

Wytyczne dla miejsc opieki dla dzieci poniżej 3 lat

Kategoria: Edukacja, Kultura i Sport

Opublikowano: czwartek, 30, kwiecień 2020 15:27

Patrycja Grebla-Tarasek

Odsłony: 619

Od 6 maja br. zaplanowano otwarcie miejsc opieki nad dziećmi do lat 3. W związku z tym Ministerstwo Rodziny, Pracy i Polityki Społecznej przygotowało wytyczne mające pomóc w zachowaniu reżimu sanitarnego w związku ze stanem epidemii w Polsce oraz w bezpiecznym powrocie dzieci do placówek.

Najważniejsze wytyczne dla organów prowadzących instytucje opieki nad najmłodszymi dziećmi, to:

- Możliwość ograniczenia liczby dzieci w żłobku, klubie dziecięcym oraz u dziennego opiekuna.
- Zaplanowanie organizacji pracy na podstawie analizy zebranych zdalnie informacji od rodziców o liczbie uczestników oraz godzinach zajęć opiekuńczych.
- Przekazanie rodzicom informacji o czynnikach ryzyka COVID-19 zarówno u dziecka, jego rodziców lub opiekunów, jak i innych domowników
- Zapewnienie pomieszczeń (w tym do izolacji) oraz ich wyposażenia.
- Pomoc dyrektorowi w zapewnieniu opieki nad dziećmi i realizowaniu skierowanych do niego wytycznych, a także zobligowanie dyrektora do przygotowania wewnętrznych procedur bezpieczeństwa na terenie instytucji.
- Zapewnienie stosowania ogólnie zalecanych środków ochrony na terenie instytucji, w tym środków ochrony indywidualnej oraz dezynfekcji powierzchni.
- Wsparcie dyrektora instytucji w organizacji żywienia, w tym wyborze bezpiecznych dostawców i zdrowych produktów, także w sytuacji wyboru dostawcy zewnętrznego.
- Ustalenie szybkiego sposobu komunikacji z dyrektorem, np. do raportowania o liczbie dzieci lub sytuacji podejrzenia zakażenia.
- Zabezpieczenie możliwości szybkiego uzupełniania kadry w przypadku nieobecności opiekunów z powodu choroby lub kwarantanny.

Opiekunowie dzieci w placówkach będą musieli przestrzegać następujących wytycznych:

- Na ile jest to możliwe, wyjaśnij dzieciom, jakie zasady w instytucji obowiązują i dlaczego zostały wprowadzone. Przekazuj komunikat w formie pozytywnej, aby wytworzyć w słuchaczach poczucie bezpieczeństwa i odpowiedzialności za swoje zachowanie, a nie lęku.
- Nie organizuj wyjść poza teren instytucji.
- Usuń z sali, przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie dezynfekować, np. pluszowe zabawki. Jeżeli do zajęć wykorzystujesz przybory sportowe (piłki, skakanki, obręcze itp.) powinieneś je systematycznie dezynfekować.
- Wietrz salę, w której organizujesz zajęcia, co najmniej raz na godzinę.
- Zwracaj uwagę, aby dzieci często i regularnie myły ręce, bądź sam myj dzieciom ręce.
- Organizując dziecku miejsce do spania, zachowaj przy tym dystans pomiędzy leżaczkami czy łóżeczkami, a po zakończeniu odpoczynku zdezynfekuj je.
- Unikaj organizowania większych skupisk dzieci w jednym pomieszczeniu.

Natomiast dla dyrektorów placówek przygotowano następujące rekomendacje:

- Przy wejściu do budynku bezwzględnie umieść płyn do dezynfekcji rąk i zobliguj wszystkich dorosłych do korzystania z niego.
- O ile jest taka potrzeba, zaopatrz pracowników w środki ochrony osobistej, w tym rękawiczki, maseczki ochronne, ewentualnie przyłbice.
- Jeśli istnieje uzasadnione podejrzenie, że dziecko jest chore i może zarażać inne dzieci nie wpuszczaj go do instytucji, poproś rodzica o zabranie dziecka do domu i skontaktowanie się

z lekarzem.

- W pomieszczeniach sanitarno-higienicznych wywiesić dla pracowników plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje.
- Zapewnić korzystanie z dystrybutorów wody przez pracowników, tak aby dzieci nie miały bezpośredniej styczności ze źródłem wypływu wody. Pamiętać, że dzieciom wodę podaje opiekun.
- Dzieci, pod nadzorem opiekuna, mogą korzystać z istniejących na terenie instytucji placów zabaw i boisk. Wychodzenie na plac zabaw poszczególnych grup zorganizować jednak tak, aby nie kontaktowały się ze sobą wzajemnie. Jeżeli nie możesz zapewnić codziennej dezynfekcji sprzętu na placu zabaw lub boisku, musisz go oznaczyć taśmą zabezpieczającą przed używaniem.
- Zapewnić sprzęt i środki oraz monitoruj codzienne prace porządkowe, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekowania powierzchni dotykowych - poręczy, klamek, włączników światła, uchwytów, ram łóżeczek lub leżaczek, poręczy krzeseł i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków. Po każdym użyciu zabawek lub innych sprzętów przez dziecko należy je umyć i zdezynfekować.
- Przygotuj procedury postępowania na wypadek stwierdzenia podejrzenia zakażenia i skutecznie poinstruuj pracowników, jak należy je stosować.
- W miarę możliwości nie angażuj w zajęcia opiekuńcze osób powyżej 60. roku życia, a także unikaj rotacji opiekunów podczas sprawowania opieki nad dziećmi.
- Wyznacz i przygotuj pomieszczenie, w którym będzie można odizolować osobę w przypadku stwierdzenia objawów chorobowych.
- Przygotuj i umieść w określonym miejscu potrzebne numery telefonów do: organu prowadzącego, stacji sanitarno-epidemiologicznej, służb medycznych.
- Przygotuj ścieżki szybkiej komunikacji z rodzicami.
- Pamiętaj, że lekarz lub służby sanitarne mogą zlecić przeprowadzenie testów na obecność SARS-COV-2. Współpracuj z nimi, jeśli zajdzie taka konieczność.
- Jeżeli organizujesz żywienie (stołówka, kuchnia) w instytucji, to obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszących się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadź zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego pracowników, w miarę możliwości odległość stanowisk pracy, a jeśli to niemożliwe – środki ochrony osobistej, płyny dezynfekujące do czyszczenia powierzchni i sprzętów. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny, mycia i dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów,
- Zorganizuj bezpiecznie korzystanie z posiłków w miejscach do tego przeznaczonych, w tym zmianowe wydawanie posiłków oraz czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie. Wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze minimum 60°C lub je wyparzać. Wymagaj od dostawców cateringu pojemników i sztućców jednorazowych.

Źródło: [MRPiPS](#)