**6. Procedura organizacji zajęć w oddziałach przedszkolnych**

**A. Zasady ogólne**

**A3. Liczba opiekunów**

* **Do grupy** przyporządkowani są **ci sami opiekunowie**. Liczbę opiekunów określają odrębne przepisy, (rozporządzenie MEN w sprawie organizacji pracy szkół i przedszkoli).
* Należy w miarę możliwości ograniczyć kontakt bezpośredni -cielesny z dziećmi w przedszkolu.

**A2. Wielkość sali**

* **Minimalna przestrzeń** do wypoczynku, zabawy i zajęć dla dzieci w sali **nie może być mniejsza niż 1,5 m. dziecko** i każdego opiekuna
* Do przestrzeni tej nie wlicza się pomieszczenia/ń kuchni, zbiorowego żywienia, pomocniczych (ciągów komunikacji wewnętrznej, pomieszczeń porządkowych, magazynowych, higienicznosanitarnych — np. łazienek). Nie należy sumować powierzchni sal dla dzieci i przeliczać łącznej jej powierzchni na limit miejsc. Powierzchnię każdej sali wylicza się z uwzględnieniem mebli oraz innych sprzętów w niej się znajdujących

**A1. Liczba dzieci w grupie**

* Dyrektor po uzgodnieniu z organem prowadzącym ustala liczbę osób w poszczególnych grupach, uwzględniając zasady wskazane w *Wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 26 sierpnia 2020 r. dla przedszkoli*
* W grupie może przebywać **do 25 dzieci**. W uzasadnionych przypadkach za zgodą organu prowadzącego **można zwiększyć liczbę dzieci - nie więcej niż o 2.**

**B. Przestrzeń i dodatkowe wyposażenie oddziałów przedszkolnych**

**B3. Organizacja przestrzeni w sali dla grupy**

* Z sali, w której przebywa grupa, należy usunąć przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie uprać lub dezynfekować (np. pluszowe zabawki, dekoracje papierowe, firany, dywany i inne).
* W sali mogą zostać jedynie zabawki i przybory sportowe (piłki, skakanki, obręcze itp.), które można skutecznie i dokładnie czyścić i dezynfekować.
* Dziecko nie może przynosić ze sobą do placówki i zabierać z placówki żadnych przedmiotów i zabawek.

**B1. Organizacja przestrzeni ogólnej**

* **Każda grupa** dzieci ma wyznaczoną **stałą salę** i powinna przebywać w tej sali.
* W szkole oprócz sal do zajęć dla poszczególnych grup dyrektor wydziela:

**Śluzę ochronną** (przestrzeń wspólną**) -** czyli wiatrołap 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 umieszczony wyraźny napis „DZIECI Z OBJAWAMI ZAKAŻENIA GÓRNYCH DRÓG ODDECHOWYCH I TEMPERATURĄ POWYŻEJ 37°C NIE SĄ PRZYJMOWANE DO SZKOŁY/ODDZIAŁOW PRZEDSZKOLNYCH”

**Izolatkę** – czyli odrębne, oznaczone, pomieszczenie lub w zależności od warunków przedszkola część pomieszczenia z zapewnieniem minimum 2 m odległości od innych osób, oddzielona od reszty pomieszczenia, np. parawanem), w której w razie potrzeby będzie można umieścić dziecko z objawami sugerującymi zakażenie COVID 19,

**B2. Dodatkowe wyposażenie oddziałów przedszkolnych**

* Przy wejściu do szkoły/oddziałów przedszkolnych, ,w każdej sali do zajęć, w pomieszczeniach sanitarno-higienicznych oraz w pomieszczeniu kuchennym należy umieścić dozowniki z płynem dezynfekującym, na wysokości uniemożliwiającym kontakt z dzieciom
* W widocznych miejscach przy tych dozownikach należy umieścić instrukcje dezynfekcji rąk, w pomieszczeniach sanitarno- higienicznych - plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, w pomieszczeniach, w których pracownicy się przebierają - instrukcje zakładania i zdejmowania rękawiczek, maseczek, fartuchów ochronnych.
* Szkoła ma na wyposażeniu minimum jeden sprawny termometr, najlepiej bezdotykowy.
* Personel opiekujący się dziećmi 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 COVID 19

**C. Organizacja opieki w przedszkolu**

**C2. Codzienne przerwy w czasie zajęć**

* W czasie zajęć nauczyciel organizuje,nie rzadziej niż co najmniej raz na godzinę przerwę, w tym czasie wietrzy się salę. W razie potrzeby - wietrzenie odbywa się także w czasie zajęć.
* W czasie przerwy wszystkie dzieci myją mydłem ręce.
* Zorganizowane wspólne mycie rąk odbywa się także przed i po jedzeniu posiłków, po powrocie z zajęć na świeżym powietrze oraz indywidualnie za każdym razem po wyjściu z toalety.
* Przerwa wykorzystywana jest także do dezynfekcji powierzchni dotykowych – takich jak: poręcze, klamki, wyłączniki, klawiatury komputerów oraz powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków

**C1. Funkcjonowanie grup – zmianowość**

* Do grupy przyporządkowani są ci sami stali opiekunowie.
* Opiekunowie przy kontaktach ze sobą, np. w czasie wymiany informacji dotyczących organizacji danego dnia, powinni zachowywać dystans społeczny w każdej przestrzeni przedszkolnej, wynoszący min. 1,5 m,
* Personel pomocniczy oraz kuchenny nie może kontaktować się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi – w związku z tym personel opiekujący się dziećmi podaje dzieciom posiłki.
* Należy wprowadzić **zmianowość** w realizacji planu ramowego dnia – czyli zapewnić taką organizację pracy, która uniemożliwi stykanie się ze sobą poszczególnych grup dzieci. (np. różne godziny przyjmowania grup do placówki, różne godziny zabawy na dworze).

**C3. Wyjścia na świeże powietrze i wycieczki**

* Nie należy organizować żadnych wyjść poza teren szkoły ani wycieczek (np. na spacer do parku, lasu).
* Zaleca się korzystanie przez dzieci z pobytu na świeżym powietrzu, ale tylko na placach zabaw na terenie przedszkola, pod warunkiem możliwości codziennego czyszczenia z użyciem detergentu lub dezynfekcji urządzeń przed wejściem dzieci i przy zachowaniu możliwie maksymalnej odległości i zmianowości grup.
* Jeśli nie ma takiej możliwości należy zabezpieczyć plac zabaw przed wykorzystywaniem biało-czerwoną taśmą ostrzegawczą.

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

**D1. Mycie i dezynfekcja powierzchni**

* Pracownicy obsługi szkoły zobowiązani są codziennie, po odebraniu wszystkich dzieci przez rodziców, do bardzo dokładnego posprzątania sal i ciągów komunikacyjnych, w tym umycia mydłem i zdezynfekowania zabawek, które były używane przez dzieci. 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.
* Rano, przed przyjściem dzieci, pracownicy czyszczą z użyciem detergentu lub dezynfekują sprzęt na placu zabaw lub boisku.
* Po zakończeniu procedury przyjmowania dzieci do szkoły pracownicy obsługi bardzo dokładnie sprzątają i dezynfekują śluzę ochronną.
* W czasie cogodzinnych przerw w zajęciach z dziećmi, pracownicy obsługi zobowiązani są do ciągłego dezynfekowania powierzchni dotykowych i płaskich w salach. Zabezpieczają też bieżącą dezynfekcję toalet.
* Po wyjściu ze szkołyosoby 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 – zgodnie z załącznikiem nr 1.
* Przeprowadzając dezynfekcję należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ścisłe przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów, tak aby dzieci nie były narażone na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.

**D3. 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 ze szkoły).
* Należy dopilnować, aby pracownicy zakładali rękawiczki ochronne oraz zakrywali usta i nos w kontaktach z osobami przychodzącymi z zewnątrz.
* Wskazane jest codzienne panie ubrań wykorzystywanych w pracy w temperaturze co najmniej 60 stopni.

**D2.Mycie rąk**

* Każdy pracownik szkołypowinien regularnie i jak najczęściej, zgodnie z instrukcją, myć ręce wodą z mydłem a następnie dezynfekować je przygotowanym płynem do dezynfekcji.
* Opiekunowie grupy muszą dopilnować, aby także dzieci często i poprawnie myły ręce, szczególnie po przyjściu do przedszkola, przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza, każdorazowo po skorzystaniu z toalety oraz w czasie przerw.
* Każdy dorosły, który wchodzi na teren szkoły/oddziałów przedszkolnych, w tym rodzic/opiekun dziecka musi dokładnie, zgodnie z instrukcją zdezynfekować ręce. W tym celu należy umożliwić mu skorzystanie z płynu dezynfekującego umieszczonego przy wejściu oraz instrukcji. W widocznym miejscu należy także zamieścić informację o obligatoryjnym dezynfekowaniu rąk przez osoby dorosłe, wchodzące do szkoły.

**E. Organizacja posiłków**

**E2. Wydawanie posiłków**

* Wydawanie i korzystanie z posiłków musi być bezpieczne – musi odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych (jadalnie lub stoliki w salach).
* Jeżeli jest to wspólne pomieszczenie dla grup – należy pamiętać o zmianowości (uniemożliwieniu spotkania się ze sobą poszczególnych grup dzieci).
* Przed posiłkami obowiązkowo i po każdej grupie musi odbywać się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.
* Naczynia wielokrotnego użytku i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60C lub je wyparzać.
* Zaleca się stosowanie pojemników i sztućców jednorazowych.

**E1. Stołówka**

Przy organizacji żywienia (stołówka, kuchnia), 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, czyszcić 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.