

## Zarządzenie Nr 19/2020

### **Dyrektora Zespołu Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich w Tarnowskich Górach w sprawie wprowadzenia regulaminu dotyczącego organizacji zajęć w szkole w czasie pandemii Covid-19 z dnia 27.08.2020**

Na podstawie rozporządzenia MEN z dn. 14.05.2020 § 9b(Dz.U. poz.872) zarządza się co  
następuje:

#### § 1

Wprowadzić regulamin dotyczący organizacji zajęć w czasie pandemii Covid-19 w Zespole  
Szkół Gastronomiczno – Hotelarskich, stanowiący załącznik nr 1 do niniejszego zarządzenia  
oraz procedurę przygotowania i wydawania potraw w warsztacie szkolnym załącznik nr 2

#### § 2

Wykonanie zarządzenia powierza się Dyrekcji Zespołu Szkół Gastronomiczno –  
Hotelarskich, Kierownikom Szkolenia Praktycznego i Warsztatów Szkolnych, nauczycielom  
oraz pracownikom administracji i obsługi

#### § 3

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem 28.08.2020 r.

**DYREKTOR**  
Zespołu Szkół Gastronomiczno-Hotelarskich  
  
mgr Tomasz Respondek

## Organizacja zajęć w szkole w czasie pandemii Covid-19

- Do szkoły może uczęszczać uczeń bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych.
- Uczniowie mogą być przyprowadzani do szkoły i z niej odbierani przez opiekunów bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych. W drodze do i ze szkoły opiekunowie z dziećmi oraz uczniowie przestrzegają aktualnych przepisów prawa dotyczących zachowania w przestrzeni publicznej.
- Przy wejściu do budynku szkoły należy zamieścić informację o obowiązku dezynfekowania rąk oraz instrukcję użycia środka dezynfekującego. Wszystkim wchodzącym do budynku szkoły należy umożliwić skorzystanie z płynu do dezynfekcji rąk.
- Opiekunowie odprowadzający uczniów mogą wchodzić do przestrzeni wspólnej szkoły, zachowując zasady:
  - a) 1 opiekun z uczniem/uczniami,
  - b) dystansu od kolejnego opiekuna uczniem/uczniami min. 1,5 m,
  - c) dystansu od pracowników szkoły min. 1,5 m,
  - d) opiekunowie powinni przestrzegać obowiązujących przepisów prawa związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym obywateli (m.in. stosować środki ochronne: osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk).
- W miarę możliwości należy ograniczyć przebywanie w szkole osób z zewnątrz do niezbędnego minimum (obowiązuje je stosowanie środków ochronnych: osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk, tylko osoby bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych) i w wyznaczonych obszarach.
- Należy zapewnić sposoby szybkiej, skutecznej komunikacji z opiekunami ucznia. Rekomendowany jest kontakt z wykorzystaniem technik komunikacji na odległość.
- Rekomenduje się posiadanie termometru bezdotykowego (co najmniej 1 termometr dla szkoły) i dezynfekowanie go po użyciu w danej grupie. W przypadku posiadania innych termometrów niż termometr bezdotykowy konieczna jest dezynfekcja po każdym użyciu.
- Jeżeli pracownik szkoły zaobserwuje u ucznia objawy mogące wskazywać na infekcję dróg oddechowych, w tym w szczególności gorączkę, kaszel, należy odizolować ucznia w odrębnym pomieszczeniu lub wyznaczonym miejscu, zapewniając min. 2 m odległości od innych osób, i niezwłocznie powiadomić rodziców/opiekunów o konieczności odebrania ucznia ze szkoły (rekomendowany własny środek transportu). Miejscem odosobnienia w naszej szkole jest gabinet pielęgniarki szkolnej.
- należy dbać o zachowanie dystansu między osobami przebywającymi na terenie szkoły, szczególnie w miejscach wspólnych i ograniczać gromadzenie się uczniów na terenie szkoły oraz unikać częstej zmiany pomieszczeń, w których odbywają się zajęcia.

- Obowiązują ogólne zasady higieny: częste mycie rąk (po przyjściu do szkoły należy bezzwłocznie umyć ręce), ochrona podczas kichania i kaszlu oraz unikanie dotykania oczu, nosa i ust.

