

## **Procedura pobytu dzieci na półkoloniach letnich w Opaczy**

### **I. Zapewnienie bezpieczeństwa uczestnikom podczas pobytu na wypoczynku**

1. W półkoloniach mogą brać udział wyłącznie dzieci zdrowe,
  - a) bez objawów sugerujących chorobę zakaźną
  - b) nie zamieszkujące z osobą przebywającą na kwarantannie i nie mające kontaktu z osobą podejrzaną o zakażenie w okresie 14 dni przed rozpoczęciem wypoczynku.

Rodzice zobowiązani są do złożenia stosownego oświadczenia w tym zakresie.

2. Uczestnicy są przygotowani do stosowania się do wytycznych i procedur związanych z zachowaniem dystansu społecznego (co najmniej 2 m) oraz przestrzeganiem wzmożonych zasad higieny.
3. Rodzice /opiekunowie prawni zobowiązani są do udostępnienia organizatorowi i kierownikowi wypoczynku numer telefonu lub inny kontakt zapewniający szybką komunikację.
4. Rodzice / opiekunowie prawni zobowiązani są do niezwłocznego odebrania dziecka z półkolonii w przypadku wystąpienia u ich dziecka niepokojących objawów choroby (podwyższona temperatura, kaszel, katar, duszności) lub rażącego nieprzestrzegania procedur i regulaminu.
5. Rodzice /opiekunowie prawni zobowiązani są do poinformowania organizatora wypoczynku w karcie kwalifikacyjnej wypoczynku o chorobie przewlekłej, na którą choruje dziecko, jeśli może ona narazić je na cięższy przebieg zakażenia. W przypadku występowania u dziecka chorób przewlekłych, konieczne jest dostarczenie opinii lekarskiej o braku przeciwwskazań zdrowotnych do udziału w wypoczynku.
6. Rodzice /opiekunowie prawni zobowiązani są do zaopatrzenia dziecka w indywidualne osłony nosa i ust do użycia podczas pobytu na półkoloniach.

## **II. Zapewnienie bezpieczeństwa w miejscu wypoczynku**

1. W jednej Sali, w której prowadzone są zajęcia w trakcie półkolonii może przebywać maksymalnie 12 uczestników wypoczynku z zachowaniem 4 m<sup>2</sup> powierzchni na 1 osobę.
2. Wyznacza się pomieszczenie do tzw. izolacji (wyposażone m.in. w środki ochrony osobistej i płyn dezynfekujący), w którym będzie przebywała odizolowana osoba w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych (gabinet psychologa)
3. Dystans społeczny obowiązuje podczas zajęć w grupach, korzystania z pionu sanitarnego, posiłków, zajęć na boisku i Sali gimnastycznej.
4. Organizator zapewnia sprzęt i środki do dezynfekcji. Pracownicy, zgodnie z przydziałem obowiązków raportują stan prac porządkowych i dezynfekujących.
5. Organizator zaopatruje osoby zatrudnione podczas wypoczynku w indywidualne środki ochrony osobistej. Na wypadek wystąpienia okoliczności zaostżenia ryzyka, organizator ma na wyposażeniu fartuchy z długim rękawem i przyłbice.
6. Podczas półkolonii uczestnicy półkolonii mają zapewnioną opiekę pielęgniarki.
7. Przed rozpoczęciem półkolonii organizator zobowiązany jest do przeszkolenia kadry wypoczynku z zakresu zachowania zasad bezpieczeństwa w okresie COVID-19.
8. Zarówno uczestnicy wypoczynku jak i kadra zobowiązani są do regularnego i dokładnego mycia rąk wodą z mydłem oraz dezynfekowania ich środkiem do dezynfekcji.
9. Pielęgniarka zobowiązana jest do pomiaru temperatury uczestnikom i kadrze wypoczynku. Pomiaru temperatury dokonuje się za zgodą rodzica / opiekuna prawnego uczestnika wypoczynku wyrażone na oświadczeniu przed rozpoczęciem półkolonii.
10. Należy zapewnić bieżącą dezynfekcję toalet.
11. Prowadząc dezynfekcję, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta środka do dezynfekcji.

