

PROCEDURA BEZPIECZNEGO POBYTU DZIECI W ŻŁOBKU NR 1 W AUGUSTOWIE ZGODNIE Z WYTYCZNYMI DLA PRZEDSZKOLI, ODDZIAŁÓW PRZEDSZKOLNYCH W SZKOLE PODSTAWOWEJ I INNYCH FORM WYCHOWANIA PRZEDSZKOLNEGO ORAZ

INSTYTUCJI OPIEKI NAD DZIEĆMI DO LAT 3

Procedura ma na celu: zapewnienie bezpieczeństwa dzieciom i bezpośredniej, stałej opieki nad nimi podczas pobytu w żłobku i na terenie od momentu podjęcia nad nimi opieki przez opiekuna do momentu odbioru z placówki.

Do przestrzegania procedury zobowiązani są: wszyscy pracownicy żłobka, dyrektor oraz rodzice/opiekunowie prawni.

I. Zasady organizacji pracy opiekuńczo-wychowawczej

1. Czas pracy żłobka odbywa się w godzinach **6.00-16.00**.
2. Żłobek sprawuje opiekę nad dziećmi w grupach, których liczebność dostosowana jest do aktualnych wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego.
3. W pierwszej kolejności ze żłobka skorzystają dzieci pracowników:
 - ochrony zdrowia-wszystkie stanowiska w kolejności placówek: szpitale, pogotowie ratunkowe, ambulatoria, izby przyjęć, przychodnie, laboratoria, centra diagnostyczne, praktyki prywatne;
 - pracowników służb mundurowych poza pracownikami służby cywilnej (chyba, że dostarczą zaświadczenie o tym, że nie świadczą pracy zdalnej);
 - pracowników handlu i przedsiębiorstw produkcyjnych zaangażowanych w zapobieganie i zwalczanie COVID-19, czyli sklepy i hurtownie spożywcze, drogerie, sklepy ze środkami ochronnymi, apteki, hurtownie farmaceutyczne - wszystkie stanowiska, czyli: sprzedawcy, kasjerzy, kierowcy, magazynierzy, pracownicy produkcji;
 - pracowników służb związanych z obsługą miasta, czyli osoby zatrudnione w jednostkach podległych oraz w spółkach zarządzanych przez Miasto, tj. pracownicy przedszkoli, żłobków, wodociągów, oczyszczania miasta itp.;
 - rodzin z dzieckiem niepełnosprawnością i rodziny, w których występuje niepełnosprawność;
 - rodziców/opiekunów prawnych samotnie wychowujących dziecko.
4. Osoby przyprowadzające dziecko do placówki zobowiązane są przestrzegać rygorystycznie wszelkich środków ostrożności (**osłona ust i nosa, dezynfekcja rąk**).

