

ZARZĄDZENIE NR 20/2020
DYREKTORAZESPOŁU SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH IM. IGNACEGO
WYSSOGOTY ZAKRZEWSKIEGO W ŻELECHOWIE
Z DNIA 31 sierpnia 2020

w sprawie: **wprowadzenia Procedury zapewnienia bezpieczeństwa na terenie internatu Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Ignacego Wyssogoty Zakrzewskiego w Żelechowie w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19**

Na podstawie:

- 1) art. 30b i art. 30c, art. 68 ust. 1 pkt 6 ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 910);
- 2) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 493 ze zm.);
- 3) Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 12 sierpnia 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz. U. z 2020 r. poz. 1389);
- 4) Rozporządzenie Rady Ministrów z dnia 7 sierpnia 2020 r. w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii (Dz. U. z 2020 r. poz. 1356);

W oparciu o:

Wytoczne MEN, MZ i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r., opublikowane dn. 5 sierpnia 2020 r.;

zarządza się, co następuje:

§ 1.

Wprowadza się Procedurę zapewnienia bezpieczeństwa na terenie internatu Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Ignacego Wyssogoty Zakrzewskiego w Żelechowie w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19.

§ 2.

Zobowiązuję wszystkich pracowników i uczniów do zapoznania się z niniejszym zarządzeniem oraz do przestrzegania i stosowania.

§ 3.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 1 września 2020 i podlega ogłoszeniu.

**PROCEDURY ZAPEWNIENIA BEZPIECZEŃSTWA NA TERENIE INTERNATU
ZESPOŁU SZKÓŁ PONADPODSTAWOWYCH IM. IGNACEGO WYSSOGOTY
ZAKRZEWSKIEGO W ŻELECHOWIE W ZWIĄZKU Z ZAPOBIEGANIEM,
PRZECIWDZIAŁANIEM I ZWALCZANIEM COVID-19**

**ROZDZIAŁ I
INFORMACJE OGÓLNE**

§ 1.

Celem niniejszej procedury jest usystematyzowanie działań pracowników, rodziców, Dyrekcji oraz uczniów w celu zachowania bezpieczeństwa i higienicznych warunków na terenie internatu od 1 września.

§ 2.

Ilekcioć w niniejszej procedurze jest mowa o:

- 1) **Internacie** – należy przez to rozumieć Internat Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Ignacego Wyssogoty Zakrzewskiego w Żelechowie;
- 2) **Dyrektorze**– należy przez to rozumieć Dyrektora Zespołu Szkół Ponadpodstawowych im. Ignacego Wyssogoty Zakrzewskiego w Żelechowie;
- 3) **Rodzielach**– należy przez to rozumieć także opiekunów prawnych dziecka, oraz osoby (podmioty) sprawujące pieczę zastępczą nad dzieckiem;
- 4) **Wychowankach** – należy przez to rozumieć uczniów korzystających z internatu.

§ 3.

Na tablicy ogłoszeń przy głównym wejściu znajdują się numery telefonów do **organu prowadzącego, stacji sanitarno- epidemiologicznej** oraz **służb medycznych**, z którymi należy się skontaktować w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych u osoby znajdującej się na terenie jednostki.

§ 4.

1. Niniejszy regulamin określa procedury bezpieczeństwa na terenie internatu w okresie pandemii wirusa COVID-19, dotyczące wszystkich pracowników oraz rodziców i uczniów.
2. Procedura określa działania, które zminimalizują możliwość zakażenia, ale mimo wszystkich podjętych środków bezpieczeństwa, nie pozwolą w 100% wyeliminować ryzyka związanego z zakażeniem.
3. Niniejszy regulamin powinien zostać umieszczony w widocznym miejscu budynku oraz przekazany do wiadomości wychowankom i ich rodzicom.

ROZDZIAŁ II

ZADANIA I OBOWIĄZKI DYREKTORA

§5.

