

REGULAMIN

procedury funkcjonowania Zespołu Szkół nr 1 w Sanoku w warunkach epidemii COVID – 19

z dnia 1 września 2020 r.

Niniejszy regulamin i procedury zostały opracowane na podstawie dokumentu pt.: „Wytyczne MEN, MZ i GIS dla publicznych i niepublicznych szkół i placówek od 1 września 2020 r.”

I. Organizacja zajęć w szkole

§ 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.
2. Uczniowie mogą być przyprowadzani do szkoły i z niej odbierani przez opiekunów bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych. W drodze do i ze szkoły rodzice / opiekunowie oraz uczniowie przestrzegają aktualnych przepisów prawa dotyczących zachowania w przestrzeni publicznej.
3. Przy wejściu do budynku szkoły będzie zamieszczona informacja o obowiązku dezynfekowania rąk, instrukcja użycia środka dezynfekującego oraz podajnik ze środkiem dezynfekującym. Wszystkim wchodzącym do budynku szkoły należy umożliwić skorzystanie z płynu do dezynfekcji rąk. Nauczyciele dyżurni na parterze są odpowiedzialni za dopilnowanie dostępności płynu do dezynfekcji oraz obowiązkowe przeprowadzenie dezynfekcji rąk przez uczniów, pracowników szkoły oraz inne osoby wchodzące do budynku szkoły.
4. Rodzice /opiekunowie uczniów mogą wchodzić do przestrzeni wspólnej szkoły, zachowując zasady:
 - 1) jednorazowo jeden rodzic / opiekun ucznia,
 - 2) dystansu od kolejnego rodzica / opiekuna min. 1,5 m,
 - 3) dystansu od pracowników szkoły min. 1,5 m,
 - 4) rodzice / opiekunowie powinni przestrzegać obowiązujących przepisów prawa związanych z bezpieczeństwem zdrowotnym obywateli (m.in. stosować środki ochronne: osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk).
5. W miarę możliwości należy ograniczyć przebywanie w szkole osób z zewnątrz do niezbędnego minimum (nauczyciel dyżurujący, woźny/woźna dopilnują żeby osoby te stosowały środki ochronne: osłona ust i nosa, rękawiczki jednorazowe lub dezynfekcja rąk, tylko osoby bez objawów chorobowych sugerujących infekcję dróg oddechowych i w wyznaczonych obszarach).

6. Szkoła zapewnia sposoby szybkiej, skutecznej komunikacji z rodzicami / opiekunami ucznia wykorzystując dziennik elektroniczny (Librus) oraz poczta elektroniczna, (adresy email są w posiadaniu wychowawców klas).
7. W szkole znajdują się przynajmniej dwa sprawne termometry bezdotykowe, jeden w gabinecie higienistki szkolnej a drugi w apteczce w sekretariacie, które będą dezynfekowane po każdym użyciu.
8. Jeżeli pracownik szkoły zaobserwuje u ucznia objawy mogące wskazywać na infekcję dróg oddechowych, w tym w szczególności gorączkę, kaszel, powinien odizolować ucznia w odrębnym pomieszczeniu - izolatka szkolna lub inne wyznaczone miejsce, zapewniając min. 2 m odległości od innych osób, i niezwłocznie powiadomić rodziców /opiekunów o konieczności odebrania ucznia ze szkoły własnym środkiem transportu).
9. W miarę możliwości klasy / grupy przychodzą do szkoły o różnych godzinach, a zajęcia będą odbywać się w miarę możliwości bez przechodzenia z jednej klasopracowni do następnej.
10. Przy wyjściu z szatni zostanie umieszczony podajnik z płynem do dezynfekcji rąk i uczniowie wychodząc z szatni i udając się na zajęcia są zobowiązani zdezynfekować ręce.
11. Wszystkich uczniów, nauczycieli i pracowników szkoły obowiązują ogólne zasady higieny: częste mycie rąk (po przyjściu do szkoły należy bezzwłocznie umyć ręce), ochrona podczas kichania i kaszlu oraz unikanie dotykania oczu, nosa i ust.
12. Nauczyciele odpowiedzialni za poszczególne klasopracownie dopilnują, żeby przedmioty i sprzęty znajdujące się w salach lekcyjnych, których nie można skutecznie umyć, uprać lub dezynfekować, zostały usunięte lub dostęp do nich został uniemożliwiony.
13. Pracownicy sprzątający zobowiązani są do dezynfekowania przyborów do ćwiczeń np. (piłek, skakanek, obręczy, ławeczek, itp.) wykorzystywanych podczas zajęć.
14. Pracownicy sprzątający szkołę mają obowiązek umycia podłogi w sali gimnastycznej detergentem lub podłogę zdezynfekować po każdym dniu zajęć, a w miarę możliwości po każdym zajęciach.
15. Nauczyciele WF podczas realizacji zajęć wychowania fizycznego i sportowych, w których nie można zachować dystansu, ograniczą ćwiczenia i gry kontaktowe.
16. Nauczyciele i wychowawcy poinformują i dopilnują, aby każda uczennica i uczeń posiadali własne przybory i podręczniki, które w czasie zajęć mogą znajdować się na stoliku szkolnym ucznia / uczennicy, w ich plecakach / torbach lub we własnej szafce, jeżeli uczeń / uczennica posiada szafkę. Uczniowie nie powinni wymieniać się przyborami szkolnymi między sobą.
17. Wychowawcy klas poinformują uczniów, że nie powinni zabierać ze sobą do szkoły niepotrzebnych przedmiotów. Ograniczenie to nie dotyczy uczennic i uczniów ze specjalnymi potrzebami edukacyjnymi, w szczególności z niepełnosprawnościami. W takich przypadkach należy dopilnować, aby nie udostępniali swoich przyrządów innym, natomiast rodzice / opiekunowie powinni zadbać o regularne czyszczenie (pranie lub dezynfekcję) tych przyborów.

