

Procedury zapobiegawcze i ograniczające rozpowszechnianie się wirusa COVID-19

II Liceum Ogólnokształcące im. Emilii Plater w Sosnowcu

Podstawa prawna:

- Wytyczne MEN, MZ i GIS
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003r. Nr 6, poz. 69 z późn. zm.).
- Rozporządzenie Ministra Pracy i Polityki Socjalnej z dnia 26 września 1997r. w sprawie ogólnych przepisów bhp (Dz. U. 2003 nr 169 poz. [1650](#) z późn. zm.)

Podstawowym celem wdrażanych procedur jest:

- zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom oraz osobom pozostającym pod opieką placówki;
- uniknięcie zakażenia przez osoby z zewnątrz;
- zmniejszenie liczby kontaktów na terenie placówki oświatowej, celem umożliwienia identyfikacji pracowników, którzy będą podlegać kwarantannie w przypadku potwierdzonego zakażenia.

W związku z powyższym przez okres obowiązywania na terenie Polski stanu epidemii zaleca się stosowanie poniższych procedur:

1. Procedura ograniczająca rozpowszechnianie się wirusa
2. Procedura zapobiegawcza – podejrzenie wystąpienia zakażenia u pracownika
3. Procedura zapobiegawcza – podejrzenie wystąpienia zakażenia u osoby pozostającej pod opieką placówki

Ad 1. Procedura ograniczająca rozpowszechnianie wirusa – organizacja zajęć w szkole.

1. Do szkoły może uczęszczać **wyłącznie** uczniów bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych.
2. Do pracy może przyjść pracownik **wyłącznie** bez żadnych objawów chorobowych. W przypadku pojawienia się niepokojących objawów pracownik informuje telefonicznie Dyrektora placówki o zaistniałej sytuacji, kontaktuje się ze stacją sanitarno-epidemiologiczną oraz oddziałem zakaźnym i postępuje według zaleceń jakie wydano.
3. Pracownikom zapewnia się środki ochrony indywidualnej – maseczki, jednorazowe rękawiczki, z których mogą korzystać podczas pracy.
4. Uczniowie mogą korzystać z własnych maseczek i rękawiczek jednorazowych podczas zajęć i przerw.
5. Uczniowie, nauczyciele i pracownicy zobowiązani są do dezynfekcji rąk za pomocą płynu dezynfekującego znajdującego się w każdej sali oraz na korytarzach.
6. Przed wejściem na teren placówki umieszczono płyn do dezynfekcji rąk. Rodzice/opiekunowie prawni/interesanci mają obowiązek dezynfekcji rąk lub zakładania rękawiczek ochronnych oraz zakrycia ust i nosa.
7. Osoby przebywające na terenie szkoły zobowiązane są do zachowania dystansu wobec pozostałych w miejscach wspólnych oraz niegromadzenia się na terenie szkoły.
8. Uczniowie mają obowiązek korzystania ze środka do dezynfekcji rąk umieszczonego przy wejściu do szatni. **W szatni uczniowie powinni zasłaniać usta i nos.** W celu umożliwienia uczniom bezpiecznego korzystania z szatni szkolnej dyrektor Liceum może wprowadzić progi czasowe dla uczniów poszczególnych klas.
9. Sprzęt sportowy oraz podłoga (w przypadku sali gimnastycznej) są regularnie myte i