1. Dyrektor wykonuje zadania związane z zapewnieniem bezpieczeństwa uczniom i oraz pracownikom, w czasie opieki organizowanej internacie.
2. Dyrektor:
 - 1) Planuje organizację internatu na podstawie analizy deklaracji rodziców lub pełnoletnich uczniów o liczbie wychowanków;
 - 2) Ustala zasady zakwaterowania wychowanków w internacie;
 - 3) Dbą o to, by do internatu byli przyjmowani jedynie zdrowi wychowankowie, bez objawów chorobowych dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych lub w izolacji;
 - 4) Informuje wychowanka oraz rodziców, że osoby mające objawy wskazujące na chorobę zakaźną, mające bliski kontakt z osobą zakażoną, podejrzaną o zakażenie, przebywające w domu z osobami poddanymi kwarantannie lub izolacji nie mogą skorzystać z internatu;
 - 5) Przygotowuje procedury postępowania na wypadek podejrzenia zakażenia i instruuje pracowników, jak należy je stosować;
 - 6) Zapewnia pomieszczenie przeznaczone do odizolowania ucznia w razie wystąpienia u niego objawów chorobowych;
 - 7) Ogranicza przebywanie w placówce osób z zewnątrz;
 - 8) Zapewnia szkolenie personelu z zakresu zachowania zasad bezpieczeństwa w okresie pandemii COVID-19;
 - 9) Zapewnia zaopatrzenie pracowników w środki ochrony osobistej – rękawiczki, przyłbice;
 - 10) Planuje i monitoruje zachowanie czystości w miejscach pracy, pokojach wychowanków oraz przestrzeni wspólnych;
 - 11) Zapewnia mydło i środki dezynfekujące w pomieszczeniach higieniczno-sanitarnych oraz wywiesza plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem instrukcje do dezynfekcji rąk;
 - 12) Zwraca uwagę na konieczność zachowania dystansu społecznego – odległość 1,5 m od innych osób.
 - 13) Wyznacza osobę do pomiaru temperatury uczniom oraz pracownikom przy wejściu do budynku internatu w sytuacji, gdy otrzyma takie zalecenie od inspektora sanitarnego;
 - 14) Określa ścieżki szybkiej komunikacji z rodzicami wychowanków, a także pomiędzy wychowawcami a dyrektorem;
 - 15) Ogranicza przebywanie osób z zewnątrz w internacie.

§6.

1. Dyrektor na bieżąco śledzi komunikaty na temat COVID-19 nadawane przez Główny Inspektorat Sanitarny i stosuje się do jego zaleceń.

2. Dyrektor wymaga od pracowników bezwzględnego przestrzegania niniejszej procedury, komunikatów Dyrektora oraz zaleceń GIS.
3. W sytuacji wystąpienia zagrożenia zarażenia wirusem COVID-19 Dyrektor niezwłocznie informuje o tym fakcie **Powiatową Stację Sanitarno – Epidemiologiczną w Garwolinie**.
4. Dyrektor pozostaje w stałym kontakcie z przedstawicielem Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w celu bieżącego monitorowania sytuacji związanej z szerzeniem epidemii COVID-19.

§ 7.

1. Pracownicy zostali poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze stacją sanitarno-epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr **999** lub **112** i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
2. Zaleca się bieżące śledzenie informacji Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministra Zdrowia, dostępnych na stronach **gis.gov.pl** lub <https://www.gov.pl/web/koronawirus/>.

§8.

1. Dyrektor przypomina pracownikom zasady zachowania higieny mycia rąk, obowiązku informowania o złym stanie zdrowia. Dyrektor przeprowadził spotkanie z pracownikami w celu zwrócenia uwagi na profilaktykę zdrowotną.
2. Dyrektor sprawuje wzmożony nadzór nad przestrzeganiem zasad higieny przez pracowników jednostki oraz ściśle je egzekwuje.
3. W pomieszczeniach sanitarno-higienicznych Dyrektor wywiesił dla pracowników plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje obsługi.

§9.

1. W celu zapewnienia bezpieczeństwa przetwarzania żywności, Dyrektor dokonał weryfikacji dobrych **praktyk higienicznych** oraz **procedur HACCP**, aby wyeliminować ewentualne luki lub możliwe ścieżki zanieczyszczeń.
2. Dyrektor przeanalizował wewnętrzne procedury czyszczenia i dezynfekcji pokoi, korytarzy oraz pomieszczeń biurowych.

ROZDZIAŁ III

ORGANIZACJA PRACY INTERNATU

§ 10.

