

4. W pracowni gastronomicznej mogą przebywać wyłącznie uczniowie przygotowujący potrawy w ramach zajęć i nauczyciele wyznaczeni do opieki nad uczniami w pracowni gastronomicznej.
5. Przed wejściem do pracowni gastronomicznej uczniowie myją ręce.
6. W pracowniach gastronomicznych dostępne są płyny dezynfekujące ręce oraz płyny do dezynfekcji miejsc i urządzeń mających kontakt z żywnością oraz instrukcje dezynfekowania.

§ 8.
Postanowienia końcowe

1. Pracownik, u którego występują widoczne objawy infekcji dróg oddechowych nie jest dopuszczony do pracy.
2. W przypadku podejrzenia zakażenia COVID-19 u pracownika szkoły obowiązuje procedura działania zgodnie z wytycznymi.
3. W przypadku stwierdzenia zakażenia COVID-19 u osoby, która przebywała na terenie szkoły zastosowanie mają wytyczne Głównego Inspektora Sanitarnego dostępne na stronie gov.pl/web/koronawirus/ oraz gis.gov.pl, odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.

§ 9.

Zarządzenie wchodzi w życie z dniem podpisania.

D Y R E K T O R

mgr Waldemar Kulski