

A. Przestrzeń i dodatkowe wyposażenie szkoły.

A1. Organizacja przestrzeni ogólnej.

- **Każdy oddział** ma wyznaczoną stałą salę i powinien przebywać w tej sali.
- W szkole oprócz sal lekcyjnych dla poszczególnych grup dyrektor wydziela:

Wiatrołap (przestrzeń wspólną) - czyli pomieszczenie przy wejściu do szkoły lub jego część, w celu zapewnienia bezpieczeństwa dzieciom i pracownikom szkoły w przypadku pojawienia się osoby zakażonej COVID 19, która weszła na teren placówki z zewnątrz. W widocznym miejscu zostaje umieszczona tabliczka z numerami telefonów do organu prowadzącego, kuratora oświaty, stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych oraz napis: **„DZIECI, RODZICE, OSOBY Z ZEWNĄTRZ Z OBJAWAMI ZAKAŻENIA GÓRNYCH DRÓG ODDECHOWYCH I TEMPERATURĄ POWYŻEJ 37°C NIE SĄ PRZYJMOWANE DO SZKOŁY”**.

Izolatorium – czyli odrębne, oznaczone pomieszczenie, w którym w razie potrzeby będzie można umieścić osobę z objawami sugerującymi zakażenie COVID 19.

A2. Dodatkowe wyposażenie szkoły.

- Przy wejściu do szkoły należy wywiesić informację zawierającą:
 - opis objawów zarażenia oraz sposobów zapobiegania
 - adres oraz numer telefonu do najbliższej stacji sanitarno-epidemiologicznej, najbliższego oddziału zakaźnego, służb medycznych, infolinii NFZ w sprawie koronawirusa,
 - informacje o konieczności dezynfekcji rąk przed wejściem oraz procedury wejścia i wyjścia na teren szkoły oraz zasady zachowania się w szkole (procedury pobytu uczniów w szkole),
- Przy wejściu do szkoły oraz w pomieszczeniach kuchennych należy umieścić dozowniki z płynem dezynfekującym, dodatkowo w pomieszczeniach sanitarnych mydło i ręczniki jednorazowe.
- W widocznych miejscach przy dozownikach należy umieścić instrukcje dezynfekcji rąk, w pomieszczeniach sanitarno- higienicznych - plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, w pomieszczeniach, w których pracownicy się przebierają oraz izolatorium - instrukcje zakładania i zdejmowania rękawiczek, maseczek, fartuchów ochronnych.
- Szkoła ma na wyposażeniu minimum jeden sprawny termometr, najlepiej bezdotykowy.
- Nauczyciele i pozostali pracownicy mają dostęp do indywidualnych środków ochrony osobistej, czyli jednorazowych rękawiczek, maseczek na usta i nos, a także fartuchów z długim rękawem (do użycia w razie konieczności, np. przy opiece nad dzieckiem, u którego występują objawy, które mogą sugerować zakażenie).

A3. Organizacja przestrzeni w sali dla grupy.

- Z sal, w których przebywają grupy, w tym z sali do zajęć świetlicowych, należy usunąć przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie dezynfekować.

B. Organizacja zajęć w szkole

B1. Funkcjonowanie oddziałów – zmianowość.

- Opiekunowie przy kontaktach ze sobą, np. w czasie wymiany informacji dotyczących organizacji danego dnia, powinni zachowywać dystans społeczny.
- Wprowadzono **zmianowość** w realizacji planu zajęć – czyli zapewniono taką organizację pracy, która ogranicza stykanie się ze sobą poszczególnych grup uczniów.

B2. Zajęcia i przerwy w czasie zajęć.

- Zajęcia odbywają się zgodnie z ustalonym dla poszczególnych oddziałów planem lekcyjnym.
- Należy ograniczyć aktywności sprzyjające bliskiemu kontaktowi pomiędzy uczniami, w tym pracę w grupach/zespołach lub parach.
- W czasie zajęć dydaktycznych, nauczyciel organizuje przerwę, nie rzadziej niż raz na 45 min, a w czasie zajęć świetlicowych raz na 60 minut. W tym czasie wietrzy się salę. W razie potrzeby wietrzenie odbywa się także w czasie zajęć.
- Przerwa trwa 10 min. Przerwa obiadowa trwa 15-20 minut dla każdej klasy.
- W czasie przerwy odbywa się dezynfekcja powierzchni dotykowych przez pracownika obsługi w sali w przypadku zmianowości oddziałów.

