

**Procedura organizacji zajęć
w Szkole Podstawowej nr 2
im. Arkadego Fiedlera w Nowem
od 05 kwietnia 2022 r.
w związku z występowaniem COVID-19**

I Organizacja zajęć

1. Do szkoły może uczęszczać uczeń bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej.
2. Rekomenduje się korzystanie z form aktywnego przemieszczania się. Codzienna aktywność fizyczna pozytywnie wpływa na rozwój fizyczny i psychiczny dziecka.
3. Uczniowie mogą być przyprowadzani do szkoły i z niej odbierani przez opiekunów bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej.
4. Uczniowie klas I-III po przyjeździe do szkoły oczekują na wejście w wyznaczonym sektorze i wraz z nauczycielem udają się na zajęcia.
5. Rekomenduje się, aby uczniowie po przyjeździe do szkoły w pierwszej kolejności myli ręce wodą z mydłem.
6. Wszystkim wchodzącym do budynku szkoły umożliwia się skorzystanie z płynu do dezynfekcji rąk. Przy wejściu do budynku szkoły zamieszczona jest informacja o możliwości dezynfekowania rąk oraz instrukcja użycia środka dezynfekującego.
7. Zaleca się, aby opiekunowie odprowadzający dzieci wchodzili do budynku szkoły lub na teren szkoły, zachowując zasadę 1 opiekun z dzieckiem/dziećmi.
8. Należy ograniczyć, do niezbędnego minimum, przebywanie w szkole osób z zewnątrz (tylko osoby bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej). Są one zobowiązane do przestrzegania procedury, w szczególności zasad związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym. Dodatkowo zaleca się higienę rąk.
9. Komunikacja rodziców z nauczycielem lub pracownikiem szkoły odbywa się drogą elektroniczną lub telefoniczną. Nauczyciel posiada aktualny numer telefonu do kontaktu z rodzicem/opiekunem. W przypadku konieczności kontaktu osobistego komunikacja powinna być szybka, w środkach ochrony indywidualnej.
10. W szkole znajdują się termometry bezdotykowe i dezynfekuje się je po użyciu w danej grupie. Dopuszcza się używanie innych urządzeń do bezdotykowego pomiaru temperatury.
11. Jeżeli pracownik szkoły zaobserwuje u ucznia objawy mogące wskazywać na infekcję bądź chorobę zakaźną, należy odizolować ucznia w odrębnym pomieszczeniu lub wyznaczonym

miejscu i niezwłocznie powiadomić rodziców/opiekunów o konieczności pilnego odebrania ucznia ze szkoły (rekomendowany własny środek transportu).

- a. W szkole wyznacza się wydzielone obszary, w których będzie można odizolować osobę w przypadku zdiagnozowania objawów chorobowych:
 - na ulicy Myśliwskiej: gabinet pielęgniarki oraz sala 210,
 - na ulicy Nowej: gabinet pielęgniarki oraz gabinet wicedyrektora.
 - b. Dziecko w izolacji przebywa pod opieką pracownika szkoły, który zachowuje wszelkie środki bezpieczeństwa – przed wejściem i po wyjściu z pomieszczenia dezynfekuje ręce, przed wejściem do pomieszczenia zakłada maseczkę ochronną i rękawiczki. Po przyjeździe rodzica/opiekuna odprowadza dziecko przed szkołę.
 - c. W przypadku, gdy rodzic/opiekun ignoruje wezwanie do odebrania dziecka, u którego wystąpiły objawy chorobowe, dyrektor (lub upoważniona osoba) ma prawo powiadomić o tym fakcie Policję, Sąd Rodzinny w Świeciu.
12. Przebywanie uczniów w szkole regulują procedury opisane w załącznikach 1, 2 i 3.
 13. Obowiązują ogólne zasady higieny: częste mycie rąk (po przyjeździe do szkoły należy bezzwłocznie umyć lub zdezynfekować ręce), ochrona podczas kichania i kaszlu oraz unikanie dotykania oczu, nosa i ust, niedzielenie się zaczętym jedzeniem.
 14. Przybory do ćwiczeń (piłki, skakanki, obręcze itp.) wykorzystywane podczas zajęć będą czyszczone lub dezynfekowane po każdym użyciu przez daną klasę.
 15. Sala gimnastyczna (podłoga) oraz sprzęt sportowy będą myte przy użyciu wody z detergentem lub zdezynfekowane po każdym dniu zajęć.
 16. Należy wietrzyć sale, części wspólne (korytarze) co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.
 17. Nauczyciel w klasach I-III organizuje przerwy dla swoich uczniów w interwałach adekwatnych do potrzeb, jednak nie rzadziej niż co 45 min (poza przerwami ogólnoszkolnymi).
 18. Zaleca się korzystanie przez uczniów z boiska szkolnego oraz pobyt na świeżym powietrzu na terenie szkoły.
 19. Uczeń nie powinien zabierać ze sobą do szkoły niepotrzebnych przedmiotów. Ograniczenie to nie dotyczy dzieci ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, w szczególności z niepełnosprawnościami. W takich przypadkach opiekunowie dziecka powinni zadbać o regularne czyszczenie (pranie lub dezynfekcję) zabawek i innych rzeczy.
 20. Rekomenduje się ograniczenie kontaktów personelu kuchennego i pracowników administracji oraz obsługi sprzątającej z uczniami oraz nauczycielami.

II Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni

1. Wszystkie osoby trzecie, które wchodzi do szkoły (w tym rodzice uczniów), powinni zachować higienę rąk, a jeżeli jest to możliwe, powinni umyć ręce.
2. Uczniowie, w pierwszej kolejności po przyjeździe do szkoły oraz szczególnie przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza i po skorzystaniu z toalety powinni myć ręce wodą z mydłem.

3. Zapewnia się regularne czyszczenie i napełnianie dozowników z mydłem.
4. Sale lekcyjne należy wietrzyć nie rzadziej niż co godzinę w trakcie przebywania dzieci w sali, w tym również przed rozpoczęciem zajęć.
5. W pomieszczeniach sanitarnohigienicznych znajdują się plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje.
6. Należy na bieżąco dbać o czystość urządzeń sanitarnohigienicznych, w tym o ich czyszczenie z użyciem detergentu lub dezynfekcję.
7. Przeprowadzając dezynfekcję, ściśle przestrzega się zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów, tak aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
8. Prowadzi się monitoring codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości: sal zajęć, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, mycia lub dezynfekcji powierzchni dotykowych: poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach, klawiatur i włączników. Wzory kart monitorowania stanowią Załączniki nr 4a i 4b.
9. Regularnie opróżnia się i czyścić kosze na odpady.

III Gastronomia

1. Zasady korzystania ze stołówki szkolnej.
 - a. Korzystanie z posiłków odbywa się w świetlicy/stołówce szkolnej.
 - b. Do stołówki wchodzi uczniowie wg grafiku korzystania z posiłków (Załącznik nr 5) na ustalonych przerwach po wcześniejszym umyciu mydłem lub dezynfekcji rąk.
 - c. Uczeń odbiera posiłek oraz sztućce z okienka wydawczego.
 - d. Uczeń brudne naczynia oddaje do okienka zwrotów.
 - e. Nie wydaje się posiłków na wynos.
 - f. Mycie blatów stołów z użyciem detergentu dokonuje pomoc kuchenna o godzinie 9:50 i po każdej grupie, która skorzystała z posiłku.
 - g. Okienka wydawcze i zwrotów dezynfekuje obsługa kuchenna po zakończeniu wydawania posiłków w danym dniu, a po każdej grupie czyści je z użyciem detergentu.
2. Zasady funkcjonowania kuchni szkolnej.
 - a. Listy obecności pracownicy kuchni podpisują po przyjściu do pracy w sekretariacie szkoły.
 - b. Osobom pracującym w kuchni i na stołówce zaleca się częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem.
 - c. Wielorazowe naczynia i sztućce myje się w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C i wyparza je.

- d. Na bieżąco dbamy o czystość urządzeń sanitarno-higienicznych, w tym ich dezynfekcji lub czyszczenia z użyciem detergentów.
 - e. Prowadzi się monitoring prac porządkowych ze szczególnym uwzględnieniem dezynfekcji powierzchni dotykowych, klamek, włączników, blatów stołów roboczych, krzesełek i okienek wydawczych po zakończeniu pracy (Załącznik nr 6)
 - f. Owoce, warzywa i mleko odbierane będą i rozdawane uczniom przez wychowawcę klasy lub nauczyciela wspomagającego z zachowaniem zasad bezpieczeństwa.
3. Zasady usług cateringowych.
- a. Do kuchni szkolnych wejściem od zewnątrz wnoszone są bębary i pojemniki służące do przewozu posiłków (do Szkoły Podstawowej nr 1 w Trylu).
 - b. Obsługa kuchni dezynfekuje pojemniki zewnętrzne, a naczynia wyparza. Prowadzi się monitoring dezynfekcji sprzętu używanego do cateringu (Załącznik nr 7).
 - c. Gotowe posiłki nałożone w pojemniki i naczynia wychodzą z kuchni tym samym wyjściem.
 - d. Brudne naczynia wracają do stołówki okienkiem zwrotów po czym są myte przy użyciu detergentu i wyparzone.

IV Postępowanie w przypadku wystąpienia objawów infekcji lub podejrzenia choroby zakaźnej u pracowników

1. Do pracy w szkole mogą przychodzić jedynie osoby bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej.
2. Pracownicy szkoły w przypadku wystąpienia objawów infekcji lub choroby zakaźnej powinni pozostać w domu i skontaktować się z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać poradę medyczną, z której będą wynikały dalsze czynności dla pracownika (oraz powiadomić pracodawcę o nieobecności). W razie pogarszania się stanu zdrowia należy zadzwonić pod nr 999 lub 112.
3. W przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy objawów choroby zakaźnej dyrektor szkoły odsuwa go od wykonywanych czynności. Jeżeli jest taka konieczność wzywa pomoc medyczną.
4. W szkole wyznacza się wydzielone obszary, w których będzie można odizolować osobę w przypadku zaobserwowania objawów choroby infekcyjnej:
 - na ulicy Myśliwskiej: gabinet pielęgniarki oraz sala 210,
 - na ulicy Nowej: gabinet pielęgniarki oraz gabinet wicedyrektora.
5. Obszar, w którym poruszał się i przebywał pracownik z niepokojącymi objawami sugerującymi infekcję lub chorobę zakaźną, należy bezzwłocznie poddać gruntownemu sprzątnięciu, zgodnie z funkcjonującymi procedurami oraz zdezynfekować powierzchnie dotykowe (klamki, poręcze, uchwyty itp.).

Załącznik nr 1

Procedura dotycząca organizacji zajęć - przychodzenie do szkoły, spędzanie przez uczniów przerw między zajęciami, opuszczanie szkoły w budynku na ulicy Myśliwskiej dla klas I-III:

Po przyjsciu do szkoły na pierwszą godzinę lekcyjną (8:00) uczeń oczekuje na wejście w wyznaczonym sektorze. Nauczyciel rozpoczynający zajęcia z daną klasą pełni dyżur opiekując się uczniami w ich sektorze od godziny 7:45. Poszczególne klasy wchodzi do szkoły z nauczycielami:

Wejście przy sali gimnastycznej:

IIa, IIc, IIIc, IIIb

Wejście boczne:

IIIa, Ic, Ib, Ia, IIb,

Pozostałe klasy, które rozpoczynają lekcje w późniejszych godzinach, udają się bezpośrednio do swoich sal lekcyjnych wejściem głównym zachowując bezpieczne odległości. Nauczyciel prowadzący zajęcia w danej klasie oczekuje na uczniów w sali lekcyjnej podczas przerwy.

Załącznik nr 2

Procedura dotycząca organizacji zajęć - przychodzenie do szkoły, spędzanie przez uczniów przerw między zajęciami, opuszczanie szkoły w budynku na ulicy Myśliwskiej dla klas IV-V:

1. Uczniowie z klas: **IVc, Va, Vb** przychodząc do szkoły korzystają z wejścia bocznego.
2. Uczniowie z klas: **IVa, IVb, Vc, Vd** przychodząc do szkoły korzystają z wejścia głównego.
3. Uczniowie rozpoczynający lekcje o godzinie 8:00 udają się odpowiednim wejściem do sali lekcyjnej. Nauczyciel, który rozpoczyna lekcję z daną klasą o godzinie 8:00 pełni dyżur w sali lekcyjnej od godziny 7:45. Uczniowie, którzy rozpoczynają lekcje w późniejszych godzinach (od 2. godz. lekcyjnej) czekają na przerwę w przydzielonym sektorze na nauczyciela, z którym zaczynają zajęcia. Nauczyciel, który zaczyna zajęcia z daną klasą, po pierwszym dzwonku na lekcję odbiera uczniów z boiska i wchodzi z nimi do szkoły odpowiednim wejściem. Tak dzieje się przed każdą lekcją oprócz 1. godziny lekcyjnej.

Z wejścia bocznego korzystają uczniowie mający lekcje w salach 300, 301 i 302, natomiast z wejścia przy sali gimnastycznej korzystają uczniowie mający lekcje w salach 208 i 304. W razie niesprzyjających warunków pogodowych przerwy na korytarzu spędzają uczniowie z klasy 208 oraz inne wg harmonogramu. Pozostałe spędzają ten czas w salach lekcyjnych pod opieką nauczyciela.

Harmonogram wyjść na korytarz szkolny w razie niesprzyjających warunków pogodowych:

przerwa	Na korytarz szkolny podczas przerw wychodzą uczniowie z sal:	Sale lekcyjne, w których pozostają uczniowie podczas przerw:
8.45	208, 300, 302, 305	301, 304, 303
9.40	208, 301, 304, 303	300, 302, 305
10.35	208, 300, 302, 305	301, 304, 303
11.35	208, 301, 304, 303	300, 302, 305
12.30	208, 300, 302, 305	301, 304, 303
13.30	208, 301, 304, 303	300, 302, 305
14.25	208, 300, 302, 305	301, 304, 303

Załącznik nr 3

Procedura dotycząca organizacji zajęć - przychodzenie do szkoły, spędzanie przez uczniów przerw między zajęciami, opuszczanie szkoły w budynku na ulicy Nowej dla klas VI-VIII:

1. Uczniowie rozpoczynający lekcje w klasach: biologicznej, świetlicy lub na sali gimnastycznej korzystają z wejścia przy sali gimnastycznej, przychodząc do szkoły i wychodząc na boisko.
2. Uczniowie rozpoczynający lekcje w klasach: geograficznej, polonistycznej II, fizycznej i pracowni językowej korzystają z wejścia głównego przychodząc do szkoły i wychodząc na boisko.
3. Uczniowie rozpoczynający lekcje w klasach: historycznej, polonistycznej I, wojskowej, matematycznej, informatycznej, muzycznej, j. angielskiego i salce katechetycznej korzystają z wejścia na klatkę schodową, przychodząc do szkoły i wychodząc na boisko.
4. Uczniowie rozpoczynający lekcje o godzinie 8:00 udają się odpowiednim wejściem do klasopracowni. Nauczyciel, który rozpoczyna lekcję z daną klasą o godzinie 8:00 pełni dyżur w klasopracowni od godziny 7:45. Uczniowie, którzy rozpoczynają lekcje w późniejszych godzinach (od 2. godz. lekcyjnej) czekają na przerwę w przydzielonym sektorze na nauczyciela, z którym zaczynają zajęcia. Na lekcje będą dwa dzwonki. Nauczyciel, który zaczyna zajęcia z daną klasą, po pierwszym dzwonku na lekcję odbiera uczniów z boiska i wchodzi z nimi do szkoły odpowiednim wejściem. Tak dzieje się przed każdą lekcją oprócz 1. godziny lekcyjnej.
5. W czasie przerw uczniowie spędzają czas na boisku w przydzielonych dla każdej klasy sektorach. W razie niesprzyjających warunków pogodowych uczniowie wychodzą na korytarz, lub spędzają czas w klasopracowniach pod opieką nauczyciela według harmonogramu.

Harmonogram wyjść na korytarz szkolny w razie niesprzyjających warunków pogodowych:

przerwa	Uczniowie przebywający na korytarzu szkolnym			Pozostałe klasy przebywają w klasopracowniach
	parter	I piętro	II piętro	
8.45	biologiczny, fizyczny, historyczny	matematyczny	języka angielskiego	
9.40	polonistyczny I, polonistyczny II	matematyczny	muzyczny	
10.35	geograficzny, języka niemieckiego	wos	języka angielskiego	
11.35	biologiczny, fizyczny, historyczny	matematyczny	muzyczny	
12.30	polonistyczny I, polonistyczny II	wos	języka angielskiego	
13.30	geograficzny, języka niemieckiego	matematyczny	muzyczny	
14.25	biologiczny, fizyczny, historyczny	wos	języka angielskiego	

Załącznik nr 4b

dyżur

Monitoring mycia/dezynfekcji

Data	Toalety godz. 10:00, 12:00 (myć przy użyciu detergentu)	Poręcze na klatkach schodowych (godz. 11:00)	Wykonał	Uwagi

Załącznik nr 5

Grafik korzystania z posiłków w Szkole Podstawowej nr 2 w Nowem na ul. Myśliwskiej 2b

Godziny posiłków	Poniedziałek klasy	Wtorek klasy	Środa klasy	Czwartek klasy	Piątek klasy
11:00					
11:30					
12:00					
12:30					
13:30					

Grafik korzystania z posiłków w Szkole Podstawowej nr 2 w Nowem na ul. Nowej 2

Godziny posiłków	Poniedziałek klasy	Wtorek klasy	Środa klasy	Czwartek klasy	Piątek klasy
11:35					
12:30					
13:30					

Załącznik nr 6a

Monitoring mycia/dezynfekcji kuchni szkolnej – powierzchnie płaskie między innymi (blatów stołów, oparcie i siedziska krzeseł, klamek drzwi oraz okienek wydawczych)

Data	Okienka wydawcze <i>godz. 9:50 i 13:30 w miarę możliwości, jeśli będą uczniowie w świetlicy, to mycie z użyciem detergentu po każdej zmianie)</i>	Klamki u drzwi, włączniki, przyciski urządzeń, blaty robocze <i>(po zakończeniu sprzątnięcia kuchni pod koniec pracy)</i>	Toaleta <i>(po zakończeniu sprzątnięcia kuchni pod koniec pracy)</i>	Uwagi

Załącznik nr 6b

Monitoring mycia/dezynfekcji stołówek – powierzchni płaskich między innymi (blatów stołów, oparc i siedzisk krzeseł, klamek drzwi oraz okienek wydawczych)

Data	Blaty stołów oraz poręcze krzeseł na stołówce godz. 9:50 i 13:30 w miarę możliwości, jeśli będą uczniowie w świetlicy, to mycie z użyciem detergentu po każdej zmianie)	Wykonał	Uwagi

Załącznik nr 7

Monitoring mycia/dezynfekcji sprzętu używanego do cateringu

Data	Opakowania bemarów <i>(po wniesieniu na teren kuchni)</i>	Mycie z udziałem detergentu i wyparzenie naczyń użytych do procesu cateringowego <i>(po każdym wniesieniu do kuchni)</i>	Wykonał	Uwagi