
REGULAMIN POSTĘPOWANIA Z ŻYWNOŚCIĄ I SPORZĄDZANIA POSIŁKÓW PODCZAS ZAJĘĆ PRAKTYCZNYCH W CZASIE EPIDEMII COVID-19 W ZESPOLE SZKÓŁ CENTRUM KSZTAŁCENIA ROLNICZEGO W SIENNICY RÓŻANEJ

Niniejsze zapisy regulaminowe zostały opracowane w oparciu o zalecenia Głównego Inspektora Sanitarnego.

§ 1.

Postanowienia ogólne

1. Dyrektor Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Siennicy Różanej na zajęcia praktyczne dla uczniów i nauczycieli zapewnia środki ochrony w postaci: płynu dezynfekującego, mydła, detergentów do mycia naczyń, fartuchów ochronnych, rękawic ochronnych, ochrony włosów (czepki), ochrony ust i nosa (maseczki przyłbice).
2. Zajęcia praktyczne w technikum żywienia i usług gastronomicznych odbywają się w dwóch pracowniach gastronomicznych Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Siennicy Różanej.
3. Liczebność grup w których odbywają się zajęcia jest ograniczona do minimum.
4. W miarę możliwości uczniowie podczas zajęć praktycznych pracują indywidualnie na swoim wyznaczonym stanowisku. Stanowiska przy których pracują uczniowie są stałe. Istnieje zakaz wykonywania prac przez uczniów na innym stanowisku niż wyznaczone.
5. Pracownie gastronomiczne w czasie trwania zajęć praktycznych są regularnie wietrzone w czasie trwania zajęć bądź po każdej jednostce lekcyjnej.

§ 2.

Postępowanie z surowcami spożywczymi

1. Surowce wykorzystywane na zajęciach praktycznych w technikum żywienia i usług gastronomicznych dostarczane są do szkoły w dniu realizacji zajęć praktycznych dla danej klasy.
2. Uczniowie na zajęciach praktycznych wykonują czynności związane z przygotowaniem posiłków z wykorzystaniem surowców spożywczych dostarczonych są ze sklepu spożywczego „Groszek” w Siennicy Różanej.
3. Istnieje zakaz używania na zajęciach praktycznych surowców przyniesionych przez ucznia.
4. Osoba dokonująca odbioru surowców ze sklepu zachowuje reżim sanitarny.
5. Surowce na teren szkoły dostarczane są z zachowaniem reżimu sanitarnego.

6. Dostawca surowców nie wchodzi na teren pracowni gastronomicznej, pozostawia je w okolicy pracowni w opakowaniu zbiorczym na krótki czas przed rozpoczęciem zajęć.
7. Szczególną uwagę zwraca się na surowce dostarczane w stanie zamrożonym. Należy zadbać aby pozostały w stanie zamrożenia do czasu rozpoczęcia zajęć praktycznych.

§ 3.

Organizacja i przebieg zajęć praktycznych

1. W zajęciach praktycznych mogą wziąć udział jedynie uczniowie bez oznak infekcji górnych dróg oddechowych (kichające, kaszlące, mające katar), osoby nie przebywające na kwarantannie oraz w przypadku gdy nikt z domowników nie jest na kwarantannie.
2. Każdorazowo na zajęciach praktycznych w każdej grupie nauczyciel wyznacza dwóch dyżurnych uczniów których zadaniem jest umycie wszystkich surowców przeznaczonych do użycia na zajęciach pod bieżącą ciepłą wodą z dodatkiem mydła a następnie opłukanie zimną wodą.
3. Uczniowie przed przystąpieniem do czynności związanych z przygotowywaniem posiłków zobowiązani są do umycia rąk z dodatkiem mydła, założenia fartucha ochronnego oraz ochrony głowy (w postaci czepka bądź czapki kucharskiej).
4. Uczniowie do pracowni gastronomicznej nie wnoszą zbędnych przedmiotów.
5. Plecaki i torebki uczniowie pozostawiają na zapleczu pracowni.
6. Uczniowie w czasie wykonywania czynności związanych z przygotowywaniem posiłków pracują w rękawiczkach.
7. W razie nie posiadania rękawiczek rekomenduje się każdorazowe umycie rąk przed kontaktem z surowcem.
8. Uczniowie w czasie pracy przestrzegają zasady nie krzyżowania się dróg technologicznych czystych z drogami technologicznymi brudnymi.
9. Uczniowie separują od siebie produkty surowe od gotowych do spożycia.
10. Zamrożonych surowców uczniowie nie rozmrażają w temperaturze pokojowej, zaleca się zanurzenie jej w ciepłej wodzie.
11. Uczniowie do oceny organoleptycznej przygotowanej żywności używają sztućców i talerzy które zostały uprzednio poddane myciu gorącą wodą (powyżej 60 st. C) z dodatkiem detergentu lub talerzy i sztućców jednorazowych.
12. Obowiązują higieniczne zasady degustacji potraw - istnieje zakaz spożywania produktów z naczyń wieloporcjowych.
13. Degustacja potraw przez nauczyciela odbywa się z użyciem wyparzonych sztućców i naczyń.
14. Podczas oceny organoleptycznej przygotowanych potraw uczniowie w miarę możliwości zachowują dystans społeczny.
15. Każdy uczeń po zakończeniu pracy na stanowisku czyści narzędzia kuchenne, deski oraz blaty robocze.
16. Po zakończonych zajęciach dyżurni zobowiązani są do umycia naczyń i sztućców używanych na zajęciach w zmywarce i poddanie ich wyparzeniu.
17. Każdorazowo przed wejściem do pracowni gastronomicznej uczniowie mają obowiązek dezynfekcji dłoni oraz umycia dłoni wodą o mydłem.

18. W pracowni gastronomicznej w czasie zajęć praktycznych przebywają jedynie uczniowie odbywający w danym dniu zajęcia praktycznej wraz z nauczycielem przydzielonym do danej grupy uczniów.
19. Wejścia na teren pracowni gastronomicznej osób postronnych należy ograniczyć do niezbędnego minimum.
20. Istnieje zakaz wnoszenia przygotowanych posiłków poza pracownię gastronomiczną. Uczniowie spożywają posiłki jedynie w sali i tylko te przygotowane przez siebie na swoim stanowisku pracy.
21. Uczniowie w czasie zajęć zobowiązani są do powstrzymania się od niehigienicznych zachowań (np. kichanie czy kaszel).
22. Każdorazowo uczniowie opuszczający salę gastronomiczną zdejmują fartuch ochronny.
23. Każdorazowo po zakończonych zajęciach praktycznych odzież ochronna używana przez uczniów poddawana jest praniu w pralni zlokalizowanej w internacie Zespołu Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Siennicy Różanej.

§ 4.

Postanowienia końcowe

1. Pracownie gastronomiczne utrzymywane są w wysokim standardzie higienicznym. Po każdym zajęciu pracownie gastronomiczne poddawane są dezynfekcji której dokonuje personel sprząający.
2. Uczęszczanie na zajęcia praktyczne w technikum żywienia i usług gastronomicznych w Zespole Szkół Centrum Kształcenia Rolniczego w Siennicy Różanej jest równoznaczne z akceptacją niniejszego regulaminu.
3. Brak dyscypliny na zajęciach oraz łamanie zapisów regulaminowych skutkuje zgłoszeniem faktu do dyrektora szkoły i wychowawcy klasy. Uczeń otrzymuje pouczenie słowne i uwagę w dzienniku lekcyjnym.
4. Regulamin obowiązuje do czasu odwołania.

Regulamin wchodzi w życie z dniem 02 września 2020 r.