

**Wewnętrzne procedury działania  
Zespołu Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu  
obowiązujące od dnia 01 września  
w związku z funkcjonowaniem Szkoły  
w warunkach zagrożenia „Covid19”**

**1 Organizacja zajęć w Zespole Szkół Gastronomicznych im. Karola Libelta w Poznaniu (w dalszej części zwanego Szkołą):**

- 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 lub w izolacji zewnętrznej,
- 1.2 W drodze do i ze Szkoły uczniowie, pracownicy Szkoły (dydaktyczni oraz administracji i obsługi) przestrzegają aktualnych przepisów sanitarno-epidemiologicznych oraz prawa dotyczących zachowania w przestrzeni publicznej,
- 1.3 Przy wejściu do budynku Szkoły wszyscy wchodzący zobowiązani są do dezynfekcji rąk,
- 1.4 Na terenie Szkoły bezwzględnie obowiązują ogólne zasady higieny: częste mycie rąk, ochrona podczas kichania i kaszlu oraz unikanie dotykania oczu, nosa i ust,
- 1.5 Podczas przebywania uczniów i pracowników Szkoły w przestrzeniach wspólnych (ciągi komunikacyjne, hol, klatki schodowe itp.) zalecane jest korzystanie z maseczek/przyłbic,
- 1.6 Uczeń korzysta z własnych przyborów i podręczników, które w czasie zajęć mogą znajdować się na stoliku szkolnym ucznia, w „plecaku”. Uczniowie nie powinni wymieniać się przyborami szkolnymi między sobą,
- 1.7 Zasady korzystania z szatni:
  - 1.7.1 Pracownicy obsługujący szatnię w miarę możliwości wykorzystują co drugi boks,
  - 1.7.2 Przy wejściu do szatni uczniowie dokonują dezynfekcji rąk,
  - 1.7.3 Ruch uczniów w szatni jest „jednokierunkowy”: wejście klatką schodową przy Recepcji, wyjście klatką schodową przy Patio,
- 1.8 Przebywanie w szkole osób z zewnątrz (np. dostawców, kurierów, pracowników Poczty Polskiej, przedstawicieli zakładów pracy współpracujących ze szkołą, instytucji współpracujących, świadczących usługi dla Szkoły) należy ograniczyć do niezbędnego minimum. Osoby te obowiązują stosowanie środków ochronnych: osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk. Wejść do Szkoły mogą tylko osoby bez

objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych. Osoby przychodzące do Szkoły z zewnątrz zgłaszają się w recepcji Szkoły lub biurze Pracowni „Warsztaty Szkolne” i tam oczekują na osobę, do której przybyły, bądź są kierowane przez pracownika Szkoły do sekretariatu,

- 1.9 Jeżeli pracownik Szkoły zaobserwuje u ucznia objawy mogące wskazywać na infekcję dróg oddechowych, w tym w szczególności gorączkę, kaszel:
  - 1.9.1 Uczeń odprowadzany jest z zachowaniem zasad dystansu do „Izolatorium” z zapewnieniem min. 2 m odległości od innych osób,
  - 1.9.2 Pracownik Szkoły niezwłocznie powiadamia o tym fakcie dyrektora Szkoły, a dyrektor lub pracownicy sekretariatu powiadamiają rodziców/opiekunów prawnych o konieczności odebrania ucznia ze Szkoły.
- 1.10 W celu zapewnienia zachowania dystansu między osobami przebywającymi na terenie Szkoły, szczególnie w ciągach komunikacyjnych (korytarzach) w czasie przerw śródlekcyjnych nauczyciele prowadzący w oddziale (grupie) zajęcia kolejno na więcej niż jednej godzinie lekcyjnej zobowiązani są do indywidualnego zarządzania czasem przerw śródlekcyjnych, tak aby przerwy dla tych oddziałów (grup) były przesunięte w czasie w stosunku do klasycznego harmonogramu przerw,
- 1.11 Sale lekcyjne, hol Szkoły, salę konsumencką wietrzymy w czasie przerw, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.
- 1.12 Zajęcia z wychowania fizycznego:
  - 1.12.1 O ile tylko pozwalają na to warunki atmosferyczne realizowane są na świeżym powietrzu,
  - 1.12.2 Podczas realizacji zajęć należy ograniczyć do niezbędnego minimum ćwiczenia i gry kontaktowe,
  - 1.12.3 Przybory do ćwiczeń (piłki, skakanki, obręcze itp.) wykorzystywane podczas zajęć po każdym zajęciach podlegają dezynfekcji,
  - 1.12.4 Podłoga w sali gimnastycznej myta jest detergentem lub zdezynfekowana po każdym dniu zajęć.
- 1.13 Zajęcia 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,
- 1.14 Sprzęt i materiały wykorzystywane podczas zajęć praktycznych należy czyścić lub dezynfekować stosownie do możliwości i przeznaczenia sprzętu oraz jego rodzaju i charakterystyki technicznej,
- 1.15 Zasady korzystania z biblioteki szkolnej określa Załącznik nr 1

