

Procedury wewnętrzne dotyczące funkcjonowania szkoły w czasie pandemii

Rozporządzenie Ministra Edukacji i Nauki z dnia 17 sierpnia 2021 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. poz. 1525).

1. Do szkoły może uczęszczać uczeń bez objawów chorobowych sugerujących infekcję górnych dróg oddechowych.
2. Obowiązkiem rodzica jest niezwłoczne poinformowanie szkoły o przebywaniu domowników na kwarantannie lub w izolacji.
3. Uczniowie oddziału przedszkolnego oraz klas pierwszych mogą wchodzić do szkoły pod opieką jednego opiekuna z zachowaniem wszystkich zasad bezpieczeństwa (obowiązkowa maseczka oraz dezynfekcja rąk). Pozostali uczniowie wchodzi do szkoły sami.
4. Obowiązkiem rodziców jest podanie aktualnego numeru telefonu do szybkiej komunikacji. W przypadku braku możliwości szybkiego kontaktu z rodzicem pracownik szkoły wysyła sms do rodzica o treści: „Bardzo proszę o pilny kontakt ze szkołą”, który sugeruje istnienie zagrożenia epidemicznego.
5. Nauczyciele oraz pracownicy szkoły mogą zmierzyć uczniowi temperaturę.
6. Po zaobserwowaniu objawów chorobowych u dziecka (temp. powyżej 38 st. C oraz kaszel) uczeń zostaje odizolowany od grupy i umieszczony w wyznaczonym miejscu- izolatce i będzie znajdowało się pod opieką osoby dorosłej. Rodzice są natychmiast poinformowani i zobowiązani do odebrania dziecka.
7. Uczniowie wchodzi do szkoły i wychodzą zakrywając usta i nos. Po wejściu do szkoły dezynfekują ręce i udają się do szatni. Po przebraniu się natychmiast udają się do swoich sal lekcyjnych i myją ręce. Maseczki uczniowie zdejmują dopiero po wejściu do klasy i zajmują stałe, wyznaczone miejsce w sali lekcyjnej.
8. Uczniowie przebywają w wyznaczonych klasach zgodnie z planem lekcji. Klasy w miarę możliwości przebywają w swoich salach (wyjątki: lekcja informatyki, fizyki, chemii, wf i podział na grupy). Przy zmianie sali przed wejściem uczniów ławki są dezynfekowane. Po każdej lekcji każda sala powinna być wietrzona (w miarę możliwości).
9. Nauczyciel prowadzący lekcje zachowuje dystans od uczniów siedzących w pierwszej ławce.
10. Lekcje wf odbywają się w sali gimnastycznej lub boisku szkolnym z zachowaniem zasad higieny. Rekomenduje się prowadzenie zajęć na wolnym powietrzu.
11. Podczas przerw uczniowie korzystają z korytarza szkolnego zgodnie z ustaloną organizacją uwzględniającą zachowanie dystansu pomiędzy uczniami z poszczególnych oddziałów. Uczniowie klas I-III pozostają w salach lekcyjnych z przerwą na wietrzenie. Jeżeli uczeń przechodzi do przestrzeni wspólnej (toaleta, biblioteka, sekretariat itp.), w której przebywają inni uczniowie, zakłada maseczkę.
12. Posiłki będą wydawane na dotychczasowych zasadach w salach nr 3 i 4 zachowaniem reżimu sanitarnego (zasłanianie ust oraz nosa podczas odbierania, wydawania posiłku i zajmowanie miejsc w obrębie jednego oddziału) wg nowych wytycznych. W sali, w której wydawane są posiłki ławki są dezynfekowane przed rozpoczęciem wydawania obiadów. Jeśli zaistnieje możliwość posiłki będą wydawane w formie lunch boxu.
13. Źródło wody pitnej zostanie uruchomione póki sytuacja epidemiologiczna na to pozwoli, będzie służyło wyłącznie do napełniania bidonu, pod nadzorem nauczyciela dyżurującego.

14. Każdy uczeń posiada własne przybory i podręczniki szkolne. Uczniowie nie powinni wymieniać się przyborami. Uczniowie nie przynoszą do szkoły żadnych zabawek, maskotek itp.

15. Uczniowie klas 1-3 oraz oddziału przedszkolnego rozpoczynają lekcje o godzinie 7.50 lub 8.00. Uczniowie klas 4-8 o godzinie 8.00 lub w godzinach późniejszych zgodnie z planem. Uczniowie po przebraniu się w szatni udają się pod salę lekcyjną.

