**PROCEDURA FUNKCJONOWANIA SZKOŁY W CZASIE EPIDEMII**

**W POWIATOWYM ZESPOLE SZKÓŁ W ŁOPUSZNIE**

**PODSTAWA PRAWNA:**

Dokument opracowano na podstawie zmienionych aktów prawnych, tj.: rozporządzenia MEN w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach, rozporządzeniaMEN w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 26 czerwca 2020 roku, poz. 1110 wraz z późniejszymi zmianami) oraz zgodnie z opracowanymi przez MEN wspólnie z Głównym Inspektorem Sanitarnym, Ministrem Zdrowia, Kuratorium Oświaty wytycznymi dla szkół i placówek, które będą obowiązywały od 1 września 2020 r.

**CEL PROCEDURY:**

Procedura ma na celu ochronę zdrowia i życia wszystkich pracowników, uczniów, ich rodziców i prawnych opiekunów oraz zapobieganie rozprzestrzenianiu się koronawirusa ( SARS-COV-2) w szkole, a także określenie obowiązków i zadań nauczycieli, personelu szkoły w sytuacji zachorowania lub jego podejrzenia.

**I. POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Niniejsza procedura dotyczy nauczycieli, pracowników, rodziców oraz uczniów w Powiatowym Zespole Szkół w Łopusznie zwanym dalej „szkołą”.
2. Procedura określa działania i środki zapobiegawcze, które podejmuje szkoła w celu zminimalizowania możliwość zakażenia COVID-19.

**II. ORGANIZACJA ZAJĘĆ**

1. W Szkole obowiązują zasady ustalone zgodnie z wytycznymi Ministra Edukacji Narodowej, Ministra Zdrowia i Głównego Inspektora Sanitarnego.
2. 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.
3. Przy wejściu do budynku zorganizowana jest strefa do odkażania rąk. W tej strefie znajduje się informacja o obowiązku dezynfekowania rąk oraz instrukcję użycia środka dezynfekującego. Wszystkim wchodzącym do budynku szkoły należy umożliwić skorzystanie z płynu do dezynfekcji rąk.
4. Ogranicza się przebywanie osób trzecich w szkole do niezbędnego minimum z zachowaniem wszelkich środków ostrożności (m.in. osłonę ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk, tylko osoby bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych) i w wyznaczonych obszarach.
5. Zapewnia się sposoby szybkiej, skutecznej komunikacji z opiekunami ucznia. Kontakt z rodzicami/opiekunami prawnymi może odbywać się w formie e-mail, telefonicznej, dziennik elektroniczny lub inny z wykorzystaniem technik komunikacji na odległość.
6. Szkoła posiada termometr bezdotykowy (co najmniej 1 termometr dla szkoły), dezynfekowany po użyciu w danej klasie/grupie.
7. Jeżeli pracownik szkoły zaobserwuje u ucznia objawy mogące wskazywać na infekcję dróg oddechowych, w tym w szczególności gorączkę, kaszel, należy odizolować ucznia w odrębnym pomieszczeniu lub wyznaczonym miejscu, zapewniając min. 2 m odległości od innych osób, i niezwłocznie powiadomić rodziców/opiekunów prawnych o konieczności odebrania ucznia ze szkoły.
8. Organizacja pracy powinna umożliwiać zachowanie dystansu między osobami przebywającymi na terenie szkoły, szczególnie w miejscach wspólnych i ograniczyć gromadzenie się uczniów na terenie szkoły (np. różne godziny przychodzenia uczniów z poszczególnych klas do szkoły, różne godziny przerw lub zajęć na boisku) oraz unikanie częstej zmiany pomieszczeń, w których odbywają się zajęcia.
9. Zgodnie z zasadami higieny należy często myć ręce (po przyjściu do szkoły należy bezzwłocznie umyć ręce), ochrona podczas kichania i kaszlu oraz unikanie dotykania oczu, nosa i ust.
10. Przedmioty i sprzęty znajdujące się w sali, których nie można skutecznie umyć, uprać lub dezynfekować, należy usunąć lub uniemożliwić do nich dostęp. Przybory do ćwiczeń (piłki, skakanki, obręcze itp.) wykorzystywane podczas zajęć należy czyścić lub dezynfekować.
11. Uczeń powinien posiadać własne przybory i podręczniki, które w czasie zajęć mogą znajdować się na stoliku szkolnym ucznia, w plecaku lub we własnej szafce. Uczniowie nie powinni wymieniać się przyborami szkolnymi między sobą.
12. Osoba prowadząca zajęcia wietrzy sale, części wspólne (korytarze) co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć zapewniając bezpieczeństwo uczniom.
13. W sali gimnastycznej używany sprzęt sportowy oraz podłoga powinny zostać umyte przez sprzątaczkę, której w obowiązkach jest przydzielona do sprzątania sala gimnastyczna, detergentem lub zdezynfekowane po każdym dniu zajęć, a w miarę możliwości po każdych zajęciach. W miarę możliwości uczniowie mogą korzystać z boiska szkolnego oraz pobytu na świeżym powietrzu na terenie szkoły, w tym w czasie przerw. Podczas realizacji zajęć, w tym zajęć wychowania fizycznego i sportowych, w których nie można zachować dystansu, należy ograniczyć ćwiczenia i gry kontaktowe.
14. Z szatni korzysta się w sposób zapewniający bezpieczeństwo uczniom, poprzez wprowadzanie różnych godzin przychodzenia uczniów do szkoły (decyzje podejmuje dyrektor szkoły) oraz umieszczenie środka do dezynfekcji rąk przy wejściu do szatni.
15. Należy zapewnić uczniom korzystanie z innych dystrybutorów ze środkiem dezynfekującym pod nadzorem opiekuna.
16. W przypadku odbywania zajęć w ramach praktycznej nauki zawodu uczniów u pracodawców, szkoła zwraca uwagę podmiotowi przyjmującemu uczniów o zapewnieniu prowadzenia tych zajęć z uwzględnieniem przepisów odrębnych dotyczących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, właściwych dla zakładów pracy oraz wytycznych ministrów właściwych dla zawodów szkolnictwa branżowego, dotyczących poszczególnych branż.
17. Sprzęt i materiały wykorzystywane podczas zajęć praktycznych w szkołach prowadzących kształcenie zawodowe  powinny być czyszczone i dezynfekowane przez wskazanego pracownika..

