

# **PROCEDURA PRAC PORZĄDKOWYCH, DEZYNFEKЦИИ CIĄGÓW KOMUNIKACYJNYCH, POMIESZCZEŃ PRZEDSZKOLNYCH ORAZ URZĄDZEŃ I SPRZĘTÓW OGRODOWYCH**

Opracowano na podstawie wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 19 listopada 2020 dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3, wydane na podstawie art. 8a ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2019 r. poz. 59, oraz z 2020 r. poz. 322, 374, 567 i 1337)..

## **I. Zasady ogólne:**

1. Przed wejściem do budynku obowiązkowo należy zdezynfekować ręce płynem dezynfekującym według instrukcji.
2. Dyrektor wyznacza pracowników odpowiedzialnych za utrzymanie czystości i bieżącą dezynfekcję sal dydaktycznych, ciągów komunikacji wewnętrznej, urządzeń i sprzętów na placu zabaw, miejsca spożywania posiłków, kuchni, toalet, pomieszczeń biurowych.
3. Pracownicy odpowiedzialni za utrzymanie czystości i bieżącą dezynfekcję sal dydaktycznych, ciągów komunikacji wewnętrznej, miejsca spożywania posiłków, kuchni, toalet, pomieszczeń biurowych, urządzeń i sprzętów w ogrodzie przedszkolnym wyposażeni są w indywidualne środki ochrony osobistej – jednorazowe rękawiczki, przyłbice, maseczki, fartuch z długim rękawem (w razie konieczności przeprowadzenia zabiegów higienicznych u dziecka).
4. Pracownicy podczas wykonywania swojej pracy zachowują stosowną odległość od drugiej osoby - dystans min. 1,5 m.
5. Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji.

## **II. Ciąg komunikacji wewnętrznej:**

1. Wyznaczony pracownik odpowiedzialny jest za utrzymanie w czystości i bieżącą dezynfekcję powierzchni dotykowych - poręcze, balustrady, klamki, powierzchnie płaskie, wyłączniki i panel czytnika.
2. Pracownik odpowiedzialny za pomieszczenia: hol, sala gimnastyczna, szatnia dla dzieci, szatnia dla personelu, pomieszczenia biurowe, pokój nauczycielski, systematycznie czyści i dezynfekuje w/w pomieszczenia.
3. Dyrektor nadzoruje prowadzenie monitoringu codziennych prac porządkowych ze szczególnym uwzględnieniem powierzchni dotykowych.

## **III. Sale dydaktyczne:**

1. Do każdego oddziału wyznaczony jest stały pracownik odpowiedzialny za utrzymanie czystości i dezynfekcję.
2. Pracownik odpowiedzialny za sprząatanie i dezynfekcję sali dydaktycznej na bieżąco utrzymuje stan higieniczny sprzętów, pomocy i zabawek.
3. W sali znajdują się wyłącznie sprzęty, pomoce i zabawki umożliwiające skuteczne czyszczenie i dezynfekcję.
4. Pracownik zobowiązany jest do dezynfekcji powierzchni dotykowych (klamki, wyłączniki, powierzchnie płaskie) w czasie nieobecności dzieci w sali.
5. Każda sala jest wietrzona, co najmniej raz na godzinę.

7. Po wejściu dziecka na salę pracownik odpowiedzialny jest, aby dziecko umyło ręce wodą z mydłem.
8. Dyrektor nadzoruje prowadzenie monitoringu codziennych prac porządkowych ze szczególnym uwzględnieniem powierzchni dotykowych.

#### **IV. Toalety dla dzieci:**

1. W pomieszczeniu sanitarno – higienicznym wywieszono są informacje i instrukcje z zasadami prawidłowego mycia rąk.
2. Pracownik opiekujący się dziećmi pomaga dzieciom w czynnościach samoobsługowych w łazience.
3. W razie konieczności przeprowadzenia zabiegów higienicznych u dziecka, pracownik wyposażony jest w fartuch z długim rękawem.
4. Pracownik na bieżąco myje toalety dziecięce oraz dezynfekuje na koniec dnia zgodnie z instrukcją.
5. Dyrektor nadzoruje prowadzenie monitoringu codziennych prac porządkowych ze szczególnym uwzględnieniem powierzchni dotykowych.

#### **V. Toalety dla personelu:**

1. W pomieszczeniu sanitarno – higienicznym wywieszono są informacje i instrukcje z zasadami prawidłowego mycia i dezynfekcji rąk.
2. Pracownik na bieżąco myje toalety dla personelu oraz dezynfekuje na koniec dnia zgodnie z instrukcją.
3. Dyrektor nadzoruje prowadzenie monitoringu codziennych prac porządkowych ze szczególnym uwzględnieniem powierzchni dotykowych.

#### **VI. Miejsce spożywania posiłków:**

1. Spożywanie posiłków odbywa się w sali zabaw. Przy jednym stoliku może być maksymalnie 6 dzieci.
2. Miejsce spożywania posiłków obsługuje i utrzymuje w czystości jeden stały, wyznaczony przez dyrektora pracownik obsługi.
3. Wyznaczony pracownik: czyści blaty stołów, poręcze krzeseł, nakrywa do stołu, odbiera i podaje posiłki dla wyznaczonej grupy, sprzęta po posiłkach.
4. Wyznaczony pracownik myje naczynia i sztućce, wyparza.
5. Dyrektor nadzoruje prowadzenie monitoringu codziennych prac porządkowych ze szczególnym uwzględnieniem powierzchni dotykowych.

#### **VII. Kuchnia:**

1. W pomieszczeniu kuchennym znajduje się wyłącznie pracownik kuchni.
2. W uzasadnionych sytuacjach dopuszczalna jest obecność intendenta lub dyrektora w razie nieobecności intendenta z zachowaniem dystansu i środków ochrony osobistej.
3. Personel kuchenny nie kontaktuje się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.

4. Personel kuchenny jest zobowiązany do zachowania wysokiej higieny: mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego.
5. Wydawanie posiłków odbywa się osobno dla każdej grupy przez okienko przystosowane do tego celu.
6. Naczynia potrzebne do przygotowania posiłków należy myć z dodatkiem detergentu w temperaturze 60°C lub wyparzać.
7. Dyrektor nadzoruje prowadzenie monitoringu codziennych prac porządkowych ze szczególnym uwzględnieniem powierzchni dotykowych.

**VIII. Urządzenia w ogrodzie przedszkolnym i na placu zabaw:**

1. Do utrzymania na bieżąco czystości urządzeń i sprzętów w ogrodzie i na placu zabaw jest przydzielony pracownik obsługi.
2. W ogrodzie przedszkolnym i placu zabaw wyznaczone są strefy pobytu dzieci, dla każdej grupy oddzielnie.
3. Przed wejściem dzieci na teren ogrodu i plac zabaw, sprzęt powinien być regularnie czyszczony z użyciem detergentu lub dezynfekowany.
4. Sprzęt, którego nie można czyścić z użyciem detergentu lub zdezynfekować należy zabezpieczyć przed użyciem.
5. Dyrektor nadzoruje prowadzenie monitoringu codziennych prac porządkowych.