## Personel obsługi żywienia zbiorowego w szkole

1. Personel obsługi żywienia zbiorowego jest zobowiązany stosować dotychczasowe wymagania określone przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego oraz stosować szczególne środki ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego.
2. Personel zostaje zapoznany z wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego.
3. Zobowiązuję pracownika (intendenta) do bieżącego śledzenia informacji i wytycznych przezywanych przez GIS i MEN dotyczących pracy przedszkoli w czasie ograniczenia funkcjonowania szkoły w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19. Informacje, te bezzwłocznie należy przekazać dyrektorowi szkoły.
4. W celu zminimalizowania ryzyka zakażenia istotne jest przestrzeganie zasad higieny oraz bezpieczeństwa produkcji, kupna, dostarczenia oraz przygotowywania żywności. Dokładna obróbka termiczna niszczy wirusa, ponieważ koronawirus ulega zniszczeniu, gdy zastosuje się odpowiednią kombinację czasu i temperatury np. 60 st. C przez 30 min. Tak więc w przypadku mięsa, produktów surowych, typowa obróbka cieplna eliminuje zanieczyszczenie mikrobiologiczne, w tym również SARS COV-2.
5. Wirus przenosi się w sposób bezpośredni - poprzez kontakt z wydzielinami zainfekowanej osoby (drogą kropelkową) lub pośrednio – poprzez kontakt z powierzchniami, na których znajdują się wydzieliny osoby zainfekowanej. Sposobem na pozbycie się wirusa jest dezynfekcja.
6. Bezwzględne przestrzeganie procedur HACCP. Każdy pracownik Personel obsługi żywienia zbiorowego jest zobowiązany przed przystąpieniem do pracy z ponownym zapomnieniem się z obowiązującą procedurą HACCP w szkole.
7. Zachować wzmożone zasady higieny – właściwe mycie rąk, dezynfekcja.
8. Personel obsługi żywienia zbiorowego zobowiązany jest do korzystania ze środków ochrony indywidualnej wyposażonych przez pracodawcę.
9. Należy wyrzucać opakowania zewnętrzne przed umieszczeniem produktu na półce, ale zachowywać istotne informacje np. datę przydatności do spożycia, a przed rozpoczęciem przygotowywania lub gotowania żywności, jak również po jej przygotowaniu należy umyć ręce ciepłą wodą i mydłem, a następnie zdezynfekować.
10. Posiłki, takie jak np. zupy, należy doprowadzić do wrzenia tak, aby zyskać pewność, że osiągnęła ona temperaturę 70 st. C. Inne dania należy odgrzewać do temperatury powyżej 70 st. C
11. Personel jest zobowiązany dodatkowo do częstego mycia rąk i dezynfekcji, w szczególności po wykonaniu poniższych czynności:
  - a) przed rozpoczęciem pracy;

- b) przed kontaktem z żywnością, która jest przeznaczona do bezpośredniego spożycia, ugotowana, upieczona, usmażona;
- c) po obróbce lub kontakcie z żywnością surową, nieprzetworzoną;
- d) po zajmowaniu się odpadami/śmieciami;
- e) po zakończeniu procedur czyszczenia/dezynfekcji;
- f) po skorzystaniu z toalety;
- g) po kaszlu, kichaniu, wydmuchaniu nosa;
- h) po jedzeniu, picciu;
- i) po kontakcie z pieniędzmi

12. Personelowi obsługi żywienia zbiorowego w szkole zaleca się zachować dodatkowe środki ostrożności:

- a) założenie rękawiczek jednorazowych i jednorazowej maseczki na nos i usta /przyłbice,
- b) umycie i dezynfekcje rąk po zakończeniu czynności i zdjęciu rękawiczek i maseczki,
- c) usunięcie maseczki i rękawiczek bezpośrednio do worka z odpadami. Maseczki i rękawiczki usuwać zgodnie z instrukcją, która stanowi załącznik nr 1 i 2 do procedury,
- d) unikaj dotykania oczu, nosa i ust podczas prac. Dotknięcie oczu, nosa lub ust zanieczyszczonymi rękami, może spowodować przeniesienie wirusa z powierzchni na siebie.

13. Po zakończonej pracy należy umyć ręce i dokonać dezynfekcji zgodnie z instrukcją, która stanowi załącznik nr 3 do procedury

14. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu w temperaturze minimum 60 st. C lub je wyparzyć.

15. Posiłki przygotowane dla wychowanków, personel kuchni umieszcza na windzie gdzie odbierany jest przez wyznaczoną osobę i umieszcza naczynia na wózkach. Mając na uwadze zachowanie przepisów sanitarnych w pomieszczeniu z windą może przebywać tylko jedna osoba. Dla grup znajdujących się na parterze wózki z przygotowanymi posiłkami również przygotowuje jedna wyznaczona osoba.

16. Personel obsługi żywienia zbiorowego nie wchodzi do sal, gdzie przebywają wychowankowie.

17. W przypadku kontaktu z dostawcami zachować dystans społeczny wynoszący min. 1,5 m. Podczas kontaktu z dostawcą zewnętrznym pracownik winien posiadać rękawiczki i maseczkę. Dostawca nie powinien być wpuszczany do pomieszczeń szkoły.

18. Należy ograniczyć płatności gotówkowe z dostawcami, a w przypadku konieczności dokonania tej płatności pracownik jest zobowiązany posiadać rękawice i maseczkę.

