

Załącznik nr 3

do Zarządzenia nr 75/2020

Dyrektora Bursy Gdańskiej w Gdańsku

**Procedury zapewnienia bezpieczeństwa
w Bursie Gdańskiej
w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem Covid-19**

ZALECENIA DLA PRACOWNIKÓW

Podstawa prawna:

- Ustawa z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (Dz.U. z 2019 r. poz.1239 ze zm.),
- Ustawa z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz.U. z 2019 r. poz. 59),
- Ustawa z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo oświatowe (Dz.U. z 2019 r. poz. 1148),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz.U. z 2003 r. Nr 6 poz. 69 ze zm.),
- Statut Bursy Gdańskiej w Gdańsku,
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 11 marca 2020 r. w sprawie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. 2020 poz. 410 ze zm.),
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 20 marca 2020 r. w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID-19 (Dz.U. 2020 poz. 493 ze zm.),
- Wytoczne dla szkół i placówek, które będą obowiązywały od 1 września 2020 Ministra Edukacji Narodowej, Głównego Inspektora Sanitarnego, Ministra Zdrowia wytyczne z dnia 06.08.2020 roku.

Zapewnienie bezpieczeństwa pracownikom

1. Zmniejszenie liczby pracowników korzystających w tym samym czasie ze wspólnych obszarów. W pomieszczeniach tych zaleca się, aby liczba osób z nich korzystających umożliwiała zachowanie dystansu społecznego min. 1,5 m Wyposażenie obsługi w środki ochrony indywidualnej, w tym maski lub przyłbice, rękawiczki oraz środki do dezynfekcji rąk, a także nieprzemakalne fartuchy z długim rękawem, do użycia w razie potrzeby.
2. Przy organizacji żywienia w bursy (kuchnia, jadalnia i inne pomieszczenia przeznaczone na spożywanie ciepłych posiłków), obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo należy wprowadzać zasady szczególnej ostrożności. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych, sztućców, a także higieny osobistej.

3. Zalecenia dla pracowników:

- Przed rozpoczęciem pracy, tuż po przyjściu obowiązkowo należy umyć ręce wodą z mydłem.
 - Nosić osłonę nosa i ust, ewentualnie przyłbicę oraz rękawice ochronne podczas wykonywania obowiązków.
 - Zachować bezpieczną odległość od rozmówcy i współpracowników (rekomendowane są 1,5 m).
 - Często i dokładnie myć ręce wodą z mydłem zgodnie z instrukcją znajdującą się przy umywalce i dezynfekować osuszone dłonie środkiem na bazie alkoholu (min. 60%).
 - Podczas kaszlu i kichania zakryć usta i nos zgiętym łokciem lub chusteczką – jak najszybciej wyrzucić chusteczkę do zamkniętego kosza i umyć ręce.
 - Starać się nie dotykać dłońmi okolic twarzy, zwłaszcza ust, nosa i oczu.
 - Dołożyć wszelkich starań, aby stanowiska pracy były czyste i higieniczne, szczególnie po zakończonym dniu pracy. Należy pamiętać o dezynfekcji powierzchni dotykowych jak słuchawka telefonu, klawiatura i myszka, włączniki świateł czy biurka.
 - Regularnie (kilka razy w ciągu dnia) czyścić powierzchnie wspólne, z którymi stykają się osoby np. klamki drzwi wejściowych, poręcze, blaty, oparcia krzeseł.
 - Zapewnienie, w miarę możliwości, wietrzenia pomieszczeń.
4. Ograniczenie do niezbędnego minimum spotkań i narad wewnętrznych; spotkania powinny być przeprowadzane przy otwartych oknach z zachowaniem rekomendowanych przez służby sanitarne odległości pomiędzy osobami (minimum 1,5 m); preferowany kontakt telefoniczny oraz mailowy.
 5. Ograniczenie korzystania przez pracowników z przestrzeni wspólnych.

6. Obowiązek stosowania przez dostawców środków ochrony osobistej zgodnie z aktualnymi przepisami prawa.

DYREKTOR
Dariusz Grebasz

