowa, sztućce	Detergent i wyparzenie w 60°C	Po każdym posiłku	prac. kuchni
5	Sanitariaty	Środki myjące Płyn	Po każdej przerwie	prac. obsługi

		dezynfekujący		prac. kuchni
6	Sprzęt gimnastyczny	Płyn dezynfekujący	Po każdorazowym skorzystaniu przez grupę uczniów	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, sztucce, chochle, garnki, artykuły żywnościowe w opakowaniach	Środki bakteriobójcze i detergenty Płyn dezynfekujący	Po każdorazowym skorzystaniu	prac. kuchni

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

Krok I	Higiena osobista i otoczenia	<p>Myj ręce:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ przed kontaktem z żywnością ✓ po wyjściu z toalety ✓ po kasłaniu, kichaniu, dmuchaniu nosa ✓ po obróbce lub kontakcie z żywnością surową i nieprzetworzoną ✓ po zajmowaniu się odpadami i śmieciami ✓ po jedzeniu, piciu, lub paleniu ✓ po kontakcie z pieniędzmi. <p>Zachowaj higienę: narzędzi, desek, blatów roboczych. Dezynfekcja</p>
Krok II	Separowanie żywności	<ul style="list-style-type: none"> ✓ właściwa separacja żywności przetworzonej i surowej zapobiegnie przeniesieniu drobnoustrojów na inną żywność.: ✓ oddzielaj produkty surowe i produkty już przygotowanych do spożycia ✓ oddzielaj surowe mięso, drób od innej żywności ✓ do przygotowywania surowej żywności używaj oddzielnego sprzętu i przedmiotów, np. noży i desek do krojenia ✓ magazynuj żywność w oddzielnych pojemnikach.
Krok III	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"> ✓ gotuj dokładnie, przede wszystkim mięso, drób, jaja ✓ żywność taką jak np. zupy doprowadzaj do wrzenia tak, aby zyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70°C ✓ co do mięsa i drobiu, musisz mieć pewność, że soki z wnętrza tych produktów są czyste – nie różowe ✓ żywność przed spożyciem również odgrzej do temperatury

		<p>powyżej 70° C.</p> <p>Ugotowanej żywności nie należy przechowywać w temperaturze pokojowej dłużej niż 2 godziny. 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 4 stopniach Celsjusza do 72 godzin. Wyłącznie zachowanie higieny przygotowywania żywności oraz sposoby jej przygotowania w wysokich temperaturach mogą skutecznie zapobiec przenoszeniu SARS – CoV – 2.</p>
Krok IV	<p>Utrzymywanie żywności we właściwej temperaturze.</p>	<p>Podczas przechowywania żywności w temperaturze poniżej 5°C lub powyżej 60°C, wzrost mikroorganizmów jest wolniejszy lub nawet powstrzymany.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ nie pozostawiaj ugotowanej żywności w temperaturze pokojowej przez okres dłuższy niż 2 godziny ✓ wszystkie gotowane i łatwo psujące się produkty przechowuj w lodówce (najlepiej w temperaturze poniżej 5°C) ✓ nie przechowuj żywności zbyt długo, nawet jeśli przechowujesz ją w lodówce ✓ nie rozmrażaj zamrożonej żywności w temperaturze pokojowej (zanurz produkt w ciepłej wodzie lub użyj urządzeń grzejnych).
Krok V	<p>Używanie bezpiecznej wody i żywności</p>	<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. Uważnie wybieraj surowe produkty i stosuj proste metody (tj. mycie i obieranie), które mogą obniżyć ryzyko zakażenia i zachorowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ używaj bezpiecznej wody lub poddaj ją takim działaniom, aby stała się ona bezpieczna do spożycia

		<ul style="list-style-type: none">✓ wybieraj tylko świeżą i zdrową żywność✓ wybieraj żywność, która została przygotowana tak, aby była bezpieczna, np. żywność w szczelnie zamkniętym opakowaniu, czy pasteryzowana✓ myj owoce i warzywa, szczególnie jeśli jesz je na surowo✓ nie jedz żywności, która utraciła już datę przydatności do spożycia- sprawdzaj na opakowaniu.
--	--	---