



ZESPÓŁ SZKÓŁ PRZEMYSŁU SPOŻYWCZEGO IM. JANA I JĘDRZEJA ŚNIADECKICH

ul. Warzywna 19
61-658 Poznań

Regulamin pracowni technologicznej

1. W pracowni technologicznej uczniowie przebywają tylko pod opieką nauczyciela.
2. Za stan pracowni i przydzielonych przez nauczyciela szatni odpowiada cała grupa a imiennie dyżurni.
3. W pracowni przebywają tylko wyznaczone osoby/grupy.
4. Na pierwszych zajęciach nauczyciel zobowiązany jest do zapoznania uczniów z regulaminem pracowni, Zasadami BHP, przepisami przeciwpożarowymi. Znajomość ww. przepisów powinna być potwierdzona przez uczniów podpisem w zeszyte.
5. Uczeń prowadzi zeszyt zajęć praktycznych.
6. W celu ochrony odzieży, jak i ze względów higienicznych każdy uczeń zobowiązany jest do noszenia stroju roboczego: koszulka, zapaska i nakrycia głowy. Ręce czyste bez biżuterii, tipsów, lakieru.
7. Podczas zajęć zabrania się samowolnej zmiany stanowiska pracy, głośnych rozmów i krzyków.
8. Przed przystąpieniem do pracy nauczyciel sprawdza stan techniczny maszyn, zabezpieczenie części ruchomych osłonami.
9. Przed przystąpieniem do wykonywania ćwiczenia każdy uczeń sprawdza swoje stanowisko i zgłasza nieprawidłowości.
10. Niedozwolone jest użytkowanie uszkodzonego sprzętu.
11. Wszystkie czynności należy wykonać zgodnie z zasadami BHP, instrukcją obsługi urządzenia, instrukcją do ćwiczeń i pod kierunkiem nauczyciela.
12. Przed włączeniem maszyny należy głośno ostrzec mówiąc „uwaga”.
13. Podczas pracy maszyn nie wolno wykonywać żadnych czynności pomocniczych /podnosić pokrywy, kosza zasypowego/.
14. Podczas pracy przy piecu należy używać rękawic ochronnych.
15. W czasie eksploatacji pieca należy zwrócić szczególną uwagę na utrzymanie wymaganych parametrów temperatury w komorach wypiekowych (nie przekraczać temperatury 260 °C)
16. W czasie pracy należy zachować czystość i porządek.

17. Niedozwolone jest niszczenie wyposażenia pracowni.
18. Wszystkie wykryte uszkodzenia sprzętu w pracowni oraz szatni należy zgłosić nauczycielowi.
19. Zabrania się manipulowania przy instalacji elektrycznej, gazowej oraz innej.
20. Podczas zajęć w pracowni obowiązuje zakaz używania telefonów komórkowych.
21. Zabrania się podczas ćwiczeń spożywania posiłków spoza szkoły.
22. Przerwy w czasie zajęć określane są przez nauczyciela.
23. Uczniowie wyznaczoną przerwę spędzają na pracowni technologicznej. Obowiązuje surowy zakaz wychodzenia poza teren szkoły.
24. Każdy zaistniały podczas zajęć wypadek należy zgłosić nauczycielowi i w razie potrzeby nieść pomoc poszkodowanemu.
25. Po skończonych zajęciach każdy uczeń pozostawia stanowisko pracy w czystości i sprawdza stan wyposażenia.
26. Dyżurni sprawdzają stan pracowni, szatni po zakończonych zajęciach, porządkują pomieszczenia i zdają prowadzącemu zajęcia nauczycielowi.
27. Uczeń ma możliwość nie uczestniczyć dwa razy w zajęciach /usprawiedliwia u wychowawcy/, każdą następną nieobecność jest zobowiązany odrobić, w terminie wyznaczonym przez nauczyciela lub kierownika pracowni szkolnych.
28. Wpłaty na pracownię uczeń dokonuje do 10 dnia każdego miesiąca przelewem na konto szkoły lub bezpośrednio odliczoną kwotę u nauczyciela.
29. Uczeń zobowiązany jest posiadać aktualną książeczkę zdrowia /warunek wejścia na każde zajęcia praktyczne.

Procedury bezpieczeństwa dotyczące zapobiegania i przeciwdziałania COVID-19 wśród uczniów, podczas zajęć praktycznych

Procedura powstała w oparciu o wytyczne Ministra Zdrowia, Głównego Inspektora Sanitarnego oraz Ministra Edukacji Narodowej z 4 maja 2020 r.