1. Dyrektor po przeprowadzeniu analizy deklaracji rodziców lub pełnoletnich uczniów o liczbie wychowanków, którzy będą korzystać z pobytu w internacie, planuje organizację pracy jednostki.
2. Wychowankowie mają obowiązek przechowywać własne podręczniki, przybory szkolne oraz rzeczy osobiste w przydzielonej im szafce i ograniczyć dostęp do nich dla osób trzecich. Uczeń nie powinien zabierać ze sobą do internatu niepotrzebnych przedmiotów.
3. Pomieszczenia mieszkalne oraz pomieszczenia przestrzeni wspólnej (np. korytarze) są na bieżąco wietrzone – co najmniej raz na godzinę.
4. W czasie otwarcia internatu zapewnia się regularne czyszczenie powierzchni, w tym podłóg, biurek i przedmiotów (np. telefonów, klawiatury), klamek i poręczy przy użyciu wody oraz detergentu lub środka dezynfekcyjnego.
5. Wszystkie miejsca, z których często korzystają pracownicy i wychowankowie są starannie czyszczone i dezynfekowane, w tym w szczególności toalety, kuchnia oraz miejsca przeznaczone do wspólnego użytkowania.
6. Zaleca się, aby wychowankowie ograniczyli opuszczanie swojego pokoju i korzystanie z przestrzeni wspólnych. W przypadku korzystania z części wspólnych internatu wychowankowie zobowiązani są do stosowania środków ochrony indywidualnej (maseczki ochronne, rękawiczki jednorazowe).
7. W przestrzeniach wspólnych (pomieszczenia do pracy własnej) należy zachować podwyższone rygory bezpieczeństwa i higieny: częste mycie i dezynfekowanie łazienek, pomieszczeń kuchennych, blatów w pokojach oraz pomieszczeniach wspólnie użytkowanych (np. w pokojach cichej nauki).

§ 11.

1. Do internatusą przyjmowani jedynie zdrowi wychowankowie, bez objawów chorobowych sugerujących chorobę zakaźną.
2. Zakazuje się gromadzenia przed wejściem do internatu bez zachowania bezpiecznego dystansu.

§ 12.

1. W internacie zostało wydzielone pomieszczenie, w którym będzie można odizolować osobę w przypadku zaobserwowania objawów chorobowych.
2. W przypadku wystąpienia u wychowanka nagłych objawów infekcji dróg oddechowych, należy natychmiast odizolować go od innych osób i niezwłocznie powiadomić rodziców/opiekunów oraz umożliwić skorzystanie z teleporady medycznej.
3. W przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy niepokojących objawów infekcji dróg oddechowych powinien on skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać teleporadę medyczną.

4. Obszar, w którym poruszał się i przebywał pracownik z infekcją dróg oddechowych, bezzwłocznie należy poddać gruntownemu sprzątnięciu, zgodnie z funkcjonującymi w podmiocie procedurami oraz zdezynfekować powierzchnie dotykowe (klamki, poręcze, uchwyty itp.) oraz zastosować się do indywidualnych zaleceń wydanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
5. W przypadku potwierdzonego zakażenia SARS-CoV-2 na terenie internatu należy stosować się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego

§ 13.

Organizacja spotkań oraz narad

1. Dyrektor ograniczył do niezbędnego minimum spotkania i narady z pracownikami.
2. Zebrania przeprowadzane są przy otwartych oknach, z zachowaniem rekomendowanych przez służby sanitarne odległości pomiędzy osobami (min. 1,5 – 2m) lub osoby uczestniczący w zebraniu mają zakryte usta i nos..

ROZDZIAŁ IV

ZADANIA I OBOWIĄZKI PRACOWNIKÓW

§ 14.

1. Każdy pracownik zobowiązany jest do samoobserwacji i pomiaru temperatury.
2. Każdy pracownik przy wejściu zobowiązany jest odezynfekować ręce płynem do dezynfekcji i myć ręce zgodnie z instrukcjami wywieszonymi w toaletach.
3. Pracownicy nie przemieszczają się zbędnie po jednostce.
4. Zabronione jest przebywanie pracowników wskazujących objawy chorobowe na terenie jednostki. Pracownicy zostali poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów choroby zakaźnej powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać teleporadę medyczną, a w razie pogorszenia się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
5. Każdy pracownik zobowiązany jest do stosowania się do „dekalogu” GIS *(w pracy oraz po zakończeniu obowiązków służbowych)*:
 - 1) **Często myj ręce** - Należy pamiętać o częstym myciu rąk wodą z mydłem, a jeśli nie ma takiej możliwości dezynfekować je płynami/żelami na bazie alkoholu (min. 60%). Istnieje ryzyko przeniesienia wirusa z zanieczyszczonych powierzchni na ręce. Dlatego częste mycie rąk zmniejsza ryzyko zakażenia;
 - 2) **Podczas powitania unikaj uścisków i podawania dłoni** - w ciągu dnia dłonie dotykają wielu powierzchni, które mogą być zanieczyszczone wirusem. Powstrzymaj się od uścisków, całowania i podawania dłoni na powitanie;
 - 3) **Unikaj dotykania oczu, nosa i ust** - Dłonie dotykają wielu powierzchni, które mogą być zanieczyszczone wirusem. Dotknięcie oczu, nosa lub ust zanieczyszczonymi rękami, może spowodować przeniesienie wirusa z powierzchni na siebie;
 - 4) **Regularnie myj lub dezynfekuj powierzchnie dotykowe** - Powierzchnie dotykowe w tym biurka, lamy i stoły, klamki, włączniki światła, poręcze muszą być regularnie