- Przedmioty i sprzęty znajdujące się w sali, których nie można skutecznie umyć, uprać lub dezynfekować, należy usunąć lub uniemożliwić do nich dostęp. Przybory do ćwiczeń (piłki, skakanki, obręcze itp.) wykorzystywane podczas zajęć należy czyścić lub dezynfekować.

- Uczeń posiada własne przybory i podręczniki, które w czasie zajęć mogą znajdować się na stoliku szkolnym ucznia, w tornistrze lub we własnej szafce, jeżeli szkoła posiada szafki. Uczniowie nie powinni wymieniać się przyborami szkolnymi między sobą.

- W sali gimnastycznej używany sprzęt sportowy oraz podłoga powinny zostać umyte detergentem lub zdezynfekowane po każdym dniu zajęć, a w miarę możliwości po każdych zajęciach.

- Należy wietrzyć sale, części wspólne (korytarze) co najmniej raz na godzinę, w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.

- Zezwala się uczniom na pobyt na świeżym powietrzu na terenie szkoły, w tym w czasie przerw.

- Podczas realizacji zajęć, w tym zajęć wychowania fizycznego i sportowych, w których nie można zachować dystansu, należy ograniczyć ćwiczenia i gry kontaktowe.

- W przypadku odbywania zajęć w ramach praktycznej nauki zawodu uczniów u pracodawców 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.

- Sprzęt i materiały wykorzystywane podczas zajęć praktycznych w szkołach i placówkach prowadzących kształcenie zawodowe należy czyścić lub dezynfekować.

- Uczeń nie powinien zabierać ze sobą do szkoły niepotrzebnych przedmiotów. Ograniczenie to nie dotyczy dzieci ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, w szczególności z niepełnosprawnościami.

- Personel kuchenny i pracownicy administracji oraz obsługi sprzątającej powinni ograniczyć kontakty z uczniami oraz nauczycielami.

- W przypadku pracy biblioteki należy uwzględnić konieczny okres 2 dni kwarantanny dla książek i innych materiałów przechowywanych w bibliotekach.

Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni

- Przy wejściu głównym umieszcza się numery telefonów do właściwej miejscowo powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, oddziału zakaźnego szpitala i służb medycznych.

- Należy dopilnować, aby wszystkie osoby trzecie, w tym rodzice uczniów, wchodzące do szkoły dezynfekowały dłonie lub zakładały rękawiczki ochronne, miały zakryte usta i nos oraz nie przekraczały obowiązujących stref przebywania.
- Należy regularnie myć ręce wodą z mydłem oraz dopilnować, aby robili to uczniowie, szczególnie po przyjściu do szkoły, przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza i po skorzystaniu z toalety.
- Rekomenduje się monitoring codziennych prac porządkowych, ze szczególnym uwzględnieniem utrzymywania w czystości sal zajęć, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków, klawiatur, włączników.
- Przeprowadzając dezynfekcję, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów, tak aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
- W pomieszczeniach sanitarnohigienicznych należy wywiesić plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk – instrukcje dezynfekcji.
- Należy na bieżąco dbać o czystość urządzeń sanitarno-higienicznych, w tym ich dezynfekcję lub czyszczenie z użyciem detergentu.
- Jeżeli na terenie szkoły uczniowie i pracownicy używają masek lub rękawic jednorazowych, należy zapewnić miejsca/pojemniki do ich wyrzucania. Zalecenia w tym zakresie zostały wskazane na stronie internetowej GIS.



**PROCEDURA PRZYGOTOWANIA I WYDAWANIA POTRAW  
W WARSZTACIE SZKOLNYM**

**Celem wdrażanych procedur jest:**

1. Dodatkowe zwiększenie bezpieczeństwa dla uczniów, pracowników oraz osób stołujących się w Warsztacie Szkolnym.
2. Minimalizacja ryzyka zakażenia uczniów oraz innych osób z zewnątrz.
3. Ograniczenie liczby kontaktów na terenie szkoły w danym przedziale czasowym, w ramach zabezpieczenia przed możliwym zakażeniem.
4. Kompleksowe działanie dostosowane do etapu zaawansowania stanu epidemicznego.
5. Ustalenie sposobu postępowania dla zapewnienia bezpieczeństwa i higieny uczniów w trakcie przygotowania i podawania posiłków.