5. Przy wejściu do żłobka umieszczony jest dozownik z płynem do dezynfekcji, z którego zobligowane są skorzystać wszystkie osoby dorosłe wchodzące/wychodzące do/z placówki, zgodnie z umieszczoną instrukcją.
6. Rodzice/opiekunowie prawni przyprowadzający/odbierający dziecko z placówki mają obowiązek zachować dystans społeczny w stosunku do pracowników jak i innych dzieci i ich rodziców wynoszący minimum 2 m.
7. W szatniach dziecięcych może przebywać w jednym czasie wyłącznie 1 rodzic/opiekun prawny przyprowadzający/odbierający dziecko.
8. W żłobku prowadzony jest monitoring codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymania w czystości ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, uchwytów, włączników, klawiatury, aparatów telefonicznych, domofonów oraz powierzchni płaskich. W czasie przeprowadzania dezynfekcji, ściśle stosuje się zalecenia producenta znajdujące się na opakowaniu środka do dezynfekcji.
 - Obowiązkowo przestrzega się czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń w celu uniknięcia narażenia dzieci na wdychanie oparów środków dezynfekcyjnych.
9. Do żłobka może zostać przyprowadzone wyłącznie **dziecko zdrowe, bez jakichkolwiek objawów chorobowych** takich jak: stan podgorączkowy/gorączka, kaszel, katar, ból brzucha, ból uszu, biegunka, wymioty, zmiany skórne.
10. Zabronione jest przyprowadzanie dzieci przez osoby chore, przebywające na kwarantannie lub izolacji.
11. Przed przyprowadzeniem dziecka do żłobka rodzic/opiekun prawny jest zobowiązany do pomiaru temperatury ciała dziecka. W przypadku uzyskania wyniku **powyżej 37,5° C kategorię zabronione jest** przyprowadzenie dziecka do placówki.
12. Opiekun codziennie wykonuje weryfikację temperatury ciała dziecka na grupie za pomocą dostępnego w placówce termometru.
13. Jeżeli opiekun zauważy u dziecka symptomy jakiegokolwiek choroby lub złego samopoczucia, ma obowiązek odmówić przyjęcia dziecka i poinformować rodzica o konieczności konsultacji lekarskiej.
14. Opiekun odbierający dziecko ubrany jest w środki ochrony osobistej takiej, jak maseczka lub przyłbica.
15. Wszyscy pracownicy placówki mają zapewnione środki ochrony indywidualnej takie jak rękawiczki, maseczki/przyłbice, a także na każdej grupie jest kombinezon ochronny.
16. Dziecko nie powinno zabierać ze sobą do żłobka żadnych przedmiotów lub zabawek, produktów spożywczych i napojów.
17. Dziecko jest odbierane od rodzica z szatni przez opiekuna danej grupy. Rodzice nie powinni przebywać w salach pobytu dzieci.
18. Wskazane jest, aby udzielanie informacji o dziecku odbywało się drogą telefoniczną.
19. Dziecko w czasie pobytu w żłobku objęte jest stałym dozorem i opieką opiekuna lub upoważnionego pracownika żłobka. Do grupy przypisani są na stałe ci sami pracownicy.

20. Wprowadza się zakaz pracy w grupach łączonych oraz zakaz przemieszczania się opiekunów z dziećmi poza grupę.
21. W salach pobytu dzieci nie mogą znajdować się przedmioty i zabawki, których nie można poddać skutecznemu myciu i dezynfekcji.
22. Obowiązkiem opiekunów jest zwracanie bacznej uwagi, aby dzieci nie wymieniały się zabawkami. Zabawki powinny być poddawane dezynfekcji po każdorazowym użyciu przez dziecko.
23. Opiekunowie kładą szczególny nacisk na edukację dzieci w zakresie prawidłowego mycia rąk oraz innych zachowań prozdrowotnych.
24. Sala w której przebywają dzieci jest wietrzona co najmniej raz na godzinę, w czasie przerw w zajęciach, a także w miarę potrzeby w trakcie zajęć.
25. **Dzieci przyprowadzane są do godz. 8.00.**
26. Dzieci jedzą posiłki o wyznaczonych godzinach.
27. Dziecko korzysta z toalety wyłącznie w obecności osoby dorosłej, zadaniem której jest pomoc przy dokładnym myciu rąk oraz dezynfekcja toalety/nocnika.
28. Osoby, które dokonują czynności pielęgnacyjno-higieniczne np. zmiana pieluchy, zobowiązani są do użycia dodatkowych środków ostrożności np. dezynfekcja przewijaka itp.
29. Organizując miejsce do spania bezwzględnie należy zachować dystans pomiędzy leżaczkami. Dziecko korzysta ze swojej pościeli, którą rodzic ma obowiązek prać raz w tygodniu lub według potrzeby częściej, w temperaturze min. 60⁰ C.
30. Zabrania się wyjścia poza teren żłobka (np. spacer do parku).
31. Dzieci mogą korzystać tylko z placu zabaw na terenie żłobka, przy czym zaleca się zachowanie maksymalnej odległości między grupami.
32. Sprzęt znajdujący się na placu zabaw powinien być regularnie czyszczony i poddany dezynfekcji.
33. Opiekunowie/pracownicy obsługi powinni zachować dystans społeczny między sobą w każdej przestrzeni placówki wynoszący minimum 1,5 m.
34. W każdej Sali dostępny jest termometr w ilości 1 szt. na grupę.
35. W żłobku przygotowane zostaje pomieszczenie lub wydzielony obszar, wyposażony w środki ochrony i płyn dezynfekujący, z przeznaczeniem na izolację osoby z podejrzeniem objawów chorobowych. W przypadku konieczności odizolowania dziecka, pozostaje ono pod opieką wyznaczonego opiekuna, do czasu przybycia rodzica/opiekuna prawnego lub służb medycznych.
36. Rodzice/opiekunowie prawni zobowiązani są podać aktualny numer telefonu, adres e-mail do szybkiej komunikacji z nimi.
37. Każda grupa posiada dostęp numerów telefonów do: **dyrektora, organu prowadzącego, stacji sanitarno-epidemiologicznej oraz służb medycznych.**
38. Wszyscy pracownicy żłobka zobligowani są do samoobserwacji i pomiaru temperatury ciała dwa razy dziennie. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek niepokojących objawów chorobowych powinni pozostać w domu i skorzystać z porady/pomocy medycznej.