przecierane z użyciem wody z detergentu lub środka dezynfekcyjnego. Wszystkie miejsca, z których często korzystają ludzie powinny być starannie dezynfekowane;

- 5) **Regularnie dezynfekuj swój telefon i nie korzystaj z niego podczas spożywania posiłków** - Na powierzchni telefonów komórkowych bardzo łatwo gromadzą się chorobotwórcze drobnoustroje. Regularnie przecieraj lub dezynfekuj swój telefon komórkowy (np.: wilgotnymi chusteczkami nasączonymi środkiem dezynfekującym). Nie kładź telefonu na stole i nie korzystaj z niego podczas spożywania posiłków;
- 6) **Zachowaj bezpieczną odległość od rozmówcy** - Należy zachować co najmniej 2 metry odległości z osobą, z którą rozmawiamy, twarzą w twarz, która kaszle, kicha lub ma gorączkę;
- 7) **Stosuj zasady ochrony podczas kichania i kaszlu** - Podczas kaszlu i kichania należy zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu (min. 60%). Zakrycie ust i nosa podczas kaszlu i kichania zapobiega rozprzestrzenianiu się zarazków, w tym wirusów;
- 8) **Odżywiaj się zdrowo i pamiętaj o nawodnieniu organizmu** - Stosuj zrównoważoną dietę. Unikaj wysoko przetworzonej żywności. Pamiętaj o codziennym jedzeniu minimum 5 porcji warzyw i owoców. Odpowiednio nawadniaj organizm. Codziennie wypijaj ok. 2 litrów płynów (najlepiej wody). Doświadczenia z innych krajów wskazują, że nie ma potrzeby robienia zapasów żywności na wypadek rozprzestrzeniania się koronawirusa;
- 9) **Korzystaj ze sprawdzonych źródeł wiedzy o koronawirusie.**

§ 15.

1. Pracownicy zobowiązani są do używania płynu do dezynfekcji rąk, znajdującego się przy wejściu do budynku internatu.
2. Każdy pracownik zobowiązany jest informować Dyrektora lub osobę go zastępującą o wszelkich objawach chorobowych wśród wychowanków.

§ 16.

Wychowawcy i kierownik internatu

1. Wychowawcy internatu pracują wg harmonogramu ustalonego przez Dyrektora oraz kierownika internatu.
2. Wychowawca pełniący dyżur w internacie zobowiązany jest do:
 - 1) wyjaśnienia wychowankom, w miarę możliwości, jakie **obowiązują w jednostce zasady** i dlaczego zostały wprowadzone. Wychowawca zobowiązany jest przekazać informacje w formie pozytywnej, aby wytworzyć w wychowanku poczucie bezpieczeństwa i odpowiedzialności za swoje zachowanie, a nie lęku;
 - 2) zwracania uwagi wychowankom na **częste i regularne mycie rąk**. W przypadku problemów wychowawca pomaga w tych czynnościach, szczególnie przed jedzeniem, po skorzystaniu z toalety oraz po powrocie ze świeżego powietrza;

- 3) dopilnowania, by wychowankowie nie gromadzili się w pomieszczeniach do wspólnego użytkowania oraz żeby stosowali w nich środki ochrony osobistej, a także zachowali dystans społeczny;
- 4) zwracania uwagi na dostępność płynu do dezynfekcji oraz niezwłocznego zgłaszania konieczności uzupełnienia dozowników.

§ 17.

