

**Zarządzenie nr 20 /2020 z dnia 31 sierpnia 2020r.**

**Dyrektora Zespołu Szkół w Bielicach**

**w sprawie wprowadzenia procedury organizacji zajęć w pracowni  
gastronomicznej**

**Na podstawie art. 68 ust. 1 pkt 6 Ustawy z dnia 14 grudnia 2016 r. Prawo  
oświatowe (t.j. Dz.U. z 2020 r. poz. 910), w zw. z art. 8a ust. 5 pkt 2 Ustawy  
z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz.U. z 2019  
r. poz. 59 ze zm.) zarządza się, co następuje:**

**§ 1**

**Wprowadza się wewnętrzną procedurę organizacji zajęć pracowni  
gastronomicznej , stanowiącą załącznik do niniejszego zarządzenia.**

**§ 2**

**Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.**

.....

**(podpis dyrektora)**

## PROCEDURY BEZPIECZEŃSTWA

### PDCZAS ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH W PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ

1. Na zajęcia praktyczne może uczęszczać uczeń bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych.
2. Przed rozpoczęciem zajęć uczniowie będą mieli mierzoną temperaturę ciała.
3. W przypadku wystąpienia podwyższonej temperatury lub objawów mogących wskazywać na infekcję dróg oddechowych ( np. kaszel ) uczeń skierowany będzie do izolatki, dalsze postępowanie z uczniem objęte jest w odrębnych procedurach.
4. Przy wejściu do pracowni gastronomicznej uczniowie, pracownicy i nauczyciele są zobowiązani skorzystać z płynu do dezynfekcji rąk zgodnie z instrukcją użycia środka dezynfekującego.
5. Zaleca się, lecz nie ma obowiązku zakrywania nosa i ust podczas trwania zajęć.
6. Do pracowni nr1 (sala 25 i) przypisana jest szatnia z łazienką nr 29 w internacie.
7. Do magazynu uczniowie pracowni nr 1 wchodzić wejściem z korytarza prowadzącego do stołówki internatu.
8. Do pracowni nr 2 uczniowie wchodzić od strony boiska i korzystają z dwóch szatni i magazynu przylegających do pracowni gastronomicznej.
9. Podczas zajęć obowiązują ogólne zasady higieny: częste mycie rąk , ochrona podczas kichania i kaszlu oraz unikanie dotykania oczu, nosa i ust, wymagane jest posiadanie własnego ręcznika.
10. Uczniowie po zajęciach praktycznych zabezpieczają surowce, półprodukty i wykonaną potrawę oraz zabierają do domu, nie pozostawiają w szafkach i lodówce szkolnej.
11. Niedozwolone jest wynoszenie przez uczniów wykonanych potraw i napojów poza pracownię celem poczęstowania innych osób.
12. Nauczyciel prowadzący zajęcia nie ocenia organoleptycznie wykonanej potrawy czy napoju.
13. Pozostawione przez ucznia w szatni rzeczy osobiste zostaną potraktowane jako odpady komunalne i usunięte razem z innymi odpadami. W związku z tym szkoła NIE ponosi odpowiedzialności materialnej za pozostawione rzeczy.
14. Podczas zajęć nauczyciele i uczniowie powinni zachowywać bezpieczny dystans społeczny między sobą (1,5m – 2 m)
15. Uczeń nie powinien zabierać ze sobą na zajęcia niepotrzebnych przedmiotów.
16. Jeżeli uczeń posiada własne przybory i podręczniki, mogą one znajdować się na stoliku szkolnym ucznia. Uczniowie nie powinni wymieniać się przyborami szkolnymi między sobą.
17. Należy często wietrzyć sale - co najmniej raz na godzinę, jeżeli istnieje taka możliwość rekomenduje się stałe pozostawienie otwartego jednego z okien.
18. Należy zapewnić taką organizację pracy podczas zajęć praktycznych, aby wyeliminować stykanie się ze sobą różnych grup zajęciowych.
19. Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60stopni Celcjusza lub je wyparzać – w pracowni nr 2.

20. W pracowni nr1 –wielorazowe naczynia i sztućce należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu i wyparzyć.
21. Po każdym zajęciach używany sprzęt, narzędzia, blaty produkcyjne oraz podłoga powinny zostać umyte lub zdezynfekowane.
22. Z sali, w której prowadzone są zajęcia praktyczne, należy usunąć przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie umyć lub zdezynfekować.
23. W czasie zajęć kategorycznie zabrania się uczniom oddalania się od grupy i opuszczania terenu szkoły.