

Procedury najmu świetlic wiejskich i sali OSP w Jerzmanowej w czasie pandemii COVID – 19

I. Zapewnienie bezpieczeństwa animatorów świetlic wiejskich:

1. Zapewnia się animatorom świetlic wiejskich mającym kontakt z Najemcami świetlic wiejskich dostęp do środków ochrony indywidualnej (przyłbice, maseczki ochronne, rękawice jednorazowe) i preparatów do dezynfekcji rąk.
2. Animatorzy świetlic wiejskich przekazujący najemcom świetlice wiejskie zachowują bezpieczną odległość od rozmówców (2 metry).
3. Zobowiązuje się animatorów świetlic wiejskich do dokonywania wietrzenia nieklimatyzowanych pomieszczeń przed najmem.
4. Zobowiązuje się animatorów świetlic wiejskich przed przekazaniem najemcy pomieszczeń najmowanych i po ich oddaniu rutynowe sprzątnięcie sali, sprzętu, toalet, gruntowne wywietrzenie pomieszczeń.
5. Umieszcza się przy wejściu do najmowanego obiektu, w widocznym miejscu, informacji dotyczącej konieczności dezynfekcji rąk przy każdorazowym wejściu do obiektu.
6. Wywiesza się w pomieszczeniach sanitarno – higienicznych instrukcje dotyczące mycia rąk, zdejmowania i zakładania rękawiczek, zakładania i zdejmowania maseczek, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji – instrukcji dezynfekcji rąk.
7. Umieszcza się w określonym miejscu potrzebne numery telefonów do stacji sanitaro – epidemiologicznej, służb medycznych.

II. Zapewnienie bezpieczeństwa uczestników imprez:

1. Zobowiązuje się Najemcę, z którym podpisano umowę najmu/ użyczenia do zapewnienia bezpieczeństwa uczestników imprez, czego potwierdzeniem jest zapis w umowie najmu.
2. Zobowiązuje się Najemcę/ Biorącego w użyczenie do zapewnienia podczas imprezy liczby gości nieprzekraczającej liczby wskazanej w umowie najmu.
3. Zobowiązuje się najemcę/ Biorącego w użyczenie do:
 - 1) zapewnienia gościom, obsłudze oraz innym osobom z zewnątrz środków do dezynfekcji (płyny dezynfekcyjne); rekomenduje się umieszczenie dozowników z płynem do dezynfekcji przy wejściu do obiektu, dla gości w obszarze sali jadalnej, przy wejściu do toalet;
 - 2) umieszczenia w różnych częściach obiektu, w widocznych miejscach informacji, że rekomenduje się zachowanie bezpiecznej odległości od rozmówcy i częste mycie rąk; zabrania się umieszczenia ww. informacji na ścianach;
 - 3) zorganizowanie szatni w taki sposób, aby odzież wierzchnia poszczególnych gości nie stykała się (np. co drugi wieszak);
 - 4) dokładanego mycia i wyparzania zastawy stołowej używanej podczas najmu/użyczenia.



- 5) zapewnienie w toaletach jednorazowych ręczników papierowych;
 - 6) zapewnienie służbom porządkowym sprzętu, środków czystości oraz preparatów do dezynfekcji powierzchni.
 - 7) zapewnienie służbom porządkowym oraz obsłudze mającej kontakt z gośćmi oraz innymi osobami z zewnątrz dostępu do środków ochrony indywidualnej (maseczki ochronne, rękawice jednorazowe, fartuchy z długim rękawem – w razie potrzeby) i preparatów do dezynfekcji rąk.
4. Zaleca się Najemcy/ Biorącemu w użyczenie organizację usługi cateringowej zgodnie z zaleceniami:
- 1) usadzanie gości po obu stronach stołu tak, aby gości nie siedzieli vis a vis siebie; można przyjąć zasadę, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym;
 - 2) przestrzenie samoobsługowe (stoliki z ciastami, tzw. „wiejskie stoły”, dozowniki do samodzielnego nalewania napojów, bufety, bary kawowe) powinny być obsługiwane przez jedną osobę;
 - 3) dostosowanie liczby kelnerów do liczby gości: 1 kelner na nie więcej niż 15 osób. Przy serwisie dań do stołów zadbanie o obsługę gości przy danym stole przez tego samego kelnera lub ten sam zespół kelnerski;
 - 4) jak najczęstsze wietrzenie pomieszczeń;
 - 5) zwiększenie częstotliwości czyszczenia i dezynfekcji powierzchni wspólnych, takich jak: toalety, poręcze, klamki, włączniki światła, uchwyty, poręcze krzesel, podłogi, blaty.

III. Postępowanie na wypadek podejrzenia zakażenia u gościa, obsługi lub innych osób z zewnątrz:

1. W przypadku stwierdzenia wyraźnych oznak choroby jak uporczywy kaszel, złe samopoczucie, trudności w oddychaniu, osoba nie powinna zostać wpuszczona na teren obiektu. Powinna zostać poinstruowana o jak najszybszym kontakcie z lekarzem celem uzyskania teleporady medycznej lub zgłoszeniu się do najbliższego oddziału zakaźnego poprzez udanie się tam transportem własnym lub powiadomienie pod nr 999 albo 112.
2. Należy natychmiast zgłosić podejrzenie zakażenia Najemcy (organizatorowi imprezy)/ Biorącemu w użyczenie, celem umożliwienia ustalenia obszaru, w którym poruszała się i przebywała osoba, przeprowadzenie rutynowego sprzątnięcia, zgodnie z procedurami obiektu oraz zdezynfekowanie powierzchni dotykowych (klamki, poręcze, uchwyty itp.).
3. Niezwłoczne zgłoszenie przez Najemcę podejrzenia zakażenia wśród gości, obsługi lub innych osób z zewnątrz dyrektorowi GCK.
4. Ustalenie przez Najemcę listy pracowników, gości oraz innych osób z zewnątrz (jeśli to możliwe) obecnych w tym samym czasie w obiekcie i stosowanie się do wytycznych służb sanitarno – epidemiologicznych.