B3. Wyjścia na świeże powietrze i wycieczki, wykorzystanie sal gimnastycznych.

- Zaleca się korzystanie przez uczniów z pobytu na świeżym powietrzu, np. na placach zabaw i na boisku szkolnym przy zachowaniu możliwie maksymalnej odległości i zmianowości grup.
- Na boisku mogą przebywać grupy zachowując zasady dystansu społecznego.
- W sali gimnastycznej mogą przebywać dwie grupy uczniów.

C. Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni.

C1. 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 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.
- W czasie przerw w zajęciach, gdy na zajęcia do tej samej klasy wchodzi inna grupa, pracownicy obsługi zobowiązani są do dezynfekowania powierzchni dotykowych i płaskich w salach.
- Zabezpieczają też bieżącą dezynfekcję toalet.
- Po wyjściu ze szkoły osoby z zewnątrz - pracownicy obsługi przeprowadzają dezynfekcję powierzchni dotykowych na szlaku komunikacyjnym tej osoby, takich jak poręcze, klamki, drzwi.
- Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia pomieszczeń, tak aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.

C2. Mycie rąk.

- Każdy pracownik szkoły powinien regularnie i jak najczęściej, zgodnie z instrukcją, myć ręce wodą z mydłem lub dezynfekować je przygotowanym płynem do dezynfekcji.
- Każdy pracownik, który wchodzi na teren szkoły, musi dokładnie, zgodnie z instrukcją zdezynfekować ręce.
- Opiekunowie grupy muszą dopilnować, aby także uczniowie często i poprawnie dezynfekowali ręce, szczególnie po przyjściu do szkoły, przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza, każdorazowo po skorzystaniu z toalety.

C3. Indywidualne środki ochrony.

- Dyrektor zapewnia personelowi opiekującemu się dziećmi i pozostałym pracownikom indywidualne środki ochrony osobistej — płyn do dezynfekcji rąk lub jednorazowe rękawiczki, maseczki na usta i nos, fartuchy z długim rękawem (do użycia w razie konieczności, np. przy procedurze podejrzenia u dziecka zakażenia COVID 19).
- Pracownicy zakrywają usta i nos w kontaktach z osobami przychodzącymi do szkoły z zewnątrz.

D. Organizacja posiłków

D1. Kuchnia i stołówka

- Przy organizacji żywienia (stołówka, kuchnia w szkole), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo musi wprowadzić 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.
- Przed rozpoczęciem czynności związanej z przygotowywaniem posiłku należy myć ręce, czyścić z użyciem detergentu oraz dezynfekować używane powierzchnie płaskie.
- 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.

D2. Wydawanie posiłków

- Wydawanie i korzystanie z posiłków musi być bezpieczne – musi odbywać się w miejscu do tego przeznaczonym – stołówka szkolna.
 - Należy przestrzegać ustalonego harmonogramu korzystania ze stołówki:
 - a) Kl. I-II – 11.00-11.15;
 - b) Kl. III – 11.15-11.30;
 - c) Kl. IVa,b,Va,VIIa – 11.30-11.45
 - d) Kl. Va,VIIb,VIIIa,b – 11.45-12.00.
- Uczniowie danej klasy spożywają posiłki w wydzielonych dla nich miejscach.
- Przed posiłkami wyznaczony pracownik dezynfekuje blaty stołów i krzesła.
 - Posiłki są podawane uczniom do stolików przez wyznaczonych pracowników.

D3. Inne postanowienia

- W stołówce przebywają wyłącznie osoby spożywające posiłek oraz osoby wyznaczone do obsługi stołówki.
- Dopuszczalny jest kontakt pracowników kuchni z osobami obsługującymi stołówkę oraz pracownikami administracji.
- Stołówka zapewnia picie wyłącznie osobom korzystającym z posiłków.
- Rekomenduje się posiadanie własnego pojemnika na picie.