16. Sale oddziałów edukacji wczesnoszkolnej i świetlicy są ozonowane 2-3 razy w tygodniu, sala gimnastyczna codziennie w godzinach wieczornych po zakończeniu zajęć.

17. Po zakończeniu zajęć uczniowie nie przebywający na świetlicy niezwłocznie udają się do domu.

Pozostałe, nieuwjęte w procedurze zagadnienia dotyczące funkcjonowanie szkoły w czasie pandemii, zamieszczono w załącznikach 1,2,3 odpowiednio dotyczących higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni, gastronomii i postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia u pracownika (wg wytycznych sanitarnych MEiN na rok szkolny 2021/2022).

zał. 1

Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni

1. Przy wejściu głównym należy umieścić numer do kontaktu z inspekcją sanitarną w sprawie koronawirusa +48 22 25 00 115 oraz numery alarmowe 999, 112.
2. Należy dopilnować, aby wszystkie osoby trzecie, w tym rodzice uczniów, które wchodzą do szkoły, dezynfekowały dłonie lub zakładały rękawiczki ochronne, miały zakryte usta i nos maseczką oraz nie przekraczały obowiązujących stref przebywania. Należy zapewnić regularne napełnianie dozowników z płynem do dezynfekcji.
3. Należy regularnie myć ręce wodą z mydłem oraz dopilnować, aby robili to uczniowie, w pierwszej kolejności po przyjeździe do szkoły oraz szczególnie przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza i po skorzystaniu z toalety. Należy zapewnić regularne napełnianie dozowników z mydłem.
4. Należy monitorować codzienne prace porządkowe, 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, klawiatur, włączników.
5. Należy monitorować codzienne wietrzenie sal i korytarzy, ze szczególnym uwzględnieniem zapewnienia bezpieczeństwa uczniom w czasie, gdy okna są otwarte.
6. W przypadku szkół wyposażonych w systemy wentylacyjno-klimatyzacyjne, zalecane jest przeprowadzenie kontroli pracy systemu przed rozpoczęciem jego działania (koniecznie przed rozpoczęciem roku szkolnego), w tym przeglądu technicznego i sanitarnego (m.in. kontrola szczelności systemu oraz zgodnie z zaleceniami producenta wymiana filtrów powietrza), a w trakcie użytkowania stały monitoring bezpieczeństwa systemu.
7. Przeprowadzając dezynfekcję, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. 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.
8. W pomieszczeniach sanitarnohigienicznych należy wywiesić plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje dezynfekcji.
9. Należy na bieżąco dbać o czystość urządzeń sanitarnohigienicznych, w tym ich czyszczenie z użyciem detergentu lub dezynfekcję.
10. Jeżeli na terenie szkoły uczniowie i pracownicy używają masek lub rękawic jednorazowych, należy zapewnić miejsca/pojemniki do ich wyrzucania. Zalecenia w tym zakresie zostały wskazane na stronie internetowej GIS: <https://gis.gov.pl/zdrowie/koronawirus-zdrowie/informacje-i-zalecenia-pl/wytyczne-ws-postepowania-z-odpadami-w-czasie-wystepowania-zakazen-koronawirusem-sars-cov-2/>
11. Sale lekcyjne należy wietrzyć nie rzadziej niż co godzinę w trakcie przebywania dzieci w sali, w tym również przed rozpoczęciem zajęć.
12. Jeżeli z pomieszczeń szkoły korzysta podmiot zewnętrzny, należy zobowiązać go do przeprowadzenia dezynfekcji pomieszczeń, użytych przyrządów i sprzętów należących do szkoły, jak również do wietrzenia tych pomieszczeń.

