

PROCEDURA ORGANIZACJI OPIEKI W ODDZIAŁACH PRZEDSZKOLNYCH W SZKOLE PODSTAWOWEJ IM. ŚW. FRANCISZKA Z ASYŻU W ŁABOWEJ

CEL PROCEDURY :

Celem niniejszej procedury jest ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny na terenie przedszkola i oddziałów przedszkolnych.

Zasady organizacji opieki w oddziałach przedszkolnych w Szkole Podstawowej w Łabowej

1. Do przedszkola mogą uczęszczać wyłącznie dzieci zdrowe, nie objęte kwarantanną lub izolacją, bez objawów wskazujących chorobę, takich jak (katar, kaszel, wysypka, biegunka, podwyższona temperatura, duszności, ból mięśni, gardła, utrata smaku oraz inne nietypowe objawy).
2. Dorośli oraz dzieci korzystające z zajęć w oddziałach przedszkolnych wchodzą i wychodzą wejściem głównym.
3. Rodzice i opiekunowie przyprawdzający/odbierający dzieci do/z przedszkola (jedna osoba) zachowują między sobą dystans społeczny, przed wejściem dezynfekują ręce i mają obowiązek przebywać w maseczce (lub według wytycznych GIS), dotyczy to rodziców, opiekunów i personelu.
4. Dzieci przyprawdzane są na godzinę określoną w planie zajęć.
5. Rodzic (opiekun prawny) pomaga dziecku przebierać się w „strefie wyznaczonej dla rodzica” i przyprawdza do danej sali (nie wchodzi do środka).
6. Rodzic (opiekun prawny) odbiera dziecko zachowując bezpieczną odległość między innymi rodzicami.
7. Ogranicza się kontakty między grupami.
8. Każda grupa będzie przebywać w wyznaczonej i stałej sali.
9. W grupie liczba dzieci odpowiada zasadzie 1 dziecko na 1,5m² (lub zgodnie z wytycznymi GIS).
10. Dzieci korzystają w sali z ograniczonej liczby przedmiotów i sprzętów, które łatwo można dezynfekować.
11. Dzieci nie przynoszą do szkoły niepotrzebnych przedmiotów ani zabawek.
12. Należy wietrzyć sale co najmniej raz na godzinę a w razie potrzeby częściej.
13. Należy zapewnić sposoby szybkiej komunikacji z rodzicami dziecka /kontakt telefoniczny/.
14. Z placu zabaw mogą korzystać dzieci z poszczególnych grup według wcześniej ustalonego harmonogramu.
15. Sprzęt na placu zabaw będzie dezynfekowany przed wejściem na plac każdej grupy.
16. Rodzice zapoznają się z zasadami organizacji opieki w oddziałach przedszkolnych oraz zobowiązują się do ich przestrzegania.

17. Rodzic powinien dostarczyć wychowawcy oddziału oświadczenie w przypadku kiedy dziecko jest alergikiem i astmatykiem.

Procedura organizacji żywienia

1. Spożywanie posiłków (śniadanie, obiad, podwieczorek) w oddziale 10 - godzinnym odbywa się w sali przy stałych wyznaczonych miejscach. Przed i po posiłku stoliki są dokładnie myte i dezynfekowane.
2. Przy organizacji żywienia w przedszkolu obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa dotyczących organizacji żywienia zbiorowego wprowadza się zasady szczególnej ostrożności w zakresie zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników (zachowanie wymaganej odległości stanowisk pracy, zapewnienie środków ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów kuchennych. Szczególną uwagę zwraca się na utrzymanie poziomu wysokiej higieny mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań, sprzętu kuchennego, naczyń oraz sztućców.
3. Dostawca usług cateringowych pozostawia przygotowane posiłki przed drzwiami wejściowymi do budynku szkoły. Muszą one być prawidłowo zabezpieczone w pojemnikach przeznaczonych do przenoszenia żywności.
4. Pracownik przekazujący posiłki oraz pracownik szkoły, który je przyjmuje powinni zachować niezbędne środki ostrożności: mieć osłoniętą twarz maseczką, na rękach rękawiczki jednorazowe, zachować bezpieczny odstęp.
5. Przed wniesieniem pojemników do pomieszczenia, w którym zostaną rozpakowane powinny być one zdezynfekowane (istnieje ryzyko, że koronawirus będzie obecny na pojemniku).
6. Pracownik szkoły powinien otwierać opakowania z dostawy w rękawiczkach albo myć lub dezynfekować ręce po dotknięciu opakowań.
7. Dostarczone do szkoły posiłki muszą być przechowywane we właściwej temperaturze dla potraw ciepłych i potraw serwowanych na zimno.
8. Posiłki przygotowane przez firmę cateringową podawane są z wykorzystaniem naczyń i sztućców wielokrotnego użytku. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub je wyparzać.
9. Korzystanie z posiłków musi być bezpieczne, w miejscach do tego przeznaczonych. W tym rekomenduje się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.
10. Przed podaniem posiłków uczniowie powinni dokładnie umyć ręce.
11. Pracownicy kuchni powinni ograniczyć do minimum kontakty z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.