**Dokumenty związane:**

- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej i Sportu z dnia 31 grudnia 2002 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny w publicznych i niepublicznych szkołach i placówkach (Dz. U w 2003 roku Nr 6 poz. 69 ze zm.).
- Wytyczne przeciwepidemiczne GIS, MZ i MEN dla szkół podstawowych oraz funkcjonowania stołówek szkolnych i gastronomii w trakcie epidemii SARS – COV – 2.
- Rozporządzenie Ministra Edukacji Narodowej z dnia 14 maja 2020 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie szczególnych rozwiązań w okresie czasowego ograniczenia funkcjonowania jednostek systemu oświaty w związku z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID – 19 (Dz. U. 2020 poz. 872).

Należy zadbać o przypomnienie uczniom zasad higieny osobistej, mycia i dezynfekcji rąk, obowiązku informowania o złym stanie zdrowia.

- Zapewnienie odległości między stanowiskami pracy wynoszącej co najmniej 1,5 m, chyba że jest to niemożliwe ze względu na charakter działalności. Wtedy jednak zakład musi zapewnić środki ochrony osobistej.
- Zmniejszenie liczby uczniów korzystających ze wspólnych obszarów w danym czasie.
- Restrykcyjne przestrzeganie zasad higieny, dobrych praktyk higienicznych.
- Utrzymanie wysokiego stopnia higieny osobistej, w tym dbanie o odpowiednią, czystą, ochronną odzież.
- Stałe stosowanie dobrych praktyk higienicznych (regularne mycie rąk, powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań, na przykład kichania czy kaszlenia przy produkcji).
- Przestrzeganie warunków wymaganych przepisami prawa, dotyczącymi funkcjonowania zbiorowego żywienia.
- Utrzymywanie wysokiej higieny mycia sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców (mycie naczyń i sztućców w zmywarce z dodatkiem detergentu w temp. min. 60°).
- Pracownicy pamiętają o dezynfekcji stanowisk pracy, opakowań produktów, a po zakończonej pracy gruntownie dezynfekują powierzchnie, sprzęty i pomieszczenia zaplecza kuchennego, zmywalni i obieralni.
- Magazynier dba o czystość magazynu spożywczego. Wydaje towar uczniom wystawiając przed magazyn.
- Magazynier stołówki dba o higieniczny odbiór towaru od dostawców.



## ZAPEWNIENIE BEZPIECZEŃSTWA KLIENTÓW

### Należy zwrócić szczególną uwagę na:

- Obowiązkową dezynfekcję rąk przez klientów przy wejściu na teren warsztatów.
- Udostępnienie dozowników z płynem do dezynfekcji rąk dla gości w obszarze sali jadalnej (przy punkcie składania zamówień).
- Odległość pomiędzy blatami stolików (od ich brzegów) powinna wynosić min. 2 m.
- Zasada, że przy jednym stoliku może przebywać rodzina. W innym przypadku przy stoliku powinny siedzieć pojedyncze osoby.
- Ustalenie i kontrolę maksymalnej liczby gości w restauracji – doprowadzenie gości do konkretnego stolika.
- Wymagana jest każdorazowa dezynfekcja stolika po zakończeniu obsługi gości przy danym stoliku. Po zakończonej dezynfekcji stół powinien zostać oznaczony napisem „zdezynfekowano”.
- Zapewnienie, w miarę możliwości stałego wietrzenia pomieszczeń jadalni.
- Usunięcie dodatków (menaże, serwetniki, wazoniki) ze stolików konsumenckich.
- Na stołówce może spożywać obiad max 14 osób. Wprowadza się zmianowe wydawanie obiadów.
- Posiłki przynoszone są do stolika na tacy w naczyniach przez kelnerów, zabezpieczonych w środki ochrony osobistej (maseczki lub przyłbice, rękawiczki), a później po wyjściu osoby stołującej się, naczynia odnoszone są do zmywalni.

### Usługa na wynos

- wydawanie zamówień w sali instruktażowej na parterze przez osobę wyznaczoną.