**III. HIGIENA, CZYSZCZENIE I DEZYNFEKCJA POMIESZCZEŃ I POWIERZCHNI**

1. Przy wejściu głównym w miejscach łatwo dostępnych umieszcza się potrzebne numery telefonów, w tym stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych.
2. W szkole dostępne są instrukcje obrazkowo– instruktażowe wywieszane w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje (po kilka egzemplarzy): mycia rąk, dezynfekcji rąk, zakładania – zdejmowania maseczek, zakładania – zdejmowania rękawiczek - zestaw załączników stanowiący załącznik nr 1 do niniejszej procedury.
3. Wyznaczony pracownik dopilnowuje, aby wszystkie osoby trzecie, w tym rodzice uczniów wchodząc do szkoły dezynfekowały ręce lub zakładały rękawiczki ochronne, miały zakryte usta i nos oraz nie przekraczały obowiązujących stref przebywania. Dyrektor lub inna osoba wskazana przez Dyrektora wyznacza strefy przebywania.
4. Należy regularnie myć ręce wodą z mydłem oraz dopilnować, aby robili to uczniowie, szczególnie po przyjściu do szkoły, przed jedzeniem i po powrocie ze świeżego powietrza, po skorzystaniu z toalety.
5. Przeprowadzając dezynfekcję należy przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Przestrzega się czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów, tak aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
6. Prowadzony i odnotowywany jest monitoring prac porządkowych wykonywanych ze szczególnym uwzględnieniem w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, przyciski i powierzchni płaskich w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków, klawiatury, włączników zgodnie z załącznikiem nr 2 do niniejszej procedury.
7. Zapewnia się bieżącą dezynfekcje toalet.
8. Uczniowie i pracownicy używający masek i rękawic jednorazowych, mają zapewnione pojemniki do ich wyrzucenia. Odpady wytworzone przez osoby zdrowe takie jak: środki zapobiegawcze (maseczki, rękawiczki) stosowane np. w miejscu pracy, komunikacji miejskiej, w trakcie zakupów, w celu minimalizacji ryzyka zarażenia i rozprzestrzeniania się koronawirusa, powinny być wrzucane do pojemnika/worka na odpady zmieszane.