dezynfekowane - **Załącznik nr 4.**

10. Podczas zajęć wychowania fizycznego i zajęć sportowych, w których nie można zachować dystansu, należy ograniczyć ćwiczenia i gry kontaktowe.
11. Podczas przerw, w sprzyjających warunkach pogodowych, uczniowie mogą spędzać czas na zewnątrz, na terenie boiska i dziedzińca szkolnego. W tym celu otwarte zostaną oba wyjścia od strony dziedzińca oraz wyjście przez szatnię. Nauczyciel po skończonej lekcji wskazuje uczniom najbliższe i najmniej uczęszczane wyjście ze szkoły.
12. Podczas przerw, jeśli nauczyciel jest obecny w sali, uczniowie mogą spożywać drugie śniadanie w sali. Na korytarzu szkolnym zaleca się zasłanianie nosa i ust.
13. Sale oraz części wspólne – korytarze – należy wietrzyć co najmniej raz na godzinę, w czasie przerw, a w razie potrzeby także w czasie zajęć, pamiętając o zachowaniu szczególnej ostrożności i zadbania o bezpieczeństwo uczniów.
14. Uczniowie, nauczyciele i pracownicy zobowiązani są do stosowania się do instrukcji mycia rąk umieszczonych w toaletach. **Załącznik nr 2.**
15. Pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej i personel kuchenny powinni ograniczyć do minimum kontakty z uczniami oraz nauczycielami.
16. W kontaktach z interesantami, rodzicami uczniów, pracowników szkoły obowiązuje bezwzględny nakaz stosowania osłony ust oraz nosa.
17. Osoba podejrzana o zakażenie koronawirusem przebywa w gabinecie pielęgniarki wyposażonym w środki ochrony indywidualnej (przyłbica, maseczka jednorazowa, rękawiczki ochronne, kombinezon) oraz płyny do dezynfekcji.
18. Pomieszczenia, w których przebywają pracownicy oraz dzieci podlegają codziennej dezynfekcji – zgodnie z rejestrem w **Załączniku nr 6.** Należy pamiętać o ścisłym przestrzeganiu zaleceń producenta środków dezynfekujących.
19. Uczniowie mają obowiązek posiadania własnych przyborów szkolnych oraz książek. Uczniowie nie mogą wymieniać się między sobą przyborami szkolnymi.
20. Uczniowie nie mogą przynosić do szkoły niepotrzebnych przedmiotów.
21. Nauczyciele i pracownicy zobowiązani są do przypominania uczniom o konieczności częstego mycia rąk, szczególnie przed jedzeniem, po skorzystaniu z toalety oraz po powrocie z zewnątrz.
22. Środki ochrony osobistej należy po ich użyciu wyrzucać do zamkniętego kosza wyznaczonego przez kierownika gospodarczego.
23. Pracownikom kuchni i stołówki zapewnia się w miarę możliwości odległość stanowisk pracy, oraz środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów. Higiena, mycie i dezynfekcja stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu

kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców podlegają monitoringowi kierownika gospodarczego. **Załącznik nr 7.**

24. Wydawanie posiłków uczniom odbywa się na 2 lub 3 przerwach obiadowych, w zależności od liczby uczniów. Przy stoliku obiad spożywają maksymalnie 2 osoby jednocześnie. Uczniowie spożywają posiłki w stałych grupach. Obiady wydawane są wyłącznie przez pracowników kuchni – nie obowiązuje samoobsługa.
25. Błaty stolików i krzesła po każdej grupie podlegają dezynfekcji.
26. Naczynia i sztućce myte są wyparzane w temperaturze 90 stopni.
27. Kierownik gospodarczy zobowiązany jest do codziennego monitorowania prac porządkowych – **Załącznik nr 5.**
28. Przy wejściu do szkoły wywieszane są numery telefonów do: organu prowadzącego placówkę, kuratora oświaty, stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych – **Załącznik nr 3.**

Ad 2. Procedura zapobiegawcza – podejrzenie wystąpienia zakażenia u pracownika.

1. Do pracy mogą przychodzić **jedynie** osoby zdrowe, bez objawów sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych.
2. Pracownicy, którzy zaobserwowali u siebie niepokojące objawy nie powinni przychodzić do pracy, powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie ze Stacją Sanitarno - Epidemiologiczną, oddziałem zakaźnym, a w razie pogarszającego się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
3. Pomieszczenia i ciągi komunikacyjne, którymi poruszał się pracownik z infekcją dróg oddechowych, należy poddać gruntowej dezynfekcji oraz zastosować się do indywidualnych zaleceń wydanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej.
4. W przypadku potwierdzenia zakażenia SARS-CoV-2 na terenie szkoły należy stosować się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego.

Postępowanie w przypadku, gdy do pracy przyjdzie pracownik z objawami zakażenia lub objawy wystąpią w trakcie wykonywania pracy– temperatura ciała powyżej 38 stopni C, kaszel, duszność, problemy z oddychaniem, bóle mięśni.

