**Procedura organizacji zajęć**

**A. Przestrzeń i dodatkowe wyposażenie szkoły**

**A3. Organizacja przestrzeni w sali dla grupy**

* Z sal, w których przebywają grupy, w tym z sali do zajęć świetlicowych, usunięto przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie uprać lub dezynfekować.
* W salach mogą zostać jedynie zabawki i przybory sportowe (piłki, skakanki, obręcze itp.), które można skutecznie i dokładnie czyścić i dezynfekować.

**A1. Organizacja przestrzeni ogólnej**

* **Każda grupa** przebywa w wyznaczonych w planie lekcji sali. Do minimum ogranicza się przebywanie uczniów na korytarzach (wyłącznie w czasie przejścia do drugiej sali)
* W szkole oprócz sal lekcyjnych dla poszczególnych grup dyrektor wydziela:

**Śluzę ochronną** (przestrzeń wspólną**) -** czyli pomieszczenie przy wejściu szkoły w celu zapewnienia bezpieczeństwa dzieciom i pracownikom przedszkola 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 wyraźny oraz napis „DZIECI, RODZICE, OSOBY Z ZEWNĄTRZ Z OBJAWAMI ZAKAŻENIA GÓRNYCH DRÓG ODDECHOWYCH I TEMPERATURĄ POWYŻEJ 37°C NIE SĄ PRZYJMOWANE DO PRZEDSZKOLA”

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

**Odrębne**, oznaczone, niekrzyżujące się z przejściami dla uczniów, **szlak komunikacyjny** **dla osób z zewnątrz**, które chcą rozmawiać z dyrektorem placówki lub mają sprawę do załatwienia w sekretariacie przedszkola.

**A2. Dodatkowe wyposażenie szkoły**

* Przy wejściu do szkoły wywieszona jest informacja 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, w każdym pomieszczeniu wspólnego użytku, w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych oraz w pomieszczeniach kuchennych umieszczone są dozowniki z płynem dezynfekującym, na wysokości uniemożliwiającym kontakt z płynem dzieciom, dodatkowo w pomieszczeniach sanitarnych mydło i ręczniki jednorazowe.
* W widocznych miejscach przy dozownikach umieszczone są instrukcje dezynfekcji rąk, w pomieszczeniach sanitarno- higienicznych - plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, w pomieszczeniach, w których pracownicy się przebierają oraz w śluzie ochronnej - instrukcje zakładania i zdejmowania rękawiczek, maseczek, fartuchów ochronnych.
* Każdy budynek 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

**B. Organizacja zajęć w szkole**

**B1. Funkcjonowanie grup**

* Uczniom w ciągu dnia zaleca się przebywanie w jednej grupie kolegów (klasa)
* Do grupy przyporządkowani są ci sami stali opiekunowie.
* Personel sprzątający, administracyjny powinien unikać kontaktu z dziećmi i pracownikami pedagogicznymi, w czasie przerw używa maseczek, personel kuchenny nie może kontaktować się z uczniami.
* Przerwy uczniowie spędzają w salach lekcyjnych pod opieką nauczycieli, sprawnie przechodzą pomiędzy pracowniami.

**B2. Zajęcia i przerwy w czasie zajęć**

* Zajęcia odbywają się zgodnie z ustalonym dla poszczególnych grup **harmonogramem.** Godziny pracy świetlicy wynikają z informacji zebranych od rodziców. Godziny konsultacji indywidualnych i grupowych wynikają z potrzeb uczniów.
* Należy ograniczyć aktywności sprzyjające bliskiemu kontaktowi pomiędzy uczniami, w tym pracę w grupach
* W czasie zajęć dydaktycznych, nauczyciel organizuje przerwę,nie rzadziej niż raz na 45 min. W tym czasie wietrzy się salę. W razie potrzeby wietrzenie odbywa się także w czasie zajęć.
* W czasie przerwy uczniowie wychodzą z sali na korytarz, powinni w tym czasie umyć mydłem ręce, a następnie je zdezynfekować, uczniowie klas I - III, nie dezynfekują rąk (wystarczy, że je dokładnie umyją mydłem, w klasach I-III nauczyciel nadzoruje mycie rak u uczniów).
* Przerwa trwa 15 min., nie ma dzwonków (każda grupa ma przerwy w innym czasie).
* W czasie przerwy odbywa się dezynfekcja powierzchni dotykowych – takich jak: poręcze, klamki, wyłączniki.

**B1. Wyjścia na świeże powietrze i wycieczki, wykorzystanie sal gimnastycznych**

* W trakcie organizacji wyjść poza teren szkoły ani wycieczek (np. na spacer do parku, lasu) uczniowie zachowują bezpieczny dystans wobec osób spoza placówki.
* Zaleca się korzystanie przez uczniów z pobytu na świeżym powietrzu.
* Na boisku mogą przebywać 2 grupy przy zachowaniu zmianowości grup i dystansu pomiędzy nimi (2 m).
* W sali gimnastycznej mogą przebywać dwie grupy uczniów. Po każdych zajęciach używany sprzęt sportowy powinny zostać umyte lub zdezynfekowane.
* W szatni uczniowie zajmują co drugie miejsce. Po wyjściu uczniów ławeczki, włączniki, klamki są dezynfekowane.

**C.** **Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni**

**C3. 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 CVID 19 lub przy odbiorze dziecka z przedszkola).
* W trakcie kontaktów z osobami przychodzącymi z zewnątrz wszyscy pracownicy zakładają zakrywają usta i nos.
* 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.

**C2.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.

**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 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.
* W czasie wchodzenia uczniów do szkoły dokładnie sprzątają i dezynfekują śluzę ochronną,
* Po każdym użyciu termometr jest dezynfekowany.
* W czasie cogodzinnych 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 dezynfekcję 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.
* Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ścisłe przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia pomieszczeń, tak aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.

**D. Organizacja posiłków**

**D2. Wydawanie posiłków**

* Uczniowie korzystają ze stołówki zgodnie z wyznaczonym harmonogramem.
* Przed wejściem na stołówkę uczeń obowiązkowo myje i dezynfekuje ręce.
* Posiłki ustawione są na stołach w miejscach zapewniających dystans. Za ustawienie posiłków na stołach odpowiada personel kuchenny. Po zakończonym posiłku uczeń odnosi talerz do wskazanego okienka i i wychodzi ze stołówki. Myje ręce i udaje się bezpośrednio do sali lekcyjnej.
* Uczeń bezpośrednio po wejściu na stołówkę zajmuje wolne miejsce.
* Przed posiłkami obowiązkowo i po każdej grupie musi odbywać się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.

**D1. 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 miedzy 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 przygotowywaniem 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 60C lub je wyparzać.