

## **PROCEDURA KORZYSTANIA Z PRACOWNI ZAWODOWYCH W PRACOWNIACH GASTRONOMICZNYCH UL. WAWEL 1**

1. 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.
2. Czekając na wejście do szatni uczniowie zachowują odpowiedni dystans 1,5 m oraz mają zakryte usta i nos (maseczka/przyłbica).
3. Uczniowie w obecności nauczyciela wchodzi do pomieszczeń kuchennych mając zakryte usta i nos, dezynfekują dłonie.
4. Uczniowie są zobowiązani zakrywać usta i nos podczas pracy do momentu zakończenia zajęć. Uczeń opuszczając pomieszczenia kuchenne ma obowiązek zakryć usta i nos.
5. Nauczyciel zobowiązany jest, rozpoczynając lekcje z klasą/grupą zapytać o stan zdrowia uczniów.
6. Uczeń korzysta wyłącznie z narzędzi będących wyposażeniem warsztatów gastronomicznych. Uczniowie nie mogą wymieniać się narzędziami ani żadnymi przedmiotami między sobą.
7. Przedmioty i sprzęty znajdujące się w pomieszczeniach gastronomicznych, są na bieżąco dezynfekowane i po zakończeniu zajęć.
8. Po skończeniu zajęć przez daną klasę/grupę, wszystkie sprzęty kuchenne wraz z powierzchniami nieruchomymi stanowiącymi wyposażenie kuchni, zaplecza i sali konsumenckiej są dezynfekowane.
9. Przed i po opuszczaniu pomieszczeń kuchennych nie robimy zgromadzeń i obowiązkowo zakrywamy usta i nos oraz zachowujemy dystans 1,5 m.