1. Osobę podejrzaną o zakażenie koronawirusem jak najszybciej odizolować od reszty osób ograniczając kontakt.
2. Pracownik powinien skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki

- zdrowotnej aby uzyskać teleporadę medyczną.
3. Poinformować o podejrzeniu Stację Sanitarno – Epidemiologiczną, zostaną otrzymane zalecenia związane z dalszymi krokami i możliwościami organizacji bezpiecznej pracy w placówce.
 4. Poinformować o zagrożeniu pracowników – jest to realne zagrożenie dla zdrowia i życia pracownika.
 5. Organizacja pracy po stwierdzonym przypadku koronawirusa u pracownika:
 - wstrzymanie prac, do czasu otrzymania zaleceń z Sanepidu;
 - dokonanie dezynfekcji stanowiska pracy chorego pracownika, w tym narzędzi oraz sprzętów, których używał (najlepiej całej placówki);
 - polecenie wykonywania pracy zdalnie – home office – wszystkim pracownikom, którzy mogą pracować w tej formie oraz którzy byli w tym dniu w pracy;
 - uruchomić pracę po uzyskaniu odpowiedniej informacji wydanej przez Sanepid.
 6. Poinformowanie pracowników o działaniach podjętych w związku z zaistniałą sytuacją.
 7. Sanepid może zdecydować o poddaniu osoby zdrowej, która miała styczność z chorym kwarantannie. Decyzja o zastosowaniu kwarantanny wskazuje jej okres i miejsce odbywania, ma charakter decyzji administracyjnej. Pracownik ma obowiązek niezwłocznie poinformować pracodawcę o treści decyzji.
 8. Umieszczenie w widocznym miejscu potrzebnych numerów telefonów – Stacja Sanitarno – Epidemiologiczna, służby medyczne.

Ad 3. Procedura zapobiegawcza – podejrzenie wystąpienia zakażenia u osoby pozostającej pod opieką placówki oświatowej.

Postępowanie w przypadku, gdy u osoby pozostającej pod opieką placówki wystąpią objawy zakażenia koronawirusem– temperatura ciała powyżej 38 stopni C, kaszel, duszność, problemy z oddychaniem, bóle mięśni, zmiany skórne, zmiany w okolicach oczu, problemy trawienne

1. Dziecko podejrzane o zakażenie koronawirusem należy jak najszybciej odizolować od reszty osób pozostających pod opieką placówki.
2. Należy niezwłocznie poinformować telefonicznie rodziców bądź opiekunów prawnych dziecka.
3. Należy poinformować o podejrzeniu Stację Sanitarno–Epidemiologiczną, która wyda zalecenia związane z dalszymi krokami i możliwościami organizacji bezpiecznego funkcjonowania placówki oświatowej.
4. Zawiadomienie Wydziału Edukacji oraz Kuratorium Oświaty.
5. Poinformowanie pozostałych rodziców o podejrzeniu zakażeniem koronawirusem.

Uczeń ma zapewnioną opiekę do czasu przyjazdu rodziców bądź opiekunów prawnych. Przyjazd opiekuna powinien nastąpić w możliwie krótkim czasie (do godziny od momentu zawiadomienia).

Szczegółową procedurę postępowania z dzieckiem, który ma dolegliwości zdrowotne podczas pobytu w placówce oświatowej w trakcie epidemii COVID-19 stanowi **Załącznik nr 1**.

Załącznik nr 1

PROCEDURA POSTĘPOWANIA Z DZIECKIEM, KTÓRE MA DOLEGLIWOŚCI ZDROWOTNE PODCZAS POBYTU W PLACÓWCE OŚWIATOWEJ W TRAKCIE EPIDEMII COVID-19

W przypadku stwierdzenia, że uczeń źle się czuje, podejmuje się następujące działania:

- a) Higienistka szkolna lub nauczyciel:
sprawdza objawy złego samopoczucia, mierzy uczniowi temperaturę termometrem bezdotykowym (w przypadku korzystania z termometru innego niż bezdotykowego, należy pamiętać o konieczności dezynfekcji po każdym użyciu);
- b) zasięga opinii dyrektora, który kontaktuje się z rodzicami i ustala z nimi dalsze postępowanie w sprawie ucznia
- c) zapewnia opiekę choremu uczniowi do momentu przybycia rodzica bądź opiekuna prawnego oraz odseparowuje go od innych uczniów;

Dyrektor, po otrzymaniu od rodziców ucznia informacji o stwierdzeniu zakażenia koronawirusem:

- d) informuje o podejrzeniu Stację Sanitarno-Epidemiologiczną, która wyda zalecenia związane z dalszymi krokami i możliwościami organizacji bezpiecznego funkcjonowania placówki oświatowej;
- e) zawiadamia Wydział Edukacji oraz Kuratorium Oświaty.