39. Ogranicza się do niezbędnego minimum przebywanie w placówce osób trzecich. W szczególnie uzasadnionych przypadkach, pobyt tych osób wymaga zastosowania rekomendowanych środków ostrożności.
40. Na terenie placówki rozmieszczone są plakaty informacyjne oraz instrukcje wskazujące prawidłowe postępowanie, a także numery alarmowe.

II. Zasady organizacji bloku żywieniowego

Higieniczna produkcja i dystrybucja posiłków w Żłobku Nr 1 w Augustowie-COVID-19

1. Podczas produkcji żywności należy stosować obowiązujące w żłobku procedury postępowania wynikające z wdrożenia systemu HACCP oraz dobrych praktyk higienicznych i dobrych praktyk produkcyjnych, w szczególności:
 - a) Procedurę zapobiegania przypadkom krzyżowania się tzw. dróg „czystych i brudnych”;
 - b) Procedury GMP: „Proces produkcji mieszanek mlecznych”, „Proces dystrybucji posiłków”;
 - c) Procedury GHP: „Higiena pracownika”, „Mycie i dezynfekcja pomieszczeń”;
 - d) Instrukcje sanitarne.
2. W sytuacji epidemiologicznej COVID-19 wprowadzone zostają w placówce zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia epidemiologicznego dzieci, pracowników, stanowisk pracy oraz środków ochrony osobistej:
 - a) Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością - COVID-19;
 - b) Dostawa surowców, materiałów i dodatków - COVID-19;
 - c) Magazynowanie surowców, materiałów i dodatków - COVID-19;
 - d) Przygotowywanie posiłków - COVID-19;
 - e) Dystrybucja posiłków, zmywanie naczyń stołowych i transportowych - COVID-19;
 - f) Mycie i dezynfekcja powierzchni dotykowych i ciągów komunikacyjnych - COVID-19.

Poniżej przedstawiono instrukcje postępowania, które obowiązują w sytuacji reżimu sanitarnego COVID-19. Mają→ na celu minimalizację, a nie eliminację zagrożenia (eliminacja jest niemożliwa).

Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności(EFSA) opublikował informację, że obecnie nie ma **dowodów na to, iż żywność jest prawdopodobnym źródłem lub drogą przenoszenia tego wirusa (żywność nie jest medium umożliwiającym namnażanie się wirusa)** . Jednak należy wziąć pod uwagę fakt, że podobnie jak na innych powierzchniach produktów lub opakowań, które zostały zanieczyszczone nim przez osoby chore.

1) Higiena pracowników przy kontakcie z żywnością-COVID-19

Pracownicy mający kontakt z żywnością postępują zgodnie z obowiązującymi procedurami instrukcjami oraz zobowiązani są do stosowania następujących zasad:

- a) Częste i dokładne mycie rąk wodą z mydłem lub ich dezynfekcja środkami na bazie alkoholu.
- b) Ręce należy każdorazowo myć w następujących sytuacjach:
 - przed rozpoczęciem pracy,
 - przed rozpoczęciem każdej nowej czynności,
 - przed kontaktem z żywnością gotową do spożycia, ugotowaną, upieczoną, nieprzetworzoną,
 - po postępowaniu z odpadami/śmieciami,
 - po wykonaniu sprzątanía/dezynfekcji,
 - po skorzystaniu z toalety,
 - po kichnięciu, kaszlu, wydmuchaniu nosa,
 - po jedzeniu, piciu.

Stosowanie rękawic nie może zastąpić dokładnego mycia rąk!

