**Procedura organizacji zajęć w przedszkolu**

**A. Zasady ogólne**

**A3. Liczba opiekunów**

* **W miarę możliwości 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 **jest zgodna z wytycznymi GIS i MEN dla danej strefy (zielona, żółta, czerwona).**
* Do przestrzeni tej nie wlicza się pomieszczenia/ń kuchni, zbiorowego żywienia, pomocniczych (ciągów komunikacji wewnętrznej, pomieszczeń porządkowych, magazynowych, higienicznosanitarnych — np. łazienek). Nie sumuje się powierzchni sal dla dzieci i przelicza łączną jej powierzchnię na limit miejsc. Powierzchnię każdej sali wylicza się z uwzględnieniem mebli oraz innych sprzętów w niej się znajdujących.

**A1. Liczba dzieci w grupie**

* Dyrektor ustala liczbę dzieci w poszczególnych grupach, uwzględniając zasady wskazane w *Wytycznych przeciwepidemicznych Głównego Inspektora Sanitarnego i Ministerstwa Edukacji Narodowej.*
* Zasady są na bieżąco aktualizowane zgodnie z wytycznymi GIS i MEN.



**B. Przestrzeń i dodatkowe wyposażenie przedszkola**

**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. dekoracje papierowe, inne będące w zasięgu rąk dzieci.).
* 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**.
* Sale przedszkole są dezynfekowane przy użyciu ozonatora.

**B1. Organizacja przestrzeni ogólnej**

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

**Miejsce oraz sposób przekazywania i odbioru dzieci** w celu zapewnienia bezpieczeństwa dzieciom i pracownikom przedszkola w przypadku pojawienia się osoby zakażonej COVID 19, która weszła na teren placówki z zewnątrz.

„**DZIECI Z OBJAWAMI ZAKAŻENIA GÓRNYCH DRÓG ODDECHOWYCH I TEMPERATURĄ POWYŻEJ 37°C NIE SĄ PRZYJMOWANE DO PRZEDSZKOLA”**

**Izolatorium** – czyli odrębne, oznaczone, pomieszczenie lub w zależności od warunków, w której w razie potrzeby będzie można umieścić dziecko z objawami sugerującymi zakażenie COVID 19,

**Odrębne**, oznaczone s**zlaki komunikacyjne** **dla osób z zewnątrz**, które chcą rozmawiać z dyrektorem placówki lub mają sprawę do załatwienia w sekretariacie przedszkola.

**Sektory** przebywania dzieci na placu zabaw – każda grupa w swoim sektorze.

**B2. Dodatkowe wyposażenie przedszkola**

* Przy wejściu do przedszkola, 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.
* Przedszkole ma na wyposażeniu minimum jeden sprawny termometr, 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**

 **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 przedszkola, 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.
* W miarę możliwości zapewnia się taką organizację pracy, która uniemożliwi stykanie się ze sobą poszczególnych grup dzieci. (np. różne godziny zabawy na dworze, wymianę dzieci w sektorach na placu zabaw).

 **C1. Wyjścia na świeże powietrze i wycieczki**

* Nie należy organizować żadnych wyjść poza teren przedszkola ani wycieczek (np. na spacer do parku, lasu) – strefa czerwona.
* 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.
* Sektory na placu zabaw oddzielone są taśmą ostrzegawczą.

 **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, które są także miejscem spożywania posiłków

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

**D1. Mycie i dezynfekcja powierzchni**

* Pracownicy obsługi przedszkola zobowiązani są codziennie, po odebraniu wszystkich dzieci przez rodziców, do bardzo dokładnego posprzątania sal i ciągów komunikacyjnych, w tym zdezynfekowania Pomieszczeń za pomocą ozonatora - 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.
* 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 z przedszkola osoby 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 z przedszkola).
* Należy dopilnować, aby pracownicy zakładali rękawiczki ochronne oraz zakrywali usta i nos w kontaktach z osobami przychodzącymi z zewnątrz.
* Wskazane jest, żeby pracownicy mieli w przedszkolu dodatkowe ubranie, które będzie można założyć w razie potrzeby , np. po bliskim kontakcie z dzieckiem, które płacze.
* Wskazane jest codzienne panie ubrań wykorzystywanych w pracy w temperaturze co najmniej 60 stopni.

**D2.Mycie rąk**

* Każdy pracownik przedszkola powinien 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 przedszkola, 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 przedszkola.

**E. Organizacja posiłków**

**E2. Wydawanie posiłków**

* Wydawanie i korzystanie z posiłków musi być bezpieczne – musi odbywać się w miejscach do tego przeznaczonych - stoliki w salach.
* Przed posiłkami musi odbywać się czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł.
* Naczynia wielokrotnego użytku i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60$°$C lub je wyparzać.

**E3. Inne postanowienia**

* Należy zapewnić wodę i używać kubków jednorazowych.
* zalecenia higieniczne w przypadku innych dystrybutorów wody zostały wskazane na stronie internetowej GIS.

**E1. Stołówka**

Przy organizacji żywienia (stołówka, kuchnia w przedszkolu), 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 60$°$C lub je wyparzać.