



OSNOVNA ŠOLA MIKLAVŽ NA DRAVSKEM POLJU
VRTEC Vrtljak in Ciciban
Cesta v Dobrovce 21
2204 Miklavž na Dravskem polju
☎02/629-02-54; 📠02/629-02-55

Na podlagi veljavnih okrožnic MIZŠ, aktualnih priporočil NIJZ, je ravnateljica za novo šolsko leto 2020/2021, pripravila in sprejela naslednji

PROTOKOL ZA RAZKUŽEVANJE IN VZDRŽEVANJE HIGIENE V OŠ MIKLAVŽ NA DRAVSKEM POLJU – VRTEC (v času širjenja bolezni COVID19)

I.PROTOKOL ČIŠČENJA IN RAZKUŽEVANJA V PROSTORIH VRTCA IN OSKRBE S SANITARNIM MATERIALMOM (v času širjenja bolezni COVID19)

1.člen

1.)Protokol čiščenja in razkuževanja prostorov in opreme:

Pred ponovnim odpiranjem vrtcev **od 26.1.2021 naprej**, mora biti vrtec ustrezno očiščen s sredstvi, ki se jih sicer uporablja za čiščenje prostorov in razkužen. V času izvajanja vzgojne dejavnosti je potrebno prostore vrtca redno čistiti in razkuževati.

Najmanj 1 krat dnevno je potrebno temeljito čiščenje prostorov, kjer se nahajajo otroci, strokovni delavci in ostalo osebje.

V prostorih, ki niso stalno v uporabi, se razkuži površine in predmete, ki se jih pogosteje dotika.

Koši za smeti naj bodo izpraznjeni vsaj 1-krat na dan.

Površine in predmete, ki se jih pogosto dotikamo (npr. kljuke, držala, stikala za luči,...) naj se razkužijo večkrat dnevno.

2.člen

1/a) Čiščenje

Pred začetkom čiščenja se zaščitimo z ustrezno **osebno varovalno opremo (OVO):**

- maska FFP3 ali druga ustrežna maska;
- rokavice za enkratno uporabo;
- kapa za enkratno uporabo (po potrebi).

Po končanem čiščenju jo pravilno slečemo in odvržemo v plastično vrečo za odpadke, vrečo zavežemo in odvržemo med splošne odpadke. Površine prostorov, kjer se je zadrževala oseba s potrjeno okužbo s COVID19, najprej očistimo in nato še razkužimo. Pri uporabi čistilnih in razkužilnih

sredstev upoštevamo navodila proizvajalca. Čiščenje in razkuževanje opravljajo za to pooblaščen osebe, predvsem pa je to čistilec zavoda.

Za čiščenje površin uporabimo vodo in čistilna sredstva, ki jih običajno uporabljamo. Skrbno očistimo površine, ki se jih osebe pogosto dotikajo (npr. kljuge, pulti, vse dostopne površine sten in oken, straniščna školjka, pipe umivalnikov ipd.). Prostor med čiščenjem zračimo (odprta okna). Tekstil (npr. posteljnino, zavese itd.) operemo na temperaturi 60°C z običajnim detergentom za perilo in ga posušimo v sušilnem stroju ali ga prelikamo.

3.člen

1/b) Razkuževanje

Po čiščenju razkužimo površine z 0,1% raztopino belilnega sredstva na osnovi natrijevega hipoklorita (npr. varikina). Na voljo so različne koncentracije natrijevega hipoklorita. Dodajanje vode je odvisno od koncentracije natrijevega hipoklorita v belilnem sredstvu. Da dobite ustrezno koncentracijo za razkuževanje, sledite navodilu za redčenje v tabeli spodaj.

Po končanem čiščenju lahko prostor uporabljamo brez omejitev. Postopki dezinfekcije in razkuževanje opreme, didaktičnega materiala in drugih površin, se po potrebi izvajajo v daljšem časovnem obdobju, tudi v času preventive.

Za občutljive površine lahko namesto belilnega sredstva na osnovi natrijevega hipoklorita uporabimo razkužilo, ki vsebuje 70 % alkohol. Belilna sredstva na osnovi natrijevega hipoklorita in razkužila, ki vsebujejo 70 % alkohol, so dostopna v prosti prodaji.

4.člen

Za optimalno uporabo razkužil, je potrebno upoštevati naslednja pravila:

1. Popolna pokritost

Dezinfekcijska sredstva so učinkovita, ko se jih uporablja za ciljno območje. Zato je v dezinfekcijo potrebno zajeti površino v celoti. V kolikor površina ni očiščena ni mogoče doseči popolne dezinfekcije. Zato je potrebno vse vidne nečistoče predhodno odstraniti, kar najlažje naredite z uporabo vode. Čistila tvorijo tanko plast, ki ščiti bakterije pred aktivnimi sestavinami razkužila.

2. Čas delovanja

Dezinfekcijska sredstva so učinkovita le, če ne zanemarimo časa delovanja. Nekateri bacili so vztrajni in aktivne sestavine razkužila zahtevajo nekaj časa, da prodrejo na vsa območja. Šele potem mikrobi postanejo neškodljivi. Če časa izpostavljenosti ne upoštevajo, lahko ostane živih kar 99,99% bakterij, virusov in glivic. Vedno upoštevajte navodila na etiketi izdelka, saj se lahko razlikujejo od izdelka do izdelka.

3. Optimalna koncentracija

Razkužila so učinkovita le, če se uporabljajo v ustreznem odmerku. Razkužila so na voljo v koncentrirani obliki ali že pripravljena za takojšnjo uporabo. Tista za takojšnjo uporabo se lahko uporabijo takoj, koncentrat pa je potrebno najprej razredčiti. Pri slednjem je pomembno, da raztopino natančno zmešamo. Preblaga mešanica je lahko neučinkovita, premočna pa lahko poškoduje površino.

5.člen

2.) Protokol oskrbe s sanitarnim materialom:

Zavod mora v času izvajanja ukrepov skrbeti, da je zavodu zadostna količina sanitarnih pripomočkov, ki so nujni za zagotovitev osnovnih pogojev.

Skrbeti je potrebno za nenehno dostavo potrebnega sanitarnega in drugega materiala s strani dobaviteljev in voditi evidenco.

Zagotoviti je potrebna zadostna sanitarna sredstva, kot so razna razkužila in zaščitne maske, pri čemer je potreba nenehna komunikacija in prilagajanje morebitnih ukrepov ali dodatnih sanitarnih in zaščitnih sredstev.

Za nabavo sanitarnega materiala je pristojen čistilec zavoda, medtem ko je za nabavo zaščitne opreme pristojen ravnatelj oziroma pomočnik ravnatelja vrtca.

6.člen

3.) Protokol zagotavljanja predpisanih ukrepov v sanitarijah in zračenje prostorov

1.Sanitarije

Okna sanitarij naj bodo odprta. Tudi pred sanitarijami v predprostoru sanitarij svetujemo talne označbe za zagotavljanje primerne medosebne razdalje. Vrata naj otroci po možnosti odpirajo s komolcem oz. s pomočjo čiste papirnate brisačke. V sanitarijah naj bo vedno na voljo milo in papirnate brisačke. Sušilniki rok so v obdobju epidemije COVID-19 odsvetovani. Sanitarije se večkrat dnevno razkužijo.

2.Zračenje prostorov

Vsak dan pred prihodom otrok v vrtec naj se igralnice temeljito prezračijo (vsa okna odprta na stežaj - 10 minut). Če je možno, naj se oddelki prezračijo večkrat na dan. Po zaprtju vrtca se vse igralnice temeljito prezračijo. Okna naj odpira in zapira samo strokovni delavec oz. čistilec.

II. PROTOKOL DELA KUHINJSKEGA OSEBJA - V KUHINJI VRTCA (v času širjenja bolezni COVID 19)

7.člen

Vsak zaposleni in drugi, ki vstopajo v prostor/ predprostor kuhinje (strokovni delavci/kuhinjsko osebje/čistilci.....itd.) morajo upoštevati in spoštovati naslednja priporočena navodila in pravila ravnanja NIJZ, kot so:

Potek dela v kuhinji vrtca:

- ravnanje z živili mora potekati skladno z sistemom HACCP;
- jedilniki so lahko enostavnejši;
- pred odpiranjem vrtca je treba preveriti in obnoviti tudi zaloge živil v kuhinjah, preveriti in ponovno vzpostaviti dobavo živil ter preveriti pokvarljivost obstoječih zalog živil.

- obroki naj bodo pripravljene enoporcijsko, tako da v igralnicah razen razdelitve ni potrebnih dodatnih dejavnosti (npr. namazan kruh);
- obvezno je nošenje maske;
- delovna oblačila je potrebno zamenjati vsak dan, prati pri temperaturi vsaj 60 °C;
- redno umivanje rok;
- redno čiščenje površin in pultov;
- ohranjanje medosebne razdalje vsaj 1,5 -2 metra;
- preden jed/živilo zapusti kuhinjo, ga kuharsko osebje pred morebitno kontaminacijo zaščiti s folijo/pokrovom/pokrovko;
- obroki naj bodo dostavljeni v igralnico tako, da je čim manj stika z osebjem izven skupine: oseba, ki pripelje hrano, pusti hrano na vozičku, lahko pred vhodom v igralnico, vzgojiteljica razkuži ročaj vozička, ga pripelje v igralnico in hrano razdeli
- otroci naj dobijo hrano pripravljeno tako, da jim je potrebno čim manj pomagati. Otrokom naj se onemogoči, da sami posegajo po živilih (npr. po sadju iz iste posode);
- pred hranjenjem in po njem naj si osebje in otroci umijejo roke;
- vzgojitelj/pomočnik vzgojitelja si mora, preden pomaga drugemu otroku pri hranjenju, umiti ali razkužiti roke. Ker ne more vzdrževati medosebne razdalje, naj se po možnosti izogiba položaju, kjer sta oba obraza v isti višini;
- časovni režim in organizacija vseh ponujenih obrokov naj se prilagodi vzgojno-izobraževalnemu procesu, ter izvajanju higienskega režima;
- v primeru uporabe razdelilne kuhinje na podružnicah/enotah vrtcev, je potrebno dnevno razkuževanje transportnih posod;
- v primeru potreb delovnega procesa in organizacije dela v kuhinji, bo v primeru, da bo to potrebno, delo kuhinjskega osebja razdeljeno v dve skupini - izmeni, ki se bosta med seboj ne bosta križali;
- kuhinjsko osebje je sproti seznanjeno z morebitnimi novimi ukrepi/dopolnitvami ukrepov in navodili MIJZ in MIZŠ, ter jih upošteva pri delu v kuhinji.

III. SEZNANITEV ZAPOSLENIH, PODPIS IZJAV

8.člen

S tem protokolom se seznanijo vsi zaposleni zavoda. Protokol sprejme ravnatelj/ica zavoda in se po sprejetju izobesijo na oglasno desko zavoda, spletno učilnico, datoteke v teamsu. Protokol prične veljati takoj od objave na oglasni deski zavoda.

Zavod redno spremlja vsa navodila MIZŠ in NIJZ, ter ostalih pristojnih služb in spreminja, ter periodično dopolnjuje vsa navodila in sprejete ukrepe in protokole. Prav tako spremlja in testira ustreznost posameznega ukrepa in preverja izvajanje načrta in protokolov.

Zaposleni, ki so pristojni za izvajanje del in nalog opredeljenih v protokolu, podpišejo ustrezne Izjave glede seznanitve z obveznostmi, ki so jih dolžni izvajati v zvezi s svojim delom na delovnem mestu. Izjave so priloge tega akta.

IV. KONČNE DOLOČBE

9.člen

Vse spremembe in dopolnitve tega protokola, sprejme ravnatelj/ica zavoda in z njimi obvesti vse zaposlene in po potrebi druge osebe zavoda.

Akt se po sprejetju izobesi na oglasne deske zavoda in prične veljati takoj od dneva objave.

x. PRILOGE

10.člen

Priloge tega protokola so:

- Protokol čiščenja, razkuževanja in nabave sanitarnega materiala, ter dela v kuhinji v času širjenja bolezni COVID-19 (izjave za zaposlene)
- Izjava JU – upoštevanje ukrepov za preprečevanje COVID19 (vsi zaposleni)

V Miklavž na Dravskem polju, 25.1.2021

Ravnatelj/ica zavoda,
Dušanka Mihalič Mali