

Załącznik nr 3

ZASADY ORGANIZACJI PRACY I POSTĘPOWANIA W CZASIE EPIDEMII W PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ

1. Uczniowie przebywający w pracowni gastronomicznej bezwzględnie przestrzegają zasad ujętych w Procedurach Funkcjonowania Szkoły w czasie epidemii opracowanych na podstawie wytycznych MEN, MZ i GIS obowiązujących od 1 września 2020r.
2. Na zapleczu pracowni gastronomicznej w strefie zmiany odzieży cywilnej na roboczą mogą przebywać jednocześnie 3 osoby.
3. Przed wejściem do części produkcyjnej uczniowie dezynfekują ręce dostępnym płynem znajdującym się w wyznaczonym miejscu.
4. W części produkcyjnej pracowni gastronomicznej uczniowie nie mogą przekazywać między grupami surowców, półproduktów i wyrobów gotowych oraz ich konsumować.
5. Ocena organoleptyczna odbywać się będzie na danym stanowisku pracy, po zgłoszeniu gotowości zespołu do oceny.
6. Uczestnikami oceny organoleptycznej są tylko uczniowie określonej grupy technologicznej i nauczyciel prowadzący zajęcia.
7. Wielorazowe naczynia i sztucce należy myć w gorącej wodzie z dodatkiem detergentu.