18. Nauczyciele prowadzący zajęcia dopilnują, aby wietrzyć sale po każdej lekcji, a nauczyciele dyżurni na korytarzach, aby wietrzyć części wspólne (korytarze), co najmniej raz na godzinę w czasie przerwy, a w razie potrzeby także w czasie zajęć.
19. Nauczyciele dyżurujący dopilnują, żeby uczniowie korzystali z boiska szkolnego oraz przebywali na świeżym powietrzu na terenie szkoły w czasie przerw przy sprzyjającej pogodzie.
20. W przypadku odbywania zajęć 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.
21. Sprzęt i materiały wykorzystywane podczas zajęć praktycznych w szkołach i placówkach prowadzących kształcenie zawodowe należy czyścić lub dezynfekować.
22. Zobowiązuje się personel kuchenny, pracowników administracji oraz obsługi sprzątającej do ograniczenia kontaktów z uczniami oraz nauczycielami.
23. Nauczyciele prowadzący zajęcia pozalekcyjne i uczniowie uczestniczący zobowiązani są do przestrzegania takich samych zasad, jakie obowiązują przy zajęciach obowiązkowych.
24. Nauczyciele bibliotekarze ustalą i upowszechnią zasady korzystania z biblioteki szkolnej oraz godziny jej pracy, uwzględniając konieczny okres 2 dni kwarantanny dla książek i innych materiałów przechowywanych w bibliotekach. Zasady te powinny być umieszczone w widocznym miejscu przed wejściem do biblioteki szkolnej.
25. Higienistka szkolna ustali i upowszechni zasady korzystania z gabinetu profilaktyki zdrowotnej oraz godziny jego pracy, uwzględniając wymagania określone w przepisach prawa oraz aktualnych wytycznych m.in. Ministerstwa Zdrowia i Narodowego Funduszu Zdrowia.

II. Higiena, czyszczenie i dezynfekcja pomieszczeń i powierzchni

§ 2.

1. Przy wejściu głównym zostaną umieszczone numery telefonów do właściwej miejscowo powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej, oddziału zakaźnego szpitala i służb medycznych.
2. Przy wejściu do szkoły zostanie wywieszona informacja o obowiązku dezynfekowania dłoni lub zakładania rękawiczek ochronnych, zakrywania ust i nosa oraz nie przekraczania obowiązujących stref przebywania przez osoby trzecie w tym rodziców / opiekunów uczniów.
3. Nauczyciele wychowawcy na początku roku szkolnego i później na godzinach wychowawczych będą przypominać swoim uczniom o regularnym myciu rąk wodą z mydłem szczególnie po przyjściu do szkoły, przed jedzeniem, po powrocie ze świeżego powietrza i po skorzystaniu z toalety.