- c) Przed przystąpieniem do pracy należy założyć czysty strój roboczy i zmienić w razie potrzeby.
- d) Należy używać rękawiczek jednorazowych przy kontakcie z żywnością niepodlegającą obróbce termicznej lub stosować płyny dezynfekcyjne.
- e) Stanowiska pracy poszczególnych osób powinny być oddalone od siebie o co najmniej 1,5 metra. Jeśli w danej sytuacji nie można zapewnić takiej odległości (1,5 m) ze względu na charakter wykonywanej pracy można odejść od tej zasady, ale tylko pod warunkiem zapewnienia środków ochrony osobistej związanych ze zwalczaniem epidemii (założenie maseczki przyłbicy).
- f) Zachowywać bezpieczną odległość od rozmówcy – co najmniej 1-1,5 metra (np. z intendentem, dyrektorem).
- g) Należy ograniczyć kontakt pracowników, których bezpośredni kontakt nie jest wymagany (opiekunki, kucharki). Nie należy przemieszczać się do pomieszczeń, gdzie nie jest to konieczne z tytułu wykonywanej pracy.
- h) Unikać dotykania oczu, nosa i ust.
- i) Przestrzegać higieny kaszlu i oddychania – podczas kaszlu i kichania należy zakrywać usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką, a następnie jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce, używając mydła i wody lub zdezynfekować je środkami na bazie alkoholu.
- j) Zwracać uwagę współpracownikom, aby nie kasłali i nie kichali w kierunku współpracowników i wytwarzanych wyrobów.
- k) Niezwłocznie zgłosić dyrektorowi wszelkie objawy chorobowe grypopodobne takie jak gorączka, kaszel, ból mięśni, złe samopoczucie.
- l) Zrezygnować z podawania ręki lub innych bezpośrednich form witania.

2) Dostawa surowców, materiałów i dodatków – COVID-19

- a) Dostawa żywności odbywa się w sposób higieniczny z zastosowaniem obowiązujących procedur i instrukcji „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19”.
- b) Wszelkie dostawy powinny odbywać się z ograniczeniem kontaktu z dostawcą. Należy zachować dystans z kierowcą minimum 2 metrów.
- c) Dostawca zobowiązany jest do posiadania środków ochrony osobistej w tym twarzy i nosa (maseczka lub przyłbica) oraz rękawiczek jednorazowych. Przed wejściem do placówki powinien zdezynfekować ręce.
- d) Dostawca dostarcza towar na wskazane miejsce dostawy. Zabronione jest, aby przemieszczał się do magazynów lub innych pomieszczeń.
- e) W celu minimalizacji częstotliwości dostaw sugeruje się, aby artykuły spożywcze planowane były na okres minimum 2 dni, a artykuły ogólnospożywcze na okres powyżej tygodnia.
- f) Jeśli dostarczony produkt niezbędny jest w dniu produkcji posiłku lub w dniu kolejnym, przed przekazaniem go do kuchni należy umyć jego powierzchnię wodą z detergentem lub zdezynfekować w pomieszczeniu przygotowalni wstępnej z zachowaniem rozdzielczości czasowej wykonywanych procesów (mycie warzyw, mycie i dezynfekcja jaj) oraz mycia i dezynfekcji stanowisk między czynnościami.

3) Magazynowanie surowców, materiałów i dodatków – COVID-19

- a) Magazynowanie żywności odbywa się w sposób higieniczny z zastosowaniem obowiązujących procedur i instrukcji „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19”.
- b) Artykuły spożywcze, które planowane są do wykorzystania w dniu dostawy, nie są przekazywane do magazynu, ale bezpośrednio do pomieszczenia przygotowalni wstępnej, gdzie po umyciu opakowania przekazywane zostają do kuchni.
- c) Artykuły spożywcze, które magazynowane są powyżej 3 dni w magazynie artykułów spożywczych nie podlegają obowiązkowi mycia opakowań jednostkowych.
- d) Należy zapewnić rozdzielczość artykułów z dostawy oraz artykułów będących w magazynie powyżej 3 dni.

4) Przygotowywanie posiłków – COVID-19

- a) Przygotowywanie posiłków odbywa się w sposób higieniczny z zastosowaniem obowiązujących procedur i instrukcji „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19”.
- b) W pomieszczeniu przygotowalni wstępnej odbywają się „procesy brudne” (mycie powierzchni artykułów spożywczych, mycie warzyw, obieranie warzyw przeznaczonych do obróbki termicznej, mycie i dezynfekcja jaj).
- c) W kuchni odbywają się procesy czyste łącznie z obieraniem umytych warzyw i owoców spożywanych bez obróbki termicznej (np. zielone ogórki, banany, kiszone ogórki itp.).

- d) Do spożycia wskazane są warzywa i owoce po obróbce termicznej, sparzone wrzątkiem.
- e) Należy ograniczyć ekspozycję gotowych posiłków i żywności nieopakowanej (stosować przykrywkę).

5) Dystrybucja posiłków, zmywanie naczyń stołowych i transportowych - COVID-19

- a) Wszystkie czynności wymagające bezpośredniego kontaktu z żywnością podczas karmienia określa instrukcja „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19”.
- b) Transport posiłków z kuchni do jadalni odbywa się w sposób higieniczny w zamkniętych pojemnikach zbiorczych z zastosowaniem obowiązujących procedur.
- c) Porcjowanie posiłków na naczynia stołowe odbywa się w sposób higieniczny na wyznaczonych stanowiskach z zastosowaniem obowiązujących procedur i instrukcji sanitarnych oraz instrukcji „Higiena pracownika przy kontakcie z żywnością – COVID-19” oraz „Mycie i dezynfekcja powierzchni dotykowych oraz ciągów komunikacyjnych – COVID-19”.
- d) Po posiłku stoliki oraz krzesła dziecięce podlegają myciu i dezynfekcji.
- e) Mycie naczyń odbywa się zgodnie z obowiązującą instrukcją sanitarną „Mycie naczyń stołowych”.
- f) Naczynia stołowe po procesie mycia i dezynfekcji przechowywane są w zamkniętych szafkach na czyste naczynia.

6) Mycie i dezynfekcja powierzchni dotykowych i ciągów komunikacyjnych – COVID-19

- a) Regularne mycie z użyciem wody i detergentu lub dezynfekcja powierzchni dotykowych, takich jak: stoły robocze, klamki, włączniki światła, poręcze, inne przedmioty często używane, a także powierzchnie magazynów oraz urządzeń do przemieszczania wewnętrznego towarów (wózki kelnerskie).
- b) Regularne mycie z użyciem wody i detergentu lub dezynfekcja podłóg ciągów komunikacyjnych (korytarzy) oraz pomieszczeń.
- c) Bezwzględna rozdzielczość sprzętu pomocniczego do sprzątania (mopy, ścierki itp.).
- d) Po każdym myciu powierzchni używany sprzęt pomocniczy powinien być zdezynfekowany (chemicznie lub termicznie w min. 60°C przez 30 min).

Wszyscy pracownicy Żłobka Nr 1 w Augustowie mają obowiązek zapoznać się z powyższymi instrukcjami, instrukcjami sanitarnymi żłobka oraz instrukcjami i Głównego Inspektora Sanitarnego:

- **Jak prawidłowo założyć i zdjąć rękawice:**

<https://gis.gov.pl/aktualności/koronowirus-jak-prawidlowo-nalozyc-i-zdjac-rekawice/>

- **Jak skutecznie dezynfekować ręce:**

<https://gis.gov.pl/aktualności/koronowirus-jak-skutecznie-dezynfekowac-rece/>

Materiały opracowano na podstawie:

- „COVID-19 a bezpieczeństwo żywności” opracowanie Komisji Europejskiej z dnia 8 kwietnia 2020;
- Q&A dotyczące żywności i koronawirusa - aktualizacja 28/04/2020
Opracowanie ze strony Głównego Inspektora Sanitarnego;
- Wytyczne dla producentów żywności w związku z rozprzestrzenianiem się koronawirusa SARS COV-2 wywołującego chorobę COVID-19 opracowanie Polskiej Federacji Producentów Żywności z dnia 15 kwietnia 2020 r. Wersja 2.
- Wytyczne przeciwepidemiczne Głównego Inspektora Sanitarnego z dnia 4 maja 2020 r. (z późniejszymi zmianami)

Augustów, dn. 31.08.2020 r.