W przypadku odmowy odebrania dziecka z placówki przez rodzica bądź opiekuna prawnego, gdy objawy się nasilił dyrektor niezwłocznie zawiadamia pogotowie ratunkowe.

Za objawy zaobserwowane u dziecka, upoważniające do zmierzenia temperatury uważa się:

- a) **skóra:** jeżeli na skórze pojawia się wysypka i temperatura ciała dziecka jest podwyższona lub jeśli wysypce towarzyszą zmiany w zachowaniu dziecka (swędzące, pęcherzykowe wypryski na skórze);
- b) **oczy:** ropne zapalenie spojówek (białko oka jest zaróżowione lub zaczerwienione, a w oku zbiera się substancja ropna, która wycieka lub zasycha w oku);
- c) **zachowanie:** dziecko wykazuje symptomy zmęczenia lub jest poirytowane, płacze częściej niż zwykle;
- d) **system oddechowy:** dziecko ma katar, problemy z oddychaniem,
- e) **system trawienia:** dziecko ma biegunkę, w ciągu ostatnich 2 godzin zwracało przynajmniej dwa razy (chyba że istnieje pewność, że wymioty nie są skutkiem choroby);
- f) **jama ustna:** w jamie ustnej pojawiły się krostki lub owrzodzenie i ślina wycieka dziecku z ust.

Jak skutecznie myć ręce?



1 Zwilż ręce ciepłą wodą. Natóż mydło w płynie w zagłębienie dłoni.



2 Namydl obydwie wewnętrzne powierzchnie dłoni.



3 Spleć palce i namydl je.



4 Namydl kciuk jednej dłoni drugą ręką i na przemian.



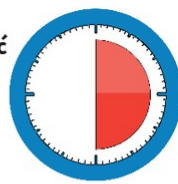
5 Namydl wierzch jednej dłoni wnętrzem drugiej dłoni i na przemian.



6 Namydl obydwa nadgarstki.



7 Sptucz starannie dłonie, żeby usunąć mydło. Wyszusz je starannie.



**Całkowity czas:
30 sekund**

Nie zapomnij umyć tych obszarów:



Jak skutecznie dezynfekować ręce?

Użyj środka do dezynfekcji rąk,
który zawiera co najmniej 60% alkoholu.

Czas trwania:
do wyschnięcia
dłoni



1 Nanieś taką ilość preparatu, aby dłonie były całkowicie zwilżone



5 Pocieraj górną część palców prawej dłoni o wewnętrzną część lewej dłoni i odwrotnie



2 Pocieraj dłoń o dłoń rozprowadzając preparat na całą powierzchnię



6 Ruchem obrotowym pocieraj kciuk lewej dłoni wewnętrzną częścią prawej dłoni i odwrotnie



3 Pocieraj wewnętrzną częścią prawej dłoni o grzbietową część lewej dłoni i odwrotnie



7 Ruchem okrężnym opuszkami palców prawej dłoni pocieraj wewnętrzne zagłębienie lewej dłoni i odwrotnie



4 Spleć palce i pocieraj wewnętrznymi częściami dłoni



8 Po wyschnięciu ręce są zdezynfekowane

Ministerstwo Zdrowia



Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć maseczkę



1

Przed nałożeniem maski **umyj ręce mydłem i wodą** lub **płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu**

2



Zakryj usta i nos maską i upewnij się, że między twarzą a maską **nie ma żadnych przerw**



3



Unikaj dotykania maski podczas jej używania; jeśli to zrobisz, umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu

4



Wymień maskę na nową, gdy tylko będzie wilgotna, nie używaj ponownie masek jednorazowych



5



Aby zdjąć maskę - chwyć ją od tyłu za wiązanie (nie dotykaj przodu maski!)

6

Wyrzuć maseczkę do zamykanego pojemnika; umyj ręce mydłem i wodą lub płynem do dezynfekcji na bazie alkoholu



Nie wrzucaj maseczki do toalety!