1. Pracownicy pomocniczy i obsługi zobowiązani są do wykonywania swoich obowiązków zgodnie z indywidualnym zakresem czynności, uwzględniają wzmożone środki bezpieczeństwa (rękawiczki, dezynfekcja dłoni, maseczki).
2. Pracownicy obsługi i administracji bursy/internatu powinni ograniczyć kontakty z wychowankami oraz nauczycielami.

ROZDZIAŁ V

ŻYWIENIE

§ 18.

1. Internat zapewnia wyżywienie wychowankom w czasie ich przebywania na terenie jednostki.
2. Posiłki przygotowywane są przy zachowaniu wszelkich niezbędnych środków higieny w kuchni.
3. Po zakończeniu spożywania posiłków wyznaczony pracownik/pracownicy dezynfekują powierzchnię stołów oraz krzesła (poręcze, oparcia, siedziska), przy których spożywane były posiłki.

§ 19.

1. Stołówka zapewnia warunki higieniczne wymagane przepisami prawa odnoszące się do funkcjonowania żywienia zbiorowego.
2. Do korzystania z posiłków wydawanych w stołówce szkolnej uprawnieni są:
 - 1) uczniowie ZSP i LO w Żelechowie;
 - 2) nauczyciele wyżej wymienionych szkół.
3. Uczniowie oraz nauczyciele spożywają posiłki wydawane w internacie w stołówce internatu.
4. Pracownicy wydający posiłki zobowiązani są do zachowania szczególnej ostrożności, a przede wszystkim przestrzegania następujących zasad:
 - 1) zapewnienie odpowiedniej odległości stanowisk pracy;
 - 2) stosowanie środków ochrony osobistej (rękawiczki, maseczki) oraz mycie rąk/używania płynu dezynfekującego;
 - 3) regularne czyszczenie powierzchni (blatów, stołów) i sprzętów;
 - 4) utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców.

5. Posiłki wydawane są w stołówce zmianowo zgodnie z harmonogramem opracowanym w porozumieniu z Dyrektorem Szkoły, na podstawie zgłoszonej liczby dzieci, korzystających z żywienia w Szkole.
6. Uczniowie zobowiązani są pojedynczo odbierać wydawane posiłki. W trakcie oczekiwania na wydanie posiłku uczniowie zachowują bezpieczny dystans, ustawiając się w jednej kolejce.
7. Zakazuje się nadmiernego poruszania się uczniów w stołówce.
8. Po wyjściu każdej grupy ze stołówki pracownicy personelu sprzątającego przeprowadzają czyszczenie blatów stołów, poręczy krzeseł, klamek itp. oraz wietrzą stołówkę.

§ 20.

Zadania i obowiązki pracowników mających kontakt z żywnością

1. Pracownicy mający kontakt z żywnością zobowiązani są do stosowania standardowych praktyk zalecanych przez WHO (Światową Organizację Zdrowia) w celu zredukowania ekspozycji i transmisji chorób, do których należą:
 - 1) Właściwa higiena rąk;
 - 2) Higiena kasłania/kichania;
 - 3) Zasady bezpieczeństwa żywności;
 - 4) Ograniczenie przez pracowników bliskiego kontaktu z każdą osobą, która ma objawy chorobowe ze strony układu oddechowego (kichanie, kaszel)
2. Pracownicy, mający kontakt z żywnością zobowiązani są myć ręce:
 - 1) Przed rozpoczęciem pracy;
 - 2) Przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
 - 3) Po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
 - 4) Po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
 - 5) Po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
 - 6) Po skorzystaniu z toalety;
 - 7) Po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
 - 8) Po jedzeniu, piciu, lub paleniu;
 - 9) Po kontakcie z pieniędzmi.
3. Zobowiązuje się pracowników kuchni o zwrócenie szczególnej uwagi na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów i sprzętu kuchennego.

§ 21.

1. Pracownicy kuchni:
 - 1) Przestrzegają warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia;
 - 2) Wykonują zadania, utrzymują odległość dwóch metrów pomiędzy stanowiskami pracy;
 - 3) Oprócz środków higieny osobistej (fartuchów) stosują rękawiczki;

- 4) Utrzymują wysoką higienę mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców;
- 5) Po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego oraz zmywalni.
2. Pracownicy kuchni wyrzucają rękawiczki/myją rękawiczki i wyrzucają wszelkie opakowania, w których zostały dostarczone produkty do worka na śmieci i zamykają go szczelnie; jeśli rozpakowanie produktu w danym momencie nie jest możliwe lub musi on pozostać w opakowaniu, pracownik kuchni myje/dezynfekuje opakowanie.
3. Pracownicy przygotowując posiłki, zachowują od siebie bezpieczny dystans zgodny z obowiązującymi przepisami.