**IV. 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. Należy zachować odpowiednią odległość stanowisk pracy wynoszącą 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.
2. Korzystanie z posiłków powinno odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych zapewniających prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z zaleceniami w czasie epidemii. Dyrektor lub inna osoba wyznaczona może podjąć decyzję o zmianowym wydawaniu posiłków lub w miarę możliwości - spożywanie ich przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie. Ponadto Dyrektor lub inna osoba wyznaczona może podjąć decyzję, iż w przypadku braku innych możliwości organizacyjnych dopuszcza się spożywanie posiłków przez młodzież w salach lekcyjnych z zachowaniem zasad bezpiecznego i higienicznego spożycia posiłku.
3. Wielorazowe naczynia i sztućce myje się w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparza. Jeżeli szkoła nie posiada zmywarki, wielorazowe naczynia i sztućce należy umyć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć.
4. Od dostawców cateringu wymaga się 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. 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.
5. Usuwa się dodatki (np. cukier, jednorazowe sztućce, wazoniki, serwetki) z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio przez obsługę. W stołówce nie zaleca się samoobsługi. Dania, produkty i sztućce powinny być podawane przez osobę do tego wyznaczoną/ obsługę stołówki.

**V. POSTĘPOWANIE NA WYPADEK PODEJRZENIA ZAKAŻENIA KORONAWIRUSEM U PRACOWNIKA**

1. Do pracy w szkole mogą przychodzić jedynie zdrowe osoby, bez jakichkolwiek objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych lub w izolacji.
2. Podczas organizowania pracy pracownikom powyżej 60. roku życia lub z istotnymi problemami zdrowotnymi, które zaliczają osobę do grupy tzw. podwyższonego ryzyka w miarę możliwości stosuje się rozwiązania minimalizujące ryzyko zakażenia (np. nieangażowanie w dyżury podczas przerw międzylekcyjnych, a w przypadku pracowników administracji w miarę możliwości praca zdalna).
3. W przypadku wystąpienia u pracownika objawów chorobowych, osoba ta jest izolowana w wyznaczonym pomieszczeniu lub wydzielonym obszarze tj. izolatce wyposażonej m.in. w środki ochrony i płyn dezynfekujący.
4. Dyrektor lub osoba wyznaczona informuje pracowników, iż w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać teleporadę medyczną, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
5. Dyrektor lub osoba wyznaczona wskazuje pracownika odpowiedzialnego za gruntowne sprzątanie obszaru, w którym poruszał się i przebywał pracownik. Przeprowadzona dezynfekcja powinna być odnotowana zgodnie z załącznikiem nr 1 do Procedury.
6. Dyrektor lub osoba wyznaczona stosuje się do indywidualnych zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.
7. W przypadku potwierdzonego zakażenia SARS-CoV-2 na terenie szkoły należy stosować się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego – ustala się listy osób przebywających w tym samym czasie w części szkoły, w której przebywała osoba podejrzana o zakażenie i zalecenie stosowania się do wytycznych GIS (rekomendacja GIS).
8. Zawsze w przypadku wątpliwości należy zwrócić się do właściwej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, aby odbyć konsultację lub uzyskać poradę.
9. Dojazd młodzieży, w tym niepełnosprawnej do szkoły odbywa się na zasadach obowiązujących w transporcie publicznym.

**VI. ZALECENIA W STREFIE CZERWONEJ/ŻÓŁTEJ**

1. W przypadku funkcjonowania szkoły w strefie czerwonej/żółtej organizacja pracy szkoły uwzględniać ma Wytyczne MEN, MZ i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r., oraz rozdziały zawarte w niniejszej procedurze w zakresie:

1) higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni,

2) gastronomii,

3) postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia u pracowników szkoły.

1. Ponadto Dyrektor lub inna osoba wyznaczona może**:**

**1)** ustalić godziny przychodzenia klas do szkoły (np. co 5-10 minut),

2) ustalić godziny rozpoczynania zajęć dla klas/oddziałów (np. co godzinę),

3) ograniczyć do minimum przychodzenie i przebywanie osób trzecich, w tym w strefach wydzielonych,

4) wprowadzić obowiązek zachowania dystansu między uczniami w przestrzeniach wspólnych szkoły lub stosowanie przez nich osłony ust i nosa (korytarze, szatnia),

5) wprowadzić obowiązek zachowania dystansu między pracownikami szkoły w przestrzeniach wspólnych szkoły lub stosowanie przez nich osłony ust i nosa (pokój nauczycielski, korytarz),