1. Uczniowie po każdorazowym wejściu do pracowni powinni, pod nadzorem nauczyciela, umyć dokładnie ręce i dezynfekować.
2. Podczas zajęć praktycznych nie ma obowiązku zakrywania ust i nosa – zarówno przez uczniów, jak i nauczycieli oraz pracowników. Nie ma jednak przeszkód, aby korzystać z takiej formy zabezpieczenia.
3. Pracownia technologiczna, w której odbywają się zajęcia praktyczne, powinna być wietrzona przez nauczyciela sprawującego opiekę nad daną grupą, co najmniej raz na godzinę.
4. W trakcie odbywania zajęć co 30 min. na komendę nauczyciela, uczniowie myją i dezynfekują ręce.
5. Uczniowi samodzielnie lub w grupie max. 2 osób, wykonują zadania praktyczne /potrawy/ przydzielone przez nauczyciela sprawującego opiekę.
6. Zabronione jest próbowanie/podjadanie potraw rękoma, narzędziami, które służą do mieszania, porcjowania użytku ogólnego.
7. Uczeń musi posiadać szczegółowo opracowane zdania /recepturę/, aby ograniczyć kontakt bezpośrednich pytań z nauczycielem, innymi osobami z grupy.
8. Potrawy przygotowane przez ucznia /max. 2 osoby/ spożywają tylko i wyłącznie osoby przygotowujące. Nauczyciel próbuje na własną odpowiedzialność.
9. Stanowisko pracy porządkuje i dezynfekuje po zakończonych zajęciach uczeń. Pracownię opuszczają te osoby, których stanowisko odebrał nauczyciel prowadzący.

Regulamin BHP

1. Każdy pracownik, który zauważy wypadek jest zobowiązany natychmiast podjąć następujące czynności:

- Usunąć przyczynę wypadku
- Udzielić poszkodowanemu pierwszej pomocy
- Zorganizować fachową pomoc medyczną
- Zawiadomić przełożonego
- Zabezpieczyć miejsce wypadku

2. Przed uruchomieniem urządzenia elektrycznego należy sprawdzić:

- Sposób podłączenia do sieci, czy gniazdko elektryczne jest właściwie osadzone, czy przewód łączący posiada całą nieuszkodzoną izolację
- Czy na obudowie nie występuje napięcie

3. Pracownicy zobowiązani są do noszenia odzieży ochronnej podczas pracy, którą po zakończeniu pracy należy przechowywać w szatni. Pracownicy pracujący w bezpośrednim kontakcie z żywnością zobowiązani są do utrzymania w należytej czystości całego ciała, włosów, rąk i paznokci, a także ścięcia włosów i schowania ich pod czepek ochronny.

4. Gorące naczynia należy przenosić z kuchenki elektrycznej na stanowisko pracy przez ochraniacze ręczne.

5. Pracownikowi w miejscu pracy zabrania się:

- Używania ognia otwartego w pomieszczeniu zakładu
- Korzystania z prowizorycznych lub uszkodzonych urządzeń
- Biegania i krzyczenia na terenie zakładu

6. Pracownik na swoim stanowisku pracy jest zobowiązany:

- Po skończeniu pracy sprawdzić czy wszystkie urządzenia elektryczne są wyłączone spod napięcia
- Ściśle przestrzegać instrukcji bezpiecznej obsługi oraz poleceń i wskazówek przełożonych
- Wykonywać pracę ze skupioną uwagą i bez nadmiernego pośpiechu
- Nie usuwać podczas pracy osłon i urządzeń zabezpieczających
- Koniecznie unieruchomić urządzenie w razie wystąpienia uszkodzeń i poinformować przełożonego

- Nie dotykać części maszyn i urządzeń pozostających w ruchu
- Wyłączyć maszyny spod napięcia podczas czyszczenia

7. Po zakończeniu pracy należy:

- Uporządkować stanowisko pracy
- Ułożyć narzędzia w miejscu na ten cel przeznaczonym
- Sprawdzić czy maszyny zostały odłączone od dopływu prądu
- Umyć się i przebrać w ubranie prywatne

8. Obsługa mieszarki i ubijarki:

- Przed uruchomieniem maszyny należy sprawdzić czy jest ona sprawna technicznie, dokonać oględzin zewnętrznych
- W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uchybień w pracy maszyny należy ją wyłączyć
- Nie wolno wkładać rąk do dzieży oraz wygarniać zawartości podczas pracy maszyny
- Mieszarkę można opróżnić wyłącznie po jej zatrzymaniu
- Nie wolno dotykać obracających się elementów urządzeń
- Nie należy pozostawiać bez opieki urządzenia podłączonego do sieci

9. Obsługa ubijarki ręcznej:

- Przed uruchomieniem maszyny należy sprawdzić czy jest ona sprawna technicznie, dokonać oględzin zewnętrznych
- W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek uchybień w pracy maszyny należy ją wyłączyć
- Nie wolno dotykać obracających się elementów urządzeń
- Nie należy pozostawiać bez opieki urządzenia podłączonego do sieci
- Przed rozmontowaniem urządzenia należy wyłączyć je z sieci

10. Obsługa pieca:

- Podczas załadunku i wyładunku z pieca należy stosować ochraniacze ręczne
- Prace należy wykonać w obecności instruktora
- Prace przy piecu należy wykonać ze szczególną ostrożnością i uwagą