Załącznik 2

Gastronomia

1. Przy organizacji żywienia w szkole (stołówka szkolna, kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożycie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo należy wprowadzić zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia pracowników. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe – zapewnienie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej. W przypadku kontaktu z uczniami i innymi pracownikami szkoły pracownicy gastronomii powinni stosować maseczkę (rekomendowane maseczki chirurgiczne).
2. Osobom pracującym w kuchni i na stołówce zaleca się częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem albo dezynfekowanie osuszonych dłoni środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
3. Korzystanie z posiłków powinno odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych, zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii. Spożywanie posiłków powinno odbywać się w tych samych grupach i z zachowaniem dystansu. Odległość między stolikami powinna wynosić co najmniej 1,5 m, chyba że między stolikami znajduje się przegroda o wysokości co najmniej 1 m, licząc od powierzchni stolika. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
4. W przypadku braku innych możliwości organizacyjnych dopuszcza się spożywanie posiłków przez dzieci w salach lekcyjnych, z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
5. Dzieci mogą spożywać posiłki i napoje przyniesione z domu. Posiłki mogą być przynoszone w pojemnikach prywatnych i w nich spożywane.
6. Nie należy organizować poczęstunków oraz wspólnej degustacji potraw.
7. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać. Jeżeli szkoła nie posiada zmywarki, wielorazowe naczynia i sztućce należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć. Jeżeli żywność zapewniona jest przez firmę zewnętrzną, a szkoła nie posiada zastawy stołowej wielorazowej, należy stosować jednorazowe naczynia i sztućce.
8. Od dostawców cateringu należy wymagać pojemników i sztućców jednorazowych. Wymaganie to dotyczy szkół, w których nie jest możliwe zapewnienie właściwych warunków mycia naczyń i sztućców, porcjowania/nakładania dostarczonych posiłków. Należy zadbać o odpowiednie segregowanie zużytych pojemników i sztućców.
9. Należy usunąć dodatki (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej. Mogą być one wydawane tylko bezpośrednio przez obsługę. W stołówce należy zrezygnować z samoobsługi i dozowników do samodzielnego nalewania napojów. Dania i produkty muszą być podawane przez osobę do tego wyznaczoną/obsługującą stołówki.
10. Jeżeli posiłki dostarczane przez firmę cateringową do tej pory były przywożone w pojemnikach zbiorczych, następnie rozkładane i podawane z wykorzystaniem talerzy i sztućców będących na wyposażeniu szkoły, to taki sposób podawania posiłków może być kontynuowany, pod warunkiem że naczynia i sztućce wielorazowego użytku stosowane w danej szkole będą myte zgodnie z zaleceniem wskazanym powyżej.
11. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.

Załącznik 3

Postępowanie w przypadku podejrzenia zakażenia u pracowników

1. Wszyscy pracownicy powinni zostać poinstruowani o zasadach wynikających z Wytycznych oraz wprowadzonych w szkole szczegółowych rozwiązań.
2. Do pracy w szkole mogą przychodzić jedynie osoby bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej oraz gdy nie mają nałożonego obowiązku kwarantanny lub izolacji domowej.
3. W miarę możliwości podczas organizowania pracy pracownikom powyżej 60. roku życia lub z istotnymi problemami zdrowotnymi, które zaliczają osobę do grupy tzw. podwyższonego ryzyka, należy zastosować rozwiązania minimalizujące ryzyko zakażenia (np. nieangażowanie w dyżury podczas przerw międzylekcyjnych, a w przypadku pracowników administracji w miarę możliwości praca zdalna).
4. Należy wyznaczyć i przygotować (m.in. wyposażenie w środki ochrony i płyn dezynfekujący) pomieszczenie lub wydzielić miejsce, w którym będzie można odizolować osobę w przypadku zaobserwowania objawów infekcji dróg oddechowych.
5. Pracownicy szkoły powinni zostać poinstruowani, że w przypadku wystąpienia objawów infekcji lub choroby zakaźnej powinni pozostać w domu i skontaktować się z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać poradę medyczną, z której będą wynikały dalsze czynności dla pracownika (oraz powiadomić pracodawcę o nieobecności). W razie pogarszania się stanu zdrowia należy zadzwonić pod nr 999 lub 112.
6. W przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy niepokojących objawów infekcji dróg oddechowych dyrektor szkoły w trybie natychmiastowym odsuwa go od wykonywanych czynności, kieruje do domu i informuje o konieczności pozostania w domu oraz kontaktu z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej (uzyskanie porady medycznej, z której będą wynikały dalsze czynności dla pracownika). W razie nagłego pogarszania się stanu zdrowia należy zadzwonić pod nr 999 lub 112.
7. W przypadku pracowników z potwierdzonym zakażeniem wirusem SARS-CoV-2, którzy mieli kontakt z innymi osobami w szkole, dyrektor powinien skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną.