

### **Regulaminu dotyczący procedur bezpieczeństwa zdrowotnego w Szkole Podstawowej nr 2 z Oddziałami Dwujęzycznymi w Łukowie**

Zalecenia szczegółowe dotyczą: organizacji zajęć, higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni, gastronomii, postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia u pracowników, uczniów.

#### **I POSTANOWIENIA OGÓLNE**

1. Niniejszy regulamin dotyczy nauczycieli, pracowników, rodziców oraz uczniów Szkoły Podstawowej nr 2 z Oddziałami Dwujęzycznymi w Łukowie.
2. Dyrektor szkoły w zależności od istniejących warunków i zasobów kadrowych – posiada kompetencje do podejmowania rozstrzygnięć w zakresie szczegółowych zasad bezpieczeństwa zdrowotnego na terenie szkoły, w tym zorganizowanie higienicznych i bezpiecznych warunków na jej terenie.
3. Wytyczne zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego MEiN, MZ i GIS dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych wskazują na ogólne zasady, oraz szczepienie (rekomendowane dla pracowników szkoły oraz uczniów).
4. Ogólne zasady:
  - 1) **Higiena** – częste mycie rąk, ochrona podczas kichania i kaszlu, unikanie dotykania oczu, nosa i ust,
  - 2) **Wietrzenie** – zaleca się w ramach utrzymania higieny otoczenia uczniów.

#### **II ZASADY ZACHOWANIA BEZPIECZEŃSTWA W SZKOLE**

1. Organizacja zajęć:
  - 1) Do szkoły może uczęszczać uczeń bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej.
  - 2) Uczniowie są przyprowadzani do szkoły i z niej odbierani przez opiekunów bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej.
  - 3) Wskazane jest, aby uczniowie w pierwszej kolejności po przyjsciu do szkoły myli ręce wodą z mydłem.
  - 4) Opiekunowie odprowadzający dzieci wchodzący do budynku szkoły lub na teren szkoły, zachowując zasadę 1 opiekun z dzieckiem/dziećmi.
  - 5) Ogranicza się przebywanie w szkole osób z zewnątrz (tylko opiekunowie uczniów klas I bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej). Są one zobowiązane do przestrzegania regulaminu szkoły, w szczególności zasad związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym. Dodatkowo zaleca się higienę rąk.
  - 6) Każdy wychowawca zobowiązany jest do zapewnienia sposobów szybkiej, skutecznej komunikacji z opiekunami ucznia, rekomendowany jest kontakt z wykorzystaniem technik komunikacji na odległość.
  - 7) Jeżeli pracownik szkoły zaobserwuje u ucznia objawy mogące wskazywać na infekcję bądź chorobę zakaźną, informuje o tym jego wychowawcę, który odizolowuje ucznia w odrębnym pomieszczeniu lub wyznaczonym miejscu i niezwłocznie powiadamia rodziców/opiekunów o konieczności pilnego odebrania dziecka ze szkoły.
  - 8) W szkole obowiązują ogólne zasady higieny:
    - częste mycie rąk (po przyjsciu do szkoły należy bezzwłocznie umyć ręce),