4. Osoby sprzątające są zobowiązane do utrzymywania w czystości klasopracowni, pomieszczeń sanitarnohigienicznych, ciągów komunikacyjnych, dezynfekcji powierzchni dotykowych – poręczy, klamek i powierzchni płaskich, w tym blatów w salach i w pomieszczeniach spożywania posiłków, klawiatur, włączników. Przeprowadzając dezynfekcję, należy ściśle przestrzegać zaleceń producenta znajdujących się na opakowaniu środka do dezynfekcji. Ważne jest ściśle przestrzeganie czasu niezbędnego do wywietrzenia dezynfekowanych pomieszczeń i przedmiotów, tak, aby uczniowie nie byli narażeni na wdychanie oparów środków służących do dezynfekcji.
5. W pomieszczeniach sanitarnohigienicznych zostaną wywieszane plakaty z zasadami prawidłowego mycia rąk, a przy dozownikach z płynem do dezynfekcji rąk, instrukcje dezynfekcji.
6. Osoby sprzątające są zobowiązane na bieżąco dbać o czystość urządzeń sanitarnohigienicznych, w tym ich dezynfekcję lub czyszczenie z użyciem detergentu. Na terenie szkoły należy zapewnić pojemniki na zużyte maseczki lub rękawice jednorazowe. Te materiały powinny być wrzucane do pojemnika / worka na odpady zmieszane, zgodnie z zaleceniami GIS w tym zakresie: <https://gis.gov.pl/zdrowie/koronawirus-zdrowie/informacje-i-zalecenia-pl/wytyczne-ws-postepowania-z-odpadami-w-czasie-wystepowania-zakazen-koronawirusem-sars-cov-2/>

III. Gastronomia

§ 3.

1. Pracownicy stołówki i nauczyciele przedmiotów zawodowych w zawodzie technik żywienia dopilnują, żeby obok warunków higienicznych wymaganych przepisami prawa odnoszącymi się do funkcjonowania żywienia zbiorowego, dodatkowo wprowadzić zasady szczególnej ostrożności dotyczące zabezpieczenia uczniów przygotowujących posiłki i sprawujących nad nimi nadzór pracowników. Powinna być zachowana odpowiednia odległość stanowisk pracy wynosząca min. 1,5 m, a jeśli to niemożliwe, zapewnienie środków ochrony osobistej. Szczególną uwagę należy zwrócić na utrzymanie wysokiej higieny stanowisk pracy, opakowań produktów, sprzętu kuchennego, naczyń stołowych oraz sztućców, a także higieny osobistej.
2. Korzystający ze stołówki uczniowie będą spożywać posiłki zgodnie z przygotowanym harmonogramem, aby zapewnić zmianowe wydawanie posiłków lub w miarę możliwości - spożywanie ich przy stolikach z rówieśnikami z danej klasy. Przy zmianowym wydawaniu posiłków konieczne jest czyszczenie blatów stołów i poręczy krzeseł po każdej grupie.
3. Nauczyciele i pracownicy sprawujący nadzór nad uczniami odbywającymi zajęcia w stołówce szkolnej dopilnują, żeby wielorazowe naczynia i sztućce myć w zmywarce z dodatkiem detergentu, w temperaturze min. 60°C lub je wyparzać.

4. Należy dopilnować, żeby dodatki takie jak cukier, jednorazowe sztucce, wazoniki, serwetki zostały usunięte z obszaru sali jadalnej i wydawanie bezpośrednio przez obsługę. Dania i produkty powinny być podawane przez osoby do tego wyznaczone.

IV. Postępowanie w przypadku podejrzenia zakażenia u pracowników szkoły

§ 4.