Ministerstwo Zdrowia





Jak prawidłowo nałożyć i zdjąć rękawice



Przed nałożeniem na dłonie rękawic **dokładnie umyj ręce wodą z mydłem** przez minimum 20 sekund

ZAKŁADANIE:



1

Wymij rękawicę z opakowania



2

Uchwycić ją w miejscu, w którym powinien znajdować się nadgarstek i płynnym ruchem wsunąć ją na dłoń



3

Nałóż pierwszą rękawicę



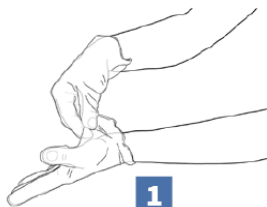
4

Drugą rękawicę wymij gołą dłonią



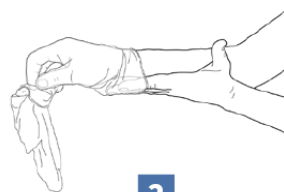
5

Odwiń zewnętrzną powierzchnię nakładanej rękawicy zgiętymi palcami dłoni w rękawicy i nałóż na drugą rękę



1

Złap palcami jedną rękawicę na wysokości nadgarstka i ściągnij ją wywracając rękawicę wewnętrzną stroną na wierzch



2

Trzymaj zdjętą rękawicę w ręce w rękawiczce i ruchem ślizgowym włóż palce gołej ręki między rękawicę a nadgarstek. Zdejmij drugą rękawicę zdejmując ją wzdłuż dłoni, a następnie naciągnij na trzymaną w palcach rękawicę



3

Wrzuć zdjętą rękawicę do kosza

ZDJEMOWANIE:



Nie wrzucaj rękawiczek do toalety!



Nie dotykaj twarzy w rękawiczkach!

NUMERY TELEFONÓW

WYDZIAŁ EDUKACJI

32 296 06 42

Naczelnik WED – mgr Katarzyna Wanic - 32 296 06 43

STACJA SANITARNO-EPIDEMIOLOGICZNA

500 060 599

KURATORIUM OŚWIATY

32 265 51 30

POGOTOWIE RATUNKOWE

999 LUB 112

Załącznik nr 4

INSTRUKCJA MYCIA I DEZYNFEKCJI SPRZĘTU SPORTOWEGO

1. Instrukcja dotyczy mycia i dezynfekcji sprzętu sportowego: piłek, materacy, ławeczek i drabinek sportowych, obręczy, pacholków, bramek piłkarskich itp.
2. Ustala się częstotliwość mycia i dezynfekcji sprzętu sportowego po każdej grupie, która korzystała ze sprzętu sportowego.
3. Przebieg czynności myjących i dezynfekcyjnych wpisuje się według załącznika nr 1 do niniejszej instrukcji.
4. Osoby wykonujące czynności mycia i dezynfekcji sprzętu sportowego - pracownicy obsługi.
5. Nadzór nad czynnościami wymienionymi w instrukcji sprawuje dyrektor.

Załącznik nr 6

Rejestr mycia i dezynfekowania pomieszczeń.

Ustala się, że dokonywanie czynności mycia i dezynfekcji będzie przebiegało wg następującego harmonogramu:

l.p.	Rodzaj powierzchni, sprzętu	Sposób mycia dezynfekcji	Częstotliwość	Osoby odpowiedzialne
1	Ciągi komunikacyjne, podłoga	Płyn dezynfekujący	na bieżąco	prac. obsługi prac. kuchni
2	Klamki, kontakty, poręcze	Płyn dezynfekujący	na bieżąco	prac. obsługi prac. kuchni
3	Blaty, oparcia krzeseł	Płyn dezynfekujący	na bieżąco	prac. obsługi
4	Zastawa stołowa, sztućce	Detergent i wyparzenie w 60°C	Po każdym posiłku	prac. kuchni
5	Sanitariaty	Środki myjące Płyn dezynfekujący	na bieżąco	prac. obsługi prac. kuchni
6	Zabawki, sprzęt gimnastyczny	Płyn dezynfekujący	Po każdorazowym skorzystaniu przez dziecko	prac. obsługi
7	Sprzęt sportowy	Płyn dezynfekujący	Po każdorazowym skorzystaniu przez grupę dzieci	prac. obsługi
8	Kuchnia: blaty robocze, noże, deski do krojenia, zastawa stołowa, sztućce, chochle, garnki, artykuły żywnościowe w opakowaniach	Środki bakteriobójcze i detergenty Płyn dezynfekujący	Po każdorazowym skorzystaniu	prac. kuchni

