

Aktualizacja zasad bezpieczeństwa zdrowotnego zgodnie z wytycznymi MEiN, MZ, GIS – stan na 04.04.2022

1. Uczniowie, nauczycieli, pracownicy szkoły i osoby trzecie wchodzące na teren szkoły przed wejściem do szkoły dezynfekują dłonie przy automatycznych stacjach dezynfekcyjnych lub myją ręce wodą z mydłem.
2. Podczas przerw zaleca się korzystanie przez uczniów z boiska szkolnego oraz pobyt na świeżym powietrzu na terenie szkoły.
3. W salach lekcyjnych znajdują się płyny dezynfekcyjne do użytku uczniów i nauczycieli. Obligatoryjnie przed korzystaniem z pomocy naukowych wspólnych. (np. pisaki tablicowe)
4. W szkole obowiązują ogólne zasady higieny:
 - częste mycie rąk (po przyjściu do szkoły należy bezzwłocznie umyć ręce),
 - ochrona podczas kichania i kaszlu,
 - unikanie dotykania oczu, nosa i ust,
 - niedzielenie się zaczętym jedzeniem.
5. W przestrzeniach wspólnych zaleca się noszenie maseczek ochronnych zasłaniających usta i nos.

Nauczyciele.

1. Zaleca się regularne czyszczenie, z użyciem wody z detergentem lub środków dezynfekujących, sprzętu, przyborów sportowych i materiałów wykorzystywanych podczas zajęć.
2. Sale lekcyjne należy wietrzyć nie rzadziej niż co godzinę, w tym również przed rozpoczęciem zajęć oraz w czasie przerw. Podczas wietrzenia w sali nie mogą przebywać uczniowie oraz należy stosować zasady bezpieczeństwa. W przypadku sal znajdujących się na parterze budynku należy stosować uchylne otwierania okien.

Administracja i obsługa

1. Serwis sprzątający każdego dnia czyści, z użyciem wody z detergentem lub środków dezynfekujących, infrastrukturę szkoły, sprzęt, przybory sportowe i materiały wykorzystywane podczas zajęć.
2. Serwis sprzątający dezynfekuje poręczę oraz klamki nie rzadziej niż dwa razy dziennie.
3. Serwis sprzątający wietrzy sale (chyba, że czynności zostały już wykonane przez nauczycieli) , części wspólne (korytarze) co najmniej raz na godzinę, w czasie zajęć i podczas przerw.
4. Serwis sprzątający regularne czyści i napełniania dozowniki z mydłem w toaletach oraz dozowniki z płynem dezynfekcyjnym w salach oraz korytarzach.
5. Serwis sprzątający kontroluje i w razie potrzeby uzupełnia plakaty i instrukcje z zasadami mycia rąk i dezynfekcji w pomieszczeniach sanitarnohigienicznych oraz przy stacjach dezynfekcyjnych.
6. Serwis sprzątający regularnie opróżniać i czyścić kosze na odpady.

Kierownik gospodarczy.

Zbiera informacje i monitoruje (Wg załącznika 1) :

- a) codzienne wietrzenie sal i korytarzy
- b) codzienne prace porządkowe, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości sal zajęć, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, mycie powierzchni dotykowych – poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach, klawiatur, włączników

Dokumentację monitorowania przedstawia się dyrektorowi szkoły raz w miesiącu.

Załącznik 1

Monitorowanie prac dotyczących higieny i bezpieczeństwa w V Liceum Ogólnokształcącym im. J. Pawła II

[illegible]