19. Lodówki i blaty kuchenne powinny być czyszczone regularnie, częściej niż zwykle z użyciem detergentów.

20. Przed przystąpieniem do dezynfekcji przy użyciu środka dezynfekującego należy zapoznać się z zaleceniami producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji i ich ściśle przestrzegać.
21. Po dezynfekcji pomieszczenie wywietrzyć, a czas wietrzenia nie może być krótszy niż określony przez producenta środka dezynfekującego, znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji.
22. Personel obsługi żywienia zbiorowego dezynfekuje powierzchnie:
  - a) ciągi komunikacyjne,
  - b) toalety,
  - c) dozowniki
  - d) dezynfekcji powierzchni dotykowych takich jak:
    - poręczy,
    - klamek,
    - włączników,
    - powierzchni płaskich, w tym blatów w salach, szafek, krzesła, drzwi,
23. Personel powinien zachować dystans społeczny między sobą, w każdej przestrzeni szkoły, wynoszący min. 1,5 m.
24. Zobowiązuję personel do potwierdzenia wykonania czynności składając podpis na raporcie, który stanowi załącznik nr 6, a następnie przekazuje się wypełniony formularz intendentowi.
25. Intendent przyjmujący wpłaty od Rodziców zobowiązany jest zachować dystans społeczny wynoszący min. 1,5 m. Pracownik podczas przyjmowania płatności gotówkowych zobowiązany jest posiadać rękawiczki i maseczkę.
26. Zobowiązuje się intendenta do weryfikacji prowadzonych dezynfekcji i gromadzenia dokumentacji z prac dezynfekcyjnych.

### **Założenia organizacyjne wycieczki dzieci i młodzieży (kolonii i obozów lub innych form wycieczki):**

1. Organizator opracowuje i przedstawienia uczestnikom i ich rodzicom / prawnym opiekunom szczegółowe procedury pobytu dzieci na półkoloniach z zasadami higieny podczas wycieczki.
2. Organizator zapewnia przeszkolenie kadry wycieczki w zakresie obowiązujących procedur.
3. Grupa uczestników wycieczki liczy do 12.
4. Organizator zapewnia stałą dostępność mydła, płynu dezynfekcyjnego oraz ciepłej wody do użytkowania na terenie obiektu. W pomieszczeniach sanitarnych wywiesza informacje (plakaty) o sposobie prawidłowego mycia i dezynfekcji rąk. Organizator zapewnia sprzęt i środki niezbędne do

zachowania czystości i stale monitoruje prace porządkowe na terenie miejsca wypoczynku.

5. Podczas półkolonii na terenie szkoły przebywają wyłącznie uczestnicy i kadra wypoczynku oraz personel szkoły niezbędny do prawidłowego funkcjonowania placówki.
6. Personel szkoły nie powinien kontaktować się z uczestnikami i kadra wypoczynku poza niezbędnymi czynnościami.
7. Organizator zapewnia stałą obecność pielęgniarki, dostęp do termometru bezdotykowego oraz regularny pomiar temperatury uczestnikom wypoczynku i kadrze wypoczynku.
8. Wyznacza się pomieszczenie do tzw. izolacji (wyposażone m.in. w środki ochrony osobistej i płyn dezynfekujący), w którym będzie przebywała odizolowana osoba w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych (gabinet psychologa).

### **Realizacja programu:**

1. Program półkolonii jest realizowany w miejscu wypoczynku lub w jego najbliższej okolicy, w miejscach zapewniających ograniczony kontakt z osobami trzecimi.
2. Infrastruktura obiektu i sprzęt sportowy powinny być regularnie czyszczone z użyciem detergentu lub innych środków dezynfekujących.
3. Minimalna przestrzeń do prowadzenia zajęć w pomieszczeniu nie może być mniejsza niż 4 m kw. na 1 osobę.
4. Z pomieszczenia do prowadzenia zajęć należy usunąć przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie uprać lub dezynfekować.
5. Przybory sportowe i programowe należy dokładnie czyścić i dezynfekować.
6. Sale do prowadzenia zajęć muszą być regularnie wietrzone, sprzątane i dezynfekowane.
7. Organizacja zajęć musi uniemożliwiać bezpośrednie kontaktowanie się grup.

### **Kadra wypoczynku dzieci i młodzieży:**

1. Wszystkie osoby zapewniające realizację programu wypoczynku (w tym wychowawcy, kadra kierownicza, obsługa obiektu) muszą być zdrowe, bez objawów infekcji lub innej choroby, w tym w szczególności zakaźnej, a w okresie ostatnich 14 dni przed rozpoczęciem turnusu nie zamieszkiwały z

osobą przebywającą na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych.

2. Organizator zobowiązany jest przygotować i zapoznać kadre wypoczynku z procedurą postępowania na wypadek podejrzenia zakażenia koronawirusem lub zachorowania na COVID-19 zgodnie z zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego. Zawsze w przypadku wątpliwości należy zwrócić się do właściwej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej w celu konsultacji lub uzyskania porady.
3. Należy umieścić w łatwo dostępnym miejscu numery telefonów do stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych.
4. Organizator przygotowuje ścieżki szybkiej komunikacji kierownika wypoczynku z rodzicami uczestników wypoczynku np. w przypadku sytuacji podejrzenia zakażenia lub wystąpienia jakichkolwiek komplikacji podczas pobytu na wypoczynku.
5. Należy zabezpieczyć możliwość szybkiego uzupełniania kadry z kwalifikacjami w przypadku absencji z powodu choroby lub konieczności poddania się kwarantannie.