Załącznik nr 7

Wdrożenie zaleceń WHO, tj.: 5 kroków bezpieczeństwa żywności:

Krok I	higiena osobista i otoczenia	<p>Myj ręce:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ przed kontaktem z żywnością ✓ po wyjściu z toalety ✓ po kasłaniu, kichaniu, dmuchaniu nosa ✓ po obróbce lub kontakcie z żywnością surową i nieprzetworzoną ✓ po zajmowaniu się odpadami i śmieciami ✓ po jedzeniu, piciu, lub paleniu ✓ po kontakcie z pieniędzmi. <p>Zachowaj higienę: narzędzi, desek, blatów roboczych. Dezynfekcja</p>
Krok II	Separowanie żywności	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Właściwa separacja żywności przetworzonej i surowej zapobiegnie przeniesieniu drobnoustrojów na inną żywność.: ✓ oddzielaj produkty surowe i produkty już przygotowanych do spożycia ✓ oddzielaj surowe mięso, drób od innej żywności ✓ do przygotowywania surowej żywności używaj oddzielnego sprzętu i przedmiotów, np. noży i desek do krojenia ✓ magazynuj żywność w oddzielnych pojemnikach.
Krok III	Poddawanie żywności obróbce cieplnej	<p>Właściwa obróbka termiczna żywności (min 70°C) prowadzi do zabicia prawie wszystkich niebezpiecznych mikroorganizmów.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ gotuj dokładnie, przede wszystkim mięso, drób, jaja ✓ żywność taką jak np. zupy doprowadzaj do wrzenia tak, aby zyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70°C ✓ co do mięsa i drobiu, musisz mieć pewność, że soki z wnętrza tych produktów są czyste – nie różowe ✓ żywność przed spożyciem również odgrzej do temperatury powyżej 70° C. <p>Ugotowanej żywności nie należy przechowywać w temperaturze pokojowej dłużej niż 2 godziny. Wskazane jest jej umieszczenie w lodówce zapewniając temperaturę poniżej 5 stopni Celsjusza. Przed podaniem powinno się podgrzać potrawy do temperatury 60 stopni Celsjusza. Zamrożonej żywności nie rozmrażać w temperaturze pokojowej, zaleca się zanurzenie produktu w ciepłej wodzie.</p> <p>Koronawirus może przeżyć do około dwóch lat w temperaturze -20 stopni Celsjusza, a przy 4 stopniach Celsjusza do 72 godzin. Wyłącznie zachowanie higieny przygotowywania żywności oraz sposoby jej przygotowania w wysokich temperaturach mogą skutecznie zapobiec przenoszeniu SARS – CoV – 2.</p>

Krok IV	Utrzymywanie żywności we właściwej temperaturze.	<p>Podczas przechowywania żywności w temperaturze poniżej 5°C lub powyżej 60°C, wzrost mikroorganizmów jest wolniejszy lub nawet powstrzymany.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ nie pozostawiaj ugotowanej żywności w temperaturze pokojowej przez okres dłuższy niż 2 godziny ✓ wszystkie gotowane i łatwo psujące się produkty przechowuj w lodówce (najlepiej w temperaturze poniżej 5°C) ✓ nie przechowuj żywności zbyt długo, nawet jeśli przechowujesz ją w lodówce ✓ nie rozmrażaj zamrożonej żywności w temperaturze pokojowej (zanurz produkt w ciepłej wodzie lub użyj urządzeń grzejnych).
Krok V	Używanie bezpiecznej wody i żywności	<p>Surowe produkty, w tym woda i lód mogą być zanieczyszczone niebezpiecznymi mikroorganizmami i substancjami chemicznymi. Toksyczne substancje mogą powstawać w uszkodzonej lub spleśniałej żywności. Uważnie wybieraj surowe produkty i stosuj proste metody (tj. mycie i obieranie), które mogą obniżyć ryzyko zakażenia i zachorowania.</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ używaj bezpiecznej wody lub poddaj ją takim działaniom, aby stała się ona bezpieczna do spożycia ✓ wybieraj tylko świeżą i zdrową żywność ✓ wybieraj żywność, która została przygotowana tak, aby była bezpieczna, np. żywność w szczelnie zamkniętym opakowaniu, czy pasteryzowana ✓ myj owoce i warzywa, szczególnie jeśli jesz je na surowo ✓ nie jedz żywności, która utraciła już datę przydatności do spożycia- sprawdzaj na opakowaniu.