1. Do pracy w szkole mogą przychodzić jedynie zdrowe osoby, bez jakichkolwiek objawów wskazujących na chorobę zakaźną.
2. Na pomieszczenie do odizolowania pracownika wykazującego objawy chorobowe zostaje wyznaczone odrębne pomieszczenie.
3. Wszyscy pracownicy zobowiązani są do zapoznania się z procedurą postępowania na wypadek zakażenia koronawirusem oraz niezbędnymi numerami telefonów: Sanepid - 13 46-412-19, organ prowadzący - 13 46 52 900 lub 13 46 52 988, organ nadzorujący - 13 432 11 95, służby medyczne - 999.
4. W miarę możliwości podczas organizowania pracy pracownikom powyżej 60 roku życia lub z istotnymi problemami zdrowotnymi, które zaliczają osobę do grupy tzw. podwyższonego ryzyka, zostaną zastosowane rozwiązania minimalizujące ryzyko zakażenia (np. nieangażowanie w dyżury podczas przerw międzylekcyjnych, a w przypadku pracowników administracji w miarę możliwości praca zdalna).
5. W szkole zostanie również wyznaczone i wyposażone w środki ochrony i płyn dezynfekujący pomieszczenie lub wydzielony obszar, w którym będzie można odizolować osobę w przypadku zaobserwowania objawów chorobowych.
6. Pracownicy szkoły zostaną poinstruowani, że w przypadku wystąpienia niepokojących objawów choroby zakaźnej powinni pozostać w domu i skontaktować się telefonicznie z lekarzem podstawowej opieki zdrowotnej, ze stacją sanitarno-epidemiologiczną w Sanoku oraz powiadomić dyrektora szkoły. W razie pogarszania się stanu zdrowia zadzwonić pod nr 999 lub 112 i poinformować, że mogą być zakażeni koronawirusem.
7. W przypadku wystąpienia u pracownika przebywającego w szkole niepokojących objawów sugerujących zakażenie koronawirusem, dyrektor niezwłocznie odsuwa go od pracy. Należy wstrzymać przyjmowanie kolejnych grup uczniów, powiadomić właściwą miejscową powiatową stację sanitarno-epidemiologiczną w Sanoku. Pracownik musi stosować się ściśle do wydawanych instrukcji i poleceń.
8. Obszar, w którym poruszał się i przebywał w/w pracownik, należy poddać gruntownej dezynfekcji, zgodnie z funkcjonującymi w podmiocie procedurami.
9. Należy stosować się do zaleceń państwowego powiatowego inspektora sanitarnego przy ustalaniu, czy należy wdrożyć dodatkowe procedury biorąc pod uwagę zaistniały przypadek.
10. W szkole są umieszczone w określonych miejscach (łatwy dostęp) potrzebne numery telefonów, w tym stacji sanitarno-epidemiologicznej w Sanoku, służb medycznych.

11. W szkole są również umieszczone w określonych i widocznych miejscach karty informacyjne dla uczniów pt.: „10 zasad dla ucznia, do których każdy powinien się stosować”, *załącznik nr 1*, a zasady korzystania z biblioteki są szczegółowo opisane w *załączniku nr 2* do niniejszego dokumentu.
12. Dyrektor sporządza listę osób przebywających w tym samym czasie w części/częściach szkoły, w których przebywała osoba podejrzana o zakażenie i zaleca tym osobom stosowanie się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego dostępnych na stronie gov.pl/web/koronawirus/ oraz gis.gov.pl odnoszących się do osób, które miały kontakt z zakażonym.
13. W przypadku wątpliwości dyrektor zwraca się do właściwej powiatowej stacji sanitarno-epidemiologicznej w celu konsultacji lub uzyskania porady.

V. Załączniki.

- 1) Załącznik nr 1. 10 zasad dla ucznia, do których każdy powinien się stosować
- 2) Załącznik nr 2. Regulamin biblioteki szkolnej ZS nr 1 na czas epidemii covid-19
- 3) Załącznik nr 3. Procedura bezpiecznego zachowania pracowników i praktykantów w pracowni gastronomicznej ZS nr 1 w Sanoku
- 4) Załącznik nr 4. Procedura bezpiecznej obsługi gościa na sali konsumenckiej pracowni gastronomicznej ZS nr 1 w Sanoku
- 5) Załącznik nr 5. Instrukcja postępowania dla konsumentów pracowni gastronomicznej ZS nr 1 w Sanoku.

Załącznik nr 1.

