



PROTOSCOLOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

PROCESO DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SALAS DE CLASES Y OTROS ESPACIOS DEL ESTABLECIMIENTO

El presente documento entrega las normativas y acciones de limpieza y sanitización para evitar la propagación del coronavirus. El objetivo de los siguientes protocolos es asegurar un adecuado conocimiento y control de estas medidas preventivas para favorecer la seguridad de nuestra comunidad educativa.

1. ANTES DE COMENZAR EL PROCESO

USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL

Los trabajadores deben poseer los EPP mínimos requeridos para la realización de estas tareas, considerando:

- Delantales, pechera y overoles desechables o reutilizables.
- Guantes desechables o reutilizables, los cuales deben ser resistentes a los químicos utilizados, impermeables (no quirúrgicos).
- Protección para los ojos cuando exista un potencial de proyección de líquidos de limpieza o desinfección en la cara.

Además, los trabajadores se encuentran capacitados con respecto a la forma correcta de colocarse los elementos de protección personal, y uso de sustancias para la desinfección.

2. SELECCIÓN Y PREPARACIÓN DE LOS PRODUCTOS DESINFECTANTES

Se deben seleccionar productos químicos de limpieza y/o desinfección que en su etiquetado posean número de registro del Instituto de Salud Pública de Chile.

Se debe privilegiar el uso de hipoclorito de sodio al 0.1% para la desinfección, considerando que es la recomendación efectuada por el MINSAL en el protocolo generado para estos efectos.

3. **SANITIZACIÓN:** El establecimiento será sanitizado al menos una vez al día en lugares como: sala de clases, comedores, Talleres, Baños Gimnasios, Patios de recreos, pasillos, entre otros.

4. **LIMPIEZA:** La remoción de materia orgánica e inorgánica. usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes o jabón en pisos y superficies, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre. con una frecuencia de al menos dos veces al día. Salas de Clases, pasillos, baños, comedores, gimnasios, patios de recreo, entre otros.

5. **DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES DURAS NO POROZAS:** Para superficies tales como pasamanos, manijas, mesas, escritorios, equipos, herramientas, entre otros, considerar: Efectuada la limpieza, se debe aplicar el producto químico seleccionado mediante el uso de rociadores, toallas, paños de fibra, paños de microfibra o trapeadores, entre otros métodos. El personal de servicio y otros funcionarios velarán por la limpieza frecuente de estas superficies al menos dos veces al día durante la jornada de clases. En la sala de clases se realizarán turnos con los estudiantes a cargo de los docentes correspondiente de asignaturas para la desinfección de estas superficies.

6. **VENTILACIÓN:** Se efectuará una renovación y ventilación adecuada de Salas de clases después de cada bloque de clases por medio de turnos con estudiantes a cargo del docente correspondiente a la asignatura y en espacios cerrados cada 45 minutos a cargo de personal de servicios, asistentes de la educación y docentes.

7. **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS:** El proceso se realizará acorde al instructivo DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS acorde a las sugerencias del MINSAL al término de cada jornada a cargo de personal de servicio y administración.
Se realizará este proceso en todos los espacios en donde se encuentran destinados recipientes para este proceso.

8. El protocolo de limpieza y desinfección de nuestro establecimiento será el siguiente:

Pasos a seguir		Responsable	Tiempos	Identificación espacio
Paso 1 Sanitización	El establecimiento será sanitizado al menos 24 horas antes del inicio de clases.	Administración Prevencionista de riesgos	1 vez al día	Sala de clases Comedores Talleres Baños Gimnasios Patio de recreo techados
Paso 2 Limpieza	Remoción de materia orgánica e inorgánica. usualmente mediante fricción, con la ayuda de detergentes o jabón en pisos y superficies, enjuagando posteriormente con agua para eliminar la suciedad por arrastre.	Administración Personal de servicio del establecimiento	2 veces al día. Después de cada jornada y recreos.	Salas de Clases Pasillos Baños Comedores Gimnasios Pacios de Recreo Techados
Paso 3 Desinfección	Superficies duras (no porosas) Para superficies tales como pasamanos, manijas, mesas, escritorios, equipos, herramientas, entre otros, considerar: Efectuada la limpieza, se debe aplicar el producto químico seleccionado mediante el uso de rociadores, toallas, paños de fibra, paños de microfibra o	Personal de servicio	2 veces al día (Después de cada jornada)	Salas de Clases Pasillos Baños Comedores Gimnasios Pacios de Recreo Techados

	trapeadores, entre otros métodos.			
Paso 4 Ventilación	Se efectuará una renovación y ventilación adecuada de los espacios.	Docentes asistentes de la Educación Estudiantes	Después de cada bloque de clases. Espacios cerrados cada 45 minutos	Salas de clases y espacios cerrados.
Paso 5 Disposición de Residuos	El proceso se realizará acorde al instructivo DISPOSICIÓN FINAL DE RESIDUOS acorde a las sugerencias del MINSAL.	Administración Auxiliares de servicio	al término de cada jornada.	De todos los espacios en donde se encuentran destinados recipientes para este proceso.

Materiales necesarios	
<p>Artículos de Limpieza</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Jabón ● Dispensador de jabón ● Papel secante en rodillos ● Dispensador de papel secante en rodillos ● Paños de limpieza ● Envases vacíos para realizar diluciones de productos de limpieza y desinfección ● Productos Desinfectantes ● Soluciones de Hipoclorito de Sodio al 5% ● Alcohol Gel ● Dispensador de Alcohol Gel ● Alcohol etílico 70% (para limpieza de artículos electrónicos: computadores, teclados, etc.) ● Otros desinfectantes según especificaciones ISP 	<p>Artículos de Protección Personal</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Mascarillas. ● Guantes para labores de aseo desechables o reutilizables, resistentes, impermeables y de manga larga (no quirúrgicos). ● Traje Tyvek para el personal de aseo. ● Pechera desechable o reutilizable para el personal de aseo. ● Cofia (Personal manipulador de alimentos). ● Delantal para las damas y cotona para los varones (personal manipulador de alimentos). ● Botas antideslizantes (Personal manipulador de alimentos). ● Botiquín básico: termómetros, gasa esterilizada, apósitos, tijeras, cinta adhesiva, guantes quirúrgicos, mascarillas, alcohol gel, vendas, tela en triángulos para hacer diferentes tipos de vendajes, parches curitas.

9. DETALLE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Lugar/Área	Frecuencia de limpieza y desinfección	Tarea de limpieza	Responsable	Observación
Espacios comunes	2 veces al día	Limpieza y desinfección de pisos, bancas, manillas.	Auxiliar de servicio del establecimiento	uso de mascarilla, guantes, overol, zapatos de seguridad
Salas de clases	Inicio y final de clases	Limpieza y desinfección de pisos, mesas, sillas, manillas. Ventilación	Auxiliar de servicio del establecimiento Estudiantes y docentes	Se establecen rutinas de limpieza de artículos personales, mesas, entre otros sera coordinado por lo docentes de asignatura. Cada sala de clases contará con un kit de limpieza.
Baños	Durante las jornadas (mañana y tarde)	Limpieza de llaves, manillas, inodoros, pisos. Desinfección paredes y superficies	Auxiliar de servicio del establecimiento	Además se realizará limpieza después de cada recreos.
Comedores	Después de cada turno de alimentación de los estudiantes.	Limpieza de pisos, mesas y sillas.	Auxiliar de servicio del establecimiento	Según plan de funcionamiento no se brindará alimentación durante la jornada escolar se continúa con sistema de entrega de canastas
Oficinas	Inicio y final de la jornada	Limpieza y desinfección de superficies de escritorios, sillas y artículos de contacto frecuente	Auxiliar de servicio del establecimiento. Funcionarios de las respectivas oficinas	Los funcionarios de las propias oficinas realizarán limpieza mediante rutinas establecidas contando con todos los insumos de limpieza y desinfección.
Pasillos	Frecuente	Limpieza y desinfección de pisos	Auxiliar de servicio del establecimiento	

10. LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN A LOS BUSES DE TRANSPORTE ESCOLAR:

El colegio no contará con buses o furgones de transporte escolar propio.

El colegio entregará protocolo con medidas preventivas de limpieza y sanitización así como de resguardo durante el transporte de los escolares a los encargados de furgones particulares. Además se contará con protocolo de ingreso al establecimiento para dejar y recoger estudiantes en donde se señala el lugar de espera de estos transportes de tipo particular.

11. RECOMENDACIONES GENERALES

* Se priorizará la limpieza y desinfección de todas aquellas superficies que son manipuladas por los usuarios con alta frecuencia, como lo son: manillas, pasamanos, taza del inodoro, llaves de agua, superficies de las mesas, escritorios, superficies de apoyo, entre otras.

* Existirá una rutina de limpieza y desinfección de los objetos que son frecuentemente tocados. Además, ante cualquier sospecha de contagio o contacto con persona contagiada se repetirá la sanitización del establecimiento en las áreas afectadas.

* El corte de suministro de agua al interior del colegio por más de 1 hora implica automáticamente la suspensión de todas las actividades y el retiro de funcionarios y estudiantes. El retiro de los estudiantes será diferido.