

Nowe wytyczne GIS dla przedszkoli

Kategoria: Polityka Zdrowotna

Opublikowano: czwartek, 26, listopad 2020 10:26

Patrycja Grebla-Tarasek

Odsłony: 9686

Główny Inspektorat Sanitarny zaktualizował wytyczne dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi do lat 3, które świadczą usługi podczas epidemii. Wytyczne te przedstawiają się następująco:

- Grupa dzieci wraz z opiekunem powinna przebywać w wyznaczonej i stałej Sali.
- Zaleca się, aby do grupy dzieci przyporządkowani byli, w miarę możliwości organizacyjnych, ci sami opiekunowie.
- Powierzchnia przypadająca na jedno dziecko nie może być mniejsza niż 1,5 m².
- W sali, w której przebywa grupa należy usunąć przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie uprać lub dezynfekować. Jeżeli do zajęć wykorzystywane są przybory sportowe należy je dokładnie myć, czyścić lub dezynfekować.
- Należy wietrzyć sale co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.
- W miarę możliwości organizacyjnych należy zapewnić taką organizację pracy, która uniemożliwi stykanie się ze sobą poszczególnych grup dzieci.
- Opiekunowie powinni zachowywać dystans społeczny między sobą, w każdej przestrzeni podmiotu, wynoszący min. 1,5 m.
- Personel kuchenny nie powinien kontaktować się z dziećmi oraz personelem opiekującym się dziećmi.
- Jeżeli w domu przebywa osoba w izolacji w warunkach domowych nie wolno przyprowadzać dziecka do podmiotu.
- Jeśli dziecko manifestuje, przejawia niepokojące objawy choroby należy odizolować je w odrębnym pomieszczeniu lub wyznaczonym miejscu z zapewnieniem minimum 2 m odległości od innych osób i niezwłocznie powiadomić rodziców/opiekunów w celu pilnego odebrania dziecka z podmiotu.
- Sprzęt na placu zabaw lub boisku, należącym do podmiotu, powinien być regularnie czyszczony z użyciem detergentu lub dezynfekowany, jeśli nie ma takiej możliwości należy zabezpieczyć go przed używaniem.
- Korzystanie z posiłków musi być bezpieczne, w miejscach do tego przeznaczonych, w tym rekomenduje się zmianowe wydawanie posiłków, 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.
- Od dostawców cateringu należy wymagać pojemników i sztućców jednorazowych.

Z pełną treścią wytycznych można zapoznać się na stronie [GIS](#).