10 zasad dla ucznia, do których każdy powinien się stosować:

1. Masz gorączkę, kaszel lub inne objawy choroby, zostań w domu
2. Często myj ręce
3. Nie dotykaj oczu, ust i nosa
4. Zrezygnuj z podawania ręki na powitanie
5. Uważnie słuchaj poleceń nauczyciela
6. Używaj tylko własnych przyborów szkolnych
7. Spożywaj swoje jedzenie i picie
8. Unikaj kontaktu z większą grupą uczniów, np. podczas przerw
9. Jeżeli czujesz się źle lub obserwujesz u siebie objawy chorobowe, natychmiast poinformuj o tym nauczyciela
10. Przestrzegaj zasad bezpieczeństwa na lekcjach.

REGULAMIN BIBLIOTEKI SZKOLNEJ ZS nr 1 NA CZAS EPIDEMII COVID-19

I. ZASADY PRZEBYWANIA W BIBLIOTECE

§ 1.

1. Uczniowie mogą korzystać z wypożyczalni zgodnie z godzinami i dniami umieszczonymi na drzwiach wejściowych biblioteki oraz na stronie internetowej szkoły.
2. Uczeń przed wejściem do biblioteki powinien zdezynfekować dłonie oraz założyć maseczkę lub przyłbicę.
3. W bibliotece należy zachować bezpieczną odległość min. 1,5 m od pozostałych użytkowników oraz personelu biblioteki.
4. Należy przestrzegać ograniczenia dotyczącego ilości osób, które mogą przebywać w bibliotece w jednym czasie, tj. **5 osób**.

II. ZASADY WYPOŻYCZANIA KSIĄŻEK

§ 2.

1. Użytkownikom ogranicza się użytkowanie księgozbioru w wolnym dostępie oraz korzystanie z czytelni. Z użytku wyłączone są komputery, drukarki i inne pomoce naukowe wspólnego użytku.
2. Wszystkie wypożyczane książki powinny być wcześniej zamówione elektronicznie.
3. W celu zamówienia książki należy skontaktować się z pracownikiem biblioteki poprzez system LIBRUS (dziennik elektroniczny), w którym na konto BIBLIOTEKA należy napisać tytuł zamawianej książki, swoje imię i nazwisko oraz klasę do godziny 8.00 danego dnia.
4. W celu odebrania zamówionych książek należy zgłosić się do biblioteki po otrzymaniu potwierdzenia o realizacji zamówienia w dzienniku elektronicznym.
5. Książki będą wypożyczane od godz. 9:30.

III. ZASADY ZWROTU KSIĄŻEK

§ 3.

1. Przy zwrocie należy podać pracownikowi biblioteki swoje imię, nazwisko i klasę.
2. Zwracaną książkę należy włożyć do specjalnie oznakowanego pudełka, które znajduje się obok stanowiska wypożyczeni.
3. Zwracane egzemplarze są poddane 2-dniowej kwarantannie i w tym czasie pozostają wyłączone z wypożyczania.

IV. ZASADY POSTĘPOWANIA PRACOWNIKÓW BIBLIOTEKI

§ 4.

1. Pracownicy biblioteki mają obowiązek możliwie często wietrzyć pomieszczenie biblioteki.
2. Bibliotekarz odbierający zwroty książek i wydający zamówione egzemplarze powinien dezynfekować blat biurka, klamki i inne przestrzenie dotykane przez użytkowników.
3. Pracownicy biblioteki zadbają o bezpieczne, odizolowane miejsce kwarantanny dla książek i przechowywać je w tym miejscu 2 dni od dokonania zwrotu.

PROCEDURA

BEZPIECZNEGO ZACHOWANIA PRACOWNIKÓW I PRAKTYKANTÓW W PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ ZS NR 1 W SANOKU

1. Na terenie zaplecza Pracowni Gastronomicznej mogą przebywać tylko pracownicy, uczniowie odbywający w danym czasie zajęcia praktyczne lub inne osoby wypełniające obowiązki służbowe.
2. Należy zwrócić uwagę na utrzymanie wysokiego stopnia higieny osobistej, w tym dbanie o odpowiednią, czystą i wyprasowaną odzież ochronną (odzieży ochronnej nie wolno pożyczać od osób postronnych), stałe stosowanie dobrych praktyk higienicznych i powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań np. kichania czy kaszlenia.
3. Konieczne jest wzmożone dbanie o higienę pomieszczeń i stanowisk pracy:
 - 1) każdorazowo po zakończeniu zmiany należy przeprowadzić mycie i dezynfekcję powierzchni roboczych,
 - 2) regularnie wietrzyć pomieszczenia produkcyjne.
4. Pracownicy i praktykanci każdorazowo po wejściu do Pracowni, przed przystąpieniem do pracy oraz w sytuacjach koniecznych zobowiązani są do dezynfekcji rąk.
5. Stanowiska pracy praktykantów należy tak zorganizować, aby możliwe było zachowanie minimum 1,5 metra odległości pomiędzy uczniami, nauczycielami i innymi pracownikami.
6. Pracownik i praktykant ma obowiązek informować przełożonego o każdorazowym pogorszeniu stanu swojego zdrowia mogącym sugerować zakażenie koronawirusem.