## **2 Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni**

- 2.1 Numery telefonów do powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, oddziału zakaźnego szpitala i służb medycznych umieszczone są w Recepcji i przy wejściu głównym do Szkoły,
- 2.2 Codzienne prace porządkowe:
  - 2.2.1 Utrzymywanie w czystości sal lekcyjnych – oprócz rutynowego „sprzątnięcia” dwukrotna w ciągu dnia dezynfekcja blatów stolików, klamek, powierzchni drzwi,
  - 2.2.2 Utrzymywanie w czystości pomieszczeń sanitarnohigienicznych (monitoring stanu sanitarnego pomieszczeń) – reagowanie w miarę potrzeb bieżących w ciągu dnia,
  - 2.2.3 Utrzymywanie w czystości ciągów komunikacyjnych – gruntowne sprzątnięcie jeden raz w ciągu dnia oraz monitorowanie stanu i reagowanie według potrzeb (sprzątnięcie dyżurne w ramach obchodu co dwie lekcje),
  - 2.2.4 Dezynfekcja powierzchni dotykowych – poręczy, klamek, włączników – co druga przerwa śródlekcyjna na każdej kondygnacji.

## **3 Gastronomia**

- 3.1 Organizacja żywienia w szkole:
  - 3.1.1 W szkole funkcjonują „Warsztaty Gastronomiczne” realizujące praktyczną naukę zawodu i zajęcia praktyczne dla uczniów Szkoły, również młodocianych pracowników. Zapewniają one prowadzenie 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 branży gastronomicznej,
  - 3.1.2 Spożywanie posiłków odbywa się w Sali konsumenckiej zapewniającej prawidłowe warunki sanitarno-higieniczne, zgodnie z aktualnie obowiązującymi zaleceniami w czasie epidemii. Za organizację wydawania i spożywania posiłków odpowiada Kierownik Pracowni „Warsztaty Gastronomiczne”,
  - 3.1.3 Wielorazowe naczynia i sztucze myte są w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C.
- 3.2 W Sali konsumenckiej dodatki (np. cukier, sól, pieprz, serwetki) wydawane są na życzenie konsumenta bezpośrednio przez obsługę,

## **4 Postępowanie w przypadku podejrzenia zakażenia u pracowników Szkoły**

- 4.1 Do pracy w szkole mogą przychodzić jedynie osoby, bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych oraz gdy ich domownicy nie przebywają na kwarantannie lub w izolacji w warunkach domowych lub w izolacji zewnętrznej,
- 4.2 W przypadku zaobserwowania objawów chorobowych, osobę której te objawy dotyczą umieszcza się w „Izolatorium”,
- 4.3 Pracownicy Szkoły w przypadku wystąpienia niepokojących objawów choroby zakaźnej powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać teleporadę medyczną, a w razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem,
- 4.4 W przypadku wystąpienia u pracownika będącego na stanowisku pracy niepokojących objawów infekcji dróg oddechowych powinien on skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, aby uzyskać teleporadę medyczną,
- 4.5 Obszar, w którym poruszał się i przebywał pracownik z infekcją dróg oddechowych, bezzwłocznie należy poddać gruntownemu sprzątnięciu oraz zdezynfekować powierzchnie dotykowe (klamki, poręcze, uchwyty itp.) oraz zastosować się do indywidualnych zaleceń wydanych przez organy Państwowej Inspekcji Sanitarnej,
- 4.6 W przypadku potwierdzonego zakażenia SARS-CoV-2 na terenie Szkoły należy stosować się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego,
- 4.7 Ustala się listy osób przebywających w tym samym czasie w części/częściach Szkoły, w których przebywała osoba podejrzana o zakażenie osób, a także listę osób które miały kontakt z zakażonym,
- 4.8 W przypadku wątpliwości dyrektor Szkoły zwraca się do powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej w celu uzyskania konsultacji bądź porady.