Załącznik nr 8

Oświadczam, że w dniu rozpoczęcia pracy:

1. Nie mam objawów chorobowych świadczących o chorobie zakaźnej i podwyższonej temperatury.
2. Nikt z domowników nie jest w trakcie kwarantanny lub przymusowej izolacji.
3. Będę na bieżąco informować dyrektora o wszelkich zmianach w zakresie powyższych danych.

Uprzedzony o odpowiedzialności karnej z art. 233 kodeksu karnego oświadczam, że podane w oświadczeniu dane są zgodne ze stanem faktycznym. Przyjmuję do wiadomości, że dyrektor szkoły może zażądać przedstawienia dokumentów potwierdzających zapisane dane .

Imię i nazwisko pracownika:

dzień miesiąca	godzina rozpoczęcia	Podpis	godzina zakończenia	Podpis	Podpis Dyrektora

Podjęte kroki w przypadku niedopuszczenia pracownika do pracy w dniu

.....

Sosnowiec dn.

Załącznik nr 9

DEKLARACJA RODZICA

Ja niżej podpisana/podpisany

.....

oświadczam, że:

1. Zapoznałem/łam się z treścią „PROCEDUR BEZPIECZEŃSTWA NA TERENIE II LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO W SOSNOWCU W OKRESIE PANDEMII COVID-19”

2. Zobowiązuję się do przestrzegania obowiązujących "PROCEDUR BEZPIECZEŃSTWA NA TERENIE II LICEUM OGÓLNOKSZTAŁCĄCEGO W SOSNOWCU W OKRESIE PANDEMII COVID-19" związanych z reżimem sanitarnym przede wszystkim: przeprowadzania do szkoły tylko i wyłącznie zdrowego dziecka, bez kataru, kaszlu, podwyższonej temperatury ciała oraz natychmiastowego odebrania dziecka z placówki (max.30 min) w razie wystąpienia jakichkolwiek oznak chorobowych w czasie pobytu w placówce.

Przyjmuję do wiadomości i akceptuję, iż w chwili widocznych oznak choroby u mojego dziecka, dziecko nie zostanie w danym dniu przyjęte do placówki i będzie mogło do niej wrócić po ustaniu wszelkich objawów chorobowych min. 5 dni.

3. Deklaruję pełne zastosowanie się do Wytycznych MEN, GIS i MZ oraz wyrażam zgodę na realizowanie tych zaleceń przez placówkę, co może wiązać się z ograniczeniami pobytu i opieki nad dzieckiem oraz innymi restrykcjami, a także podporządkowanie się poleceniom dyrekcji i nauczycieli w tym zakresie.

4. Uczeń jest/nie jest (niewłaściwe skreślić) uczulony/a na wszelkie środki dezynfekujące.

Wyrażam zgodę na pomiar temperatury ciała w razie zaobserwowania niepokojących objawów zdrowotnych w czasie pobytu w placówce oświatowej u mojego dziecka.

Oświadczam, że w sytuacji zarażenia się mojego dziecka na terenie placówki nie będę wnosił/a skarg, zażaleń, pretensji do dyrektora II Liceum Ogólnokształcącego w Sosnowcu będąc całkowicie świadomy/ma zagrożenia epidemiologicznego płynącego z obecnej sytuacji w kraju.

Podaję mój aktualny numer telefonu, który bezwzględnie będzie odpowiadał na połączenia przychodzące:

.....

Zobowiązuję się do poinformowania dyrektora placówki o wszelkich zmianach w sytuacji zdrowotnej odnośnie wirusa Covid-19 w moim najbliższym otoczeniu.

.....
(podpis rodziców/opiekunów prawnych)