- ochrona podczas kichania i kaszlu,
  - unikanie dotykania oczu, nosa i ust,
  - niedzielenie się zaczętym jedzeniem.
- 9) Pracownicy obsługi regularnie czyszczą, z użyciem wody z detergentem lub środków dezynfekujących, infrastrukturę szkoły, sprzęt, przybory sportowe i materiały wykorzystywane podczas zajęć.
  - 10) Nauczyciele i pracownicy obsługi są odpowiedzialni za wietrzenie sal, części wspólnych (korytarze) co najmniej raz na godzinę, w czasie zajęć i podczas przerwy, a także w dni wolne od zajęć.
  - 11) Zaleca się nauczycielom, aby w miarę możliwości organizowali zajęcia na świeżym powietrzu na terenie szkoły oraz umożliwili uczniom korzystanie z boiska szkolnego na zajęciach wychowania fizycznego.
  - 12) Uczniowie nie zabierają ze sobą do szkoły niepotrzebnych przedmiotów. Ograniczenie to nie dotyczy dzieci ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, w szczególności z niepełnosprawnościami. Opiekunowie dziecka powinni zadbać o regularne czyszczenie (pranie lub dezynfekcję) zabawek i innych rzeczy.
  - 13) W miarę możliwości ogranicza się kontakty personelu kuchennego i pracowników administracji oraz obsługi sprzątającej z uczniami oraz nauczycielami.
2. Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni:
- 1) Wszystkie osoby trzecie, które wchodzą do szkoły (w tym rodzice uczniów), zachowują higienę rąk – dezynfekcja lub mycie rąk.
  - 2) Uczniowie po przyjeździe do szkoły oraz szczególnie przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza i po skorzystaniu z toalety myją ręce wodą z mydłem.
  - 3) Pracownicy obsługi regularnie czyszczą i napełniają dozowniki z mydłem.
  - 4) Codzienne prace porządkowe są monitorowane, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości sal zajęć, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, mycie powierzchni dotykowych – poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków, klawiatur, włączników.
  - 5) Pracownicy obsługi są odpowiedzialni za codzienne wietrzenie sal i korytarzy przed i po lekcjach, zaś w trakcie lekcji, czy podczas przerw międzylekcyjnych – nauczyciele.
  - 6) Wszyscy pracownicy zobowiązani są do zapewnienia bezpieczeństwa uczniom w czasie, gdy okna są otwarte.
  - 7) Pracownicy obsługi, w przypadku stosowania środków do dezynfekcji powierzchni, są zobowiązani do ścisłego przestrzegania zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji, ścisłe przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów tak, aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
  - 8) W pomieszczeniach sanitarno - higienicznych wiszą plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, zaś przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje dezynfekcji.
  - 9) Pracownicy obsługi na bieżąco dbają o czystość urządzeń sanitarno - higienicznych, w tym o ich czyszczenie z użyciem detergentu lub dezynfekcji.
  - 10) Sale lekcyjne wietrzone są nie rzadziej niż co godzinę w trakcie przebywania dzieci w sali, w tym również przed rozpoczęciem zajęć.

- 11) Kosze na odpady są regularnie opróżniane i czyszczone przez pracowników obsługi.
3. Organizacja żywienia:
- 1) Wszyscy uczniowie obiady spożywają w szkolnej stołówce, pod nadzorem pracowników szkoły, według ustalonego harmonogramu:
    - a) 11.20-11.40 klasy 1-5
    - b) 12.25 – 12.45 klasy 6-8
  - 2) Harmonogram może ulec zmianie w celu dostosowania do potrzeb organizacyjnych szkoły.
  - 3) Kontakty personelu kuchennego z uczniami i nauczycielami są ograniczone.
  - 4) Za zachowanie właściwych warunków sanitarno – higienicznych na stołówce, kuchni, innych pomieszczeniach przeznaczonych do przygotowywania posiłków odpowiada intendent oraz personel kuchenny.
4. Postępowanie w przypadku wystąpienia objawów infekcji lub podejrzenia choroby zakaźnej u pracowników:
- 1) Do pracy w szkole przychodzą jedynie osoby bez objawów infekcji lub choroby zakaźnej.
  - 2) W szkole pomieszczeniem, w którym będzie można odizolować osobę w przypadku zaobserwowania objawów choroby infekcyjnej, jest gabinet profilaktyki wyposażony w środki ochrony i płyn dezynfekcyjny.
  - 3) W każdej sali lekcyjnej wydzielone jest miejsce, w którym będzie można odizolować osobę w przypadku zaobserwowania objawów choroby infekcyjnej, wyposażenie w środki ochrony i płyn dezynfekujący.
  - 4) W przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy objawów choroby zakaźnej dyrektor szkoły lub wyznaczona przez niego osoba odsuwa go od wykonywanych czynności. Jeżeli jest taka konieczność wzywa pomoc medyczną.
  - 5) W miejscach, w których przebywała osoba z niepokojącymi objawami sugerującymi infekcję lub chorobę zakaźną pracownicy obsługi przeprowadzają dodatkowe sprzątanie zgodnie z szkolnymi procedurami, a także myją/zdezynfekują powierzchnie dotykowe (klamki, poręcze, uchwyty itp.).

### III POSTANOWIENIA KOŃCOWE

1. Regulamin został konsultowany z przewodniczącym rady rodziców i samorządem uczniowskim, wchodzi w życie z dniem 1 września 2022 r.
2. Regulamin obowiązuje do odwołania.
3. Traci moc regulamin z dnia 1 września 2021 r.

DYREKTOR  
Szkoły Podstawowej nr 2  
z Oddziałami Dwujęzycznymi w Łukowie

*mgr Dorota Puzio*