PROCEDURA

BEZPIECZNEJ OBSŁUGI GOŚCIA NA SALI KONSUMENCKIEJ PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ ZS NR 1 W SANOKU

1. Na terenie sali konsumenckiej Pracowni Gastronomicznej mogą przebywać tylko konsumenci, praktykanci lub inne osoby wypełniające obowiązki służbowe.
2. Należy zwrócić uwagę na utrzymanie wysokiego stopnia higieny osobistej, stałe stosowanie dobrych praktyk higienicznych i powstrzymywanie się od niehigienicznych zachowań np. kichania czy kaszlenia.
3. Konieczne jest wzmożone dbanie o higienę sali konsumenckiej i regularne jej wietrzenie.
4. Uczniowie obsługujący każdorazowo przed przystąpieniem do pracy, po każdej usłudze oraz w sytuacjach koniecznych zobowiązani są do dezynfekcji rąk.
5. Praktykanci obsługujący konsumentów zobowiązani są zastosować osłonę nosa i ust.
6. Należy zapewnić odpowiednią odległość między stolikami (od krańca blatu jednego stolika do krańca blatu drugiego stolika odległość powinna wynosić minimum 1,5 m).
7. Stoły konsumenckie powinny być pozbawione elementów utrudniających ich dezynfekcję (obrusy, wazoniki z kwiatkami, przyprawy w opakowaniach wieloporcjowych, serwetniki z serwetkami, koszyki na sztucze itp.)
8. Stoły konsumenckie powinny być każdorazowo dezynfekowane po zakończeniu obsługi gościa. Na zdezynfekowanym stole należy ustawić tabliczkę z informacją „stolik zdezynfekowany”, którą kelner zabiera po zajęciu przez konsumenta miejsca.

9. Przy stole może siedzieć rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym.
10. Obiady serwowane są przy użyciu tacy każdorazowo dezynfekowanej.
11. Obiady na wynos wydawane będą tylko w naczyniach jednorazowych – koszt ponosi konsument.
12. Wszystkie potrawy, napoje, dodatki, przyprawy podawane są wyporcjowane lub w opakowaniach jednorazowych.
13. Uczniowie wydający obiady na wynos zobowiązani są do każdorazowej dezynfekcji stanowiska pracy.

Zespół ds. HACCP

Dyrektor ZS nr 1 w Sanoku

INSTRUKCJA

POSTĘPOWANIA DLA KONSUMENTÓW PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ ZS NR 1 W SANOKU

1. Na terenie sali konsumenckiej Pracowni Gastronomicznej mogą przebywać tylko zdrowi konsumenci mający wykupione obiady (bez osób towarzyszących).
2. Konsumenci wchodzą na stołówkę drzwiami bezpośrednio łączącymi salę konsumencką z podwórkiem szkolnym.
3. Przed wejściem na salę należy zdezynfekować ręce.
4. Konsumenci zajmują tylko stoliki, na których znajduje się tabliczka z informacją „stolik zdezynfekowano”.
5. W przypadku braku wolnego, zdezynfekowanego stolika należy poczekać na zewnątrz sali, stosując zasadę dystansu społecznego.
6. Przy stole może siedzieć rodzina lub osoby pozostające we wspólnym gospodarstwie domowym.
7. Konsumenci zabierający obiady na wynos wchodzą na salę w maseczce zasłaniającej usta i nos. W przypadku kolejki należy ustawić się w odstępach minimum 1,5 m.
8. Obiady na wynos wydawane będą tylko w naczyniach jednorazowych – koszt ponosi konsument.

Zespół ds. HACCP

Dyrektor ZS nr 1 w Sanoku