

**Procedury bezpieczeństwa organizacji pracy  
w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym w Pucku obowiązujące  
w Szkole Podstawowej i Szkole Przyspasabiającej do Pracy  
w stanie epidemii wywołanym zakażeniami koronawirusem (COVID - 19)  
PRAKTYKI WSPOMAGANE**

1. W trakcie odbywania praktyk wspomaganych na terenie zakładu pracy, uczniowie po przybyciu na miejsce odbywania praktyki bezwzględnie przestrzegają zasad BHP i przepisów odrębnych dotyczących ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. (zgodnie z wytyczne MEN dla szkół)
2. Uczestnicy praktyk wspomaganych stosują się do zaleceń koordynatora praktyk.
3. Młodzież odbywająca praktyki na terenie Ośrodka bezwzględnie przestrzega procedur bezpieczeństwa organizacji pracy w Szkole Przyspasabiającej do Pracy w Specjalnym Ośrodku Szkolno – Wychowawczym w Pucku w stanie epidemii wywołanym zakażeniami koronawirusem (COVID 19) i regulaminów obowiązujących w SOSW.
4. Uczniowie bezpośrednio po wejściu do miejsca odbywania praktyk dezynfekują ręce, zakładają odzież ochronną i stosują indywidualne środki ochrony osobistej.
5. Uczestnicy zajmują wyznaczone miejsce pracy z zachowaniem odpowiedniej odległości, bez zgody opiekuna nie przemieszczają się po terenie zakładu, Ośrodka.
6. Pomieszczenia, w którym odbywają się zajęcia praktyczne powinny być wietrzone raz na godzinę, także w czasie trwania pracy.
7. Sprzęt i materiały wykorzystane podczas zajęć praktycznych należy czyścić lub dezynfekować.
8. Nauczyciel dezynfekuje urządzenia dostępne w pracowni po każdorazowym użyciu, materiały użyte do dezynfekcji są wyrzucane do kosza z pokrywą.
9. Przed opuszczeniem miejsca pracy i pracowni w szkole, dezynfekuje się ręce.
10. Po zakończeniu zajęć w Ośrodku sala zostaje poddana całościowej dezynfekcji lub ozonowaniu.
11. W przypadku braku możliwości realizowania praktyk na terenie zakładu pracy, poszczególne grupy pracują w pomieszczeniach Ośrodka z zgodnie z poniższym wykazem:
  - pomoc kuchenna sala 09 – mgr Izabela Mehring
  - obsługa hotelowa sala 13 – mgr Piotr Skrzypkowski
  - pracownik przetwórstwa owocowo – warzywnego sala 10 – mgr inż. Katarzyna Ignaciuk.

Opracowali

Izabela Mehring  
Katarzyna Ignaciuk