

## Nowe wytyczne zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego

04.04.2022

**W związku ze zmianą zasad epidemicznych związanych z COVID-19 Minister Edukacji i Nauki we współpracy z Ministrem Zdrowia oraz Głównym Inspektorem Sanitarnym wydał Wytyczne zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych. Nowe zalecenia przygotowano także dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3. Nowe Wytyczne pozwalają na dalsze utrzymanie bezpieczeństwa zdrowotnego.**



### **Wytyczne zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego GIS dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3**

W nowych wytycznych zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego Głównego Inspektora Sanitarnego dla przedszkoli, oddziałów przedszkolnych w szkole podstawowej i innych form wychowania przedszkolnego oraz instytucji opieki nad dziećmi w wieku do lat 3 znalazły się zalecenia dotyczące: organizacji opieki w podmiocie, higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni, gastronomii, postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia u personelu lub dziecka.

W rekomendacjach podkreślono, że każda placówka posiada kompetencje do podejmowania rozstrzygnięć w zakresie szczegółowych zasad bezpieczeństwa zdrowotnego.

### **Wytyczne zachowania bezpieczeństwa zdrowotnego MEiN, MZ i GIS dla szkół podstawowych i ponadpodstawowych**

Od wielu miesięcy przedszkola, szkoły i placówki funkcjonowały w podwyższonym reżimie sanitarnym, który regulowały ogólnie obowiązujące przepisy, w tym także wytyczne MEiN, MZ i GIS. W związku z poprawą sytuacji epidemicznej możliwe było odejście od niektórych ograniczeń obowiązujących w przestrzeni publicznej. Nowe Wytyczne opracowane przez MEiN, MZ i GIS pozwalają na realizację programów nauczania, zachowując jednocześnie bezpieczeństwo zdrowotne na terenie szkół i placówek. Zalecenia szczegółowe dotyczą: organizacji zajęć, higieny, czyszczenia i dezynfekcji pomieszczeń i powierzchni, gastronomii, postępowania w przypadku podejrzenia zakażenia u pracowników.