§ 22.

Dostawa i transport

1. Pracownicy, odbierając produkty żywnościowe dostarczane przez osoby z zewnątrz, zakładają rękawiczki oraz maseczki ochronne.
2. Pracownik odbierający dostawę żywności zobowiązany jest zwrócić uwagę na czy pojemniki transportowe oraz środki transportu spełniają następujące wymagania:
 - 1) są czyste, w dobrym stanie, nie uszkodzone, łatwe do mycia, czyszczenia i dezynfekcji;
 - 2) zabezpieczają żywność przed zanieczyszczeniem;
 - 3) nie używane do transportu produktów innych niż żywność, które mogą być źródłem zanieczyszczenia;
 - 4) zapewniają odseparowanie żywności surowej wymagającej obróbki termicznej od żywności, która nie będzie jej poddana przed spożyciem;
 - 5) poddane zostały całkowitemu i dokładnemu procesowi mycia, jeśli były używane do transportu innych produktów niosących ryzyko zanieczyszczenia żywności.

§ 23.

Kontrola temperatury żywności

1. Żywność musi być przechowywana we właściwej temperaturze, aby zapobiec namnażaniu się drobnoustrojów.
2. Żywność, która wymaga warunków chłodniczych, musi być przechowywana w temperaturze poniżej 5°C.
3. Żywność gorąca powinna być przechowywana powyżej temp. 60°C.
4. Żywność mrożona powinna być przechowywana w temp. -18°C.
5. Pracownik zobowiązany jest upewnić się, że pojemniki/środki transportu używane do dostarczania żywności utrzymują temperaturę właściwą dla danych produktów.

ROZDZIAŁ VI
ZALECENIA DLA PERSONELU SPRZĄTAJĄCEGO
§ 24.

1. Personelowi sprzątającemu teren internatu zaleca się zachować dodatkowe środki ostrożności:
 - 1) założenie rękawiczek i maseczki na nos i usta;
 - 2) umycie i dezynfekcja rąk po zakończeniu czynności i zdjęciu rękawiczek i maseczki,
 - 3) wyrzucenie odpadów do odpowiedniego pojemnika.
2. Jednostka minimalizuje ilość osób przebywających na terenie jednostki.

§ 25.

1. Za utrzymanie czystości w jednostce odpowiedzialni są pracownicy, którym w zakresie obowiązków przydzielone zostały do sprzątania określone pomieszczenia internatu.
2. Dyrektor zapewnia sprzęt do prac porządkowych oraz środki czyszczące i myjące niezbędne do wykonywania prac porządkowych.
3. Podstawową zasadą stosowaną przez pracowników podczas wykonywania prac porządkowych powinno być utrzymanie czystości pomieszczeń i sterylności powierzchni, z których korzystają wychowankowi i wychowawcy, co pozwoli ograniczyć rozprzestrzenianie się koronawirusa.
4. Pomieszczenia, ciągi komunikacyjne (schody i korytarze) oraz powierzchnie dotykowe należy regularnie, co najmniej 2 razy dziennie, oczyszczać, używając wody z detergentem lub środka dezynfekcyjnego. Należy myć i dokładnie odkażać każdego dnia:
 - 1) Biurka;
 - 2) Drzwi;
 - 3) poręcze krzeseł i powierzchnie płaskie, w tym blaty;
 - 4) klamki;
 - 5) włączniki światła;
 - 6) poręcze i uchwyty;
5. Środki chemiczne służące do mycia i dezynfekcji powinny być stosowane zgodnie z wytycznymi i zaleceniami podanymi przez producenta.
6. Podczas prac porządkowych pracownik zobowiązany jest stosować zalecane środki ochrony indywidualnej, przestrzegać zasad higieny oraz zachowywać reguły ostrożności: do procesu dezynfekcji stosować rękawice ochronne z długim mankietem, używać maski i okulary ochronne w przypadku stosowania preparatów w spryskiwaczach ze względu na ryzyko podrażnienia oczu i dróg oddechowych, nie dotykać twarzy rękami w rękawiczkach, nie zakładać ponownie uprzednio zdjętych rękawic jednorazowych, podczas dezynfekcji stosować ręczniki papierowe, które po przetarciu trzeba od razu wyrzucić, nie używać tych samych ściereczek w różnych pomieszczeniach (kuchnia, łazienka, WC). To może doprowadzić do rozprzestrzeniania się wirusa.
7. Dezynfekowanie powierzchni za pomocą środków dezynfekcyjnych powinno być skuteczne i wymaga prawidłowego ich stosowania:

- 1) usunięcia wodą zanieczyszczeń przed dezynfekcją;
 - 2) sprawdzenia daty przydatności do użycia (jeśli data jest przekroczona, całkowita dezynfekcja nie jest już gwarantowana);
 - 3) użycia środka w odpowiednim stężeniu (preparat nie zadziała, jeśli będzie źle dozowany);
 - 4) naniesienia na powierzchnię odpowiedniej ilości preparatu niczego nie pomijając;
 - 5) przestrzegania zalecanego czasu zastosowania, pozostawienia preparatu przez wskazany przez producenta okres (dezynfekowana powierzchnia powinna pozostawać wilgotna przez zalecany czas niezbędny do zabicia wirusów).
8. W przypadku dezynfekcji powierzchni mających kontakt z żywnością np. blatów stołów kuchennych należy przepłukać je czystą wodą, po odczekaniu zalecanego czasu pomiędzy procesem dezynfekcji a płukaniem.
9. Podczas sprzątania wszystkie pomieszczenia powinny być regularnie wietrzone, ponieważ czas ulotnienia się warstwy cieczy zależy od temperatury otoczenia i cyrkulacji powietrza.
10. Sprzęt i środki służące do utrzymania czystości powinny być przechowywane w zamkniętych szafkach. Po zakończonej pracy pracownik powinien:
- 1) umieścić sprzęt i środki chemiczne w wyznaczonym do ich przechowywania miejscu,
 - 2) zabezpieczyć miejsce przed dostępem do niego innych osób i dzieci,
 - 3) oznaczyć w prowadzonym rejestrze miejsce i czas przeprowadzanej dezynfekcji.

ROZDZIAŁ VII

WYTYCZNE – ŚROKI OCHRONY INDYWIDUALNEJ

§ 26.

Instrukcje dotyczące prawidłowego założenia i ściągania rękawiczek jednorazowych, maseczek i mycia rąk

Instrukcje dotyczące prawidłowego założenia i ściągania rękawiczek jednorazowych, maseczek i mycia rąk:

- 1) techniki mycia rąk: <https://gis.gov.pl/zdrowie/zasady-prawidlowego-mycia-rak/>
- 2) techniki dezynfekcji rąk <https://gis.gov.pl/aktualnosci/jak-skutecznie-dezynfekowac-rece/>
- 3) zdejmowania i zakładania rękawiczek i maseczek
<https://gis.gov.pl/aktualnosci/koronawirus-jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-rekawice/>
<https://gis.gov.pl/aktualnosci/jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-maseczke/>

§ 27.

Postępowanie z odpadami wytwarzanymi w czasie ochrony przed koronawirusem

1. Odpady powinny być segregowane i wrzucane do właściwych pojemników (papier, szkło, metale i tworzywa sztuczne, bioodpady, odpady zmieszane).
2. Odpady wytworzone przez pracowników takie jak: środki zapobiegawcze (**maseczki, rękawiczki**) stosowane w miejscu pracy w celu minimalizacji ryzyka zarażenia i

rozprzestrzeniania się koronawirusa, są uprzednio zebrane w workach, które po zawiązaniu wrzucane są do **pojemnika/worka na odpady zmieszane**.

3. Przed i po każdej czynności związanej z pakowaniem/ przenoszeniem odpadów należy używać rękawic ochronnych, myć i/ lub dezynfekować ręce.

ROZDZIAŁ VIII

POSTANOWIENIA KOŃCOWE

§ 28.

1. Procedury bezpieczeństwa obowiązują w Internacie od dnia 1 września 2020 r. do czasu ich odwołania.
2. Wszyscy pracownicy zobowiązani są do ich stosowania i przestrzegania.
3. W razie pojawienia się nowych zasad i wytycznych dotyczących bezpieczeństwa w jednostce na bieżąco będą podejmowane odpowiednie działania.