6) wyznaczyć stałe sale lekcyjne, do których przyporządkowana zostanie jedna klasa (np. wszystkie zajęcia prowadzone przez różnych nauczycieli z daną klasą odbywają się w jednej sali),

7) mierzyć termometrem bezdotykowym temperaturę ciała pracownikom przy wejściu do szkoły, a w przypadku gdy jest ona równa albo przekracza 38°C pracownik nie podejmuje pracy i powinien skorzystać z teleporady medycznej (w przypadku wystąpienia niepokojących objawów chorobowych u ucznia lub pracownika należy obowiązkowo dokonać pomiaru temperatury ciała; jeżeli pomiar termometrem bezdotykowym wynosi 38°C lub wyżej – należy (powiadomić rodziców ucznia w celu ustalenia sposobu odebrania dziecka ze szkoły) przypomnieć o obowiązku skorzystania z teleporady medycznej, jeżeli pomiar termometrem innym niż bezdotykowym wynosi pomiędzy 37,2°C - 37,9 °C – należy powiadomić rodziców ucznia i ustalić ewentualną konieczność sposobu odebrania dziecka ze szkoły),

8) wprowadzić zakaz organizowania wyjść grupowych i wycieczek szkolnych,

10) zorganizować prowadzenie zajęć wychowania fizycznego na powietrzu, tj. w otwartej przestrzeni terenu szkoły,

11) w przypadku uczniów ze zmniejszoną odpornością na choroby należy poinformować rodziców o możliwości pozostania ucznia w domu (zgodnie ze wskazaniem lekarskim/ po konsultacji medycznej) i zapewnić kontakt ze szkołą na ten czas.

**VII. POSTANOWIENIA KOŃCOWE**

1. Procedura bezpieczeństwa wchodzi w życie z dniem podpisania z mocą obowiązującą od dnia 1 września 2020 r.
2. Procedura obowiązuje do odwołania.

Załącznik nr 1

do Procedury

ZESTAW INSTRUKCJI OBRAZKOWO – INSTRUKTAŻOWYCH (ŹRÓDŁO - POBRANO ZE STRONY [WWW.GIS.GOV.PL](http://WWW.GIS.GOV.PL/))

1. INSTRUKCJA MYCIA RĄK

2. INSTRUKCJA DEZYNFEKCJI RĄK

3. INSTRUKCJA ZAKŁADANIA I ZDEJMOWANIA RĘKAWIC

4. INSTRUKCJA ZAKŁADANIA I ZDEJMOWANIA MASKI

Załącznik nr 2

do Procedury

**MONITOROWANIE PRAC PORZĄDKOWYCH**

Prowadzony i odnotowywany jest monitoring prac porządkowych wykonywanych ze szczególnym uwzględnieniem w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, przyciski i powierzchni płaskich w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków, klawiatury.

Instrukcja dezynfekcji sprzętów i powierzchni

1. Dezynfekcji podlegają ciągi komunikacyjne, powierzchnie dotykowe – poręcze, klamki, przyciski i powierzchnie płaskich w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków, klawiatury, włączników. Prace dezynfekcyjne wykonywane są w salach (m.in., stoły, krzesła), pomieszczeniach sanitarno – higienicznych (deski sedesowe oraz baterie umywalkowe) i ciągach komunikacyjnych oraz dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, przyciski i powierzchnie płaskie w tym w pomieszczeniach spożywania posiłków.

2. Pracownik przystępuje do dezynfekcji w rękawiczkach ochronnych.

3. Dezynfekcja odbywa się przy użyciu odpowiednich środków do dezynfekcji.

4. Po zakończonej dezynfekcji pracownik wyrzuca rękawiczki jednorazowe do wyznaczonego w tym celu pojemnika - kosz opróżniany jest na zakończenie dnia do odpadów mieszanych. Odpady wytworzone przez osoby zdrowe takie jak: środki zapobiegawcze (maseczki, rękawiczki) stosowane np. w miejscu pracy, komunikacji miejskiej, w trakcie zakupów, w celu minimalizacji ryzyka zarażenia i rozprzestrzeniania się koronawirusa, powinny być wrzucane do pojemnika/worka na odpady zmieszane.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| DATA | GODZINA | GODZINA | GODZINA | GODZINA | GODZINA |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |