

PROCEDURY DOTYCZĄCE ORGANIZACJI ZAJĘĆ W PRACOWNIACH ŻYWIENIA, ZGODNIE Z WYTYCZNYMI MEN, MZ, GIS W ZESPOLE SZKÓŁ TECHNICZNO-ZAWODOWYCH W TOMASZOWIE LUBELSKIM.

Procedury stosuje się odpowiednio do zajęć praktycznych prowadzonych w branżowej szkole I stopnia i technikum żywienia i usług gastronomicznych.

1. Jeżeli w domu ucznia przebywa osoba na kwarantannie lub izolacji, taki uczeń nie może uczestniczyć w zajęciach praktycznych.
2. Z sali, w której prowadzone są zajęcia praktyczne, należy usunąć przedmioty i sprzęty, których nie można skutecznie umyć, uprać lub dezynfekować. Wyposażenie i sprzęt wykorzystywane podczas zajęć należy dokładnie czyścić lub dezynfekować. Po każdym zajęciach używany sprzęt oraz podłoga powinny zostać umyte lub zdezynfekowane.
3. Uczniowie nie powinni wymieniać się przyborami szkolnymi między sobą.
4. Uczeń nie powinien zabierać ze sobą na pracownię żywienia niepotrzebnych przedmiotów.
5. Należy wietrzyć sale co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.
6. Nauczyciel organizuje przerwy dla swojej grupy, w interwałach adekwatnych do potrzeb, jednak nie rzadziej niż co 45 min.
7. Zaleca się korzystanie przez uczniów z pobytu na świeżym powietrzu na terenie szkoły, przy zachowaniu zmianowości grup i dystansu pomiędzy nimi.
8. Należy ograniczyć aktywności, które utrudniają zachowanie dystansu społecznego pomiędzy uczniami.
9. Należy zapewnić taką organizację pracy i koordynację, które utrudnią stykanie się ze sobą poszczególnych grup uczniów (np. różne godziny przyjscia grup do szkoły, różne godziny przerw lub zajęć).
10. Wyjścia poza teren szkoły można organizować wyłącznie z zachowaniem dystansu społecznego albo z zachowaniem zasady obowiązkowego zakrywania ust i nosa.
11. Należy unikać organizowania większych skupisk uczniów w jednym pomieszczeniu, w tym ustalić bezpieczną zasadę korzystania przez grupę z szatni przed rozpoczęciem i po zakończeniu zajęć.
12. Zabrania się przebywania osób postronnych w pracowni żywienia.
13. Jeżeli uczeń przejawia objawy mogące wskazywać na zakażenie koronawirusem SARS-CoV-2, należy odizolować go w odrębnym pomieszczeniu, zapewniając min. 2 m odległości od innych osób, a następnie niezwłocznie powiadomić właściwą miejscowo powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną i stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń. W przypadku ucznia niepełnoletniego należy powiadomić jego rodziców.
14. W przypadku odbywania zajęć praktycznych przez uczniów u pracodawcy podmiot przyjmujący uczniów zapewnia prowadzenie tych zajęć z uwzględnieniem przepisów odrębnych dotyczących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, właściwych dla zakładów pracy oraz wytycznych ministrów właściwych dla zawodów szkolnictwa branżowego, dotyczących poszczególnych branż.
15. Przy wejściu do pracowni żywienia należy umożliwić skorzystanie z płynu dezynfekującego do rąk oraz zamieścić informację o sposobie jego użycia oraz obowiązku dezynfekowania rąk przez wszystkie osoby wchodzące do pracowni.
16. Należy dopilnować, aby wszystkie osoby wchodzące do pracowni żywienia dezynfekowały dłonie i zakładały strój ochronny obowiązujący na pracowni (regulamin pracowni).

17. Należy regularnie myć ręce wodą z mydłem.
18. Przeprowadzając dezynfekcję, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń, przedmiotów, aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
19. Wszyscy nauczyciele przedmiotów zawodowych, pracujący w pracowni żywienia, powinni być zaopatrzeni w indywidualne środki ochrony osobistej, takie jak jednorazowe rękawiczki, osłona na usta i nos.
20. W pomieszczeniach sanitarno-higienicznych należy wywiesić plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje.
21. Należy zapewnić bieżącą dezynfekcję toalet.
22. Nauczyciele prowadzący zajęcia na pracowni żywienia zobowiązani są zapoznania młodzieży z poprawionym, obowiązującym regulaminem pracowni żywienia.