

Provozní řád cvičné kuchyně

1. Před začátkem vyučování si žáci umyjí ruce.
2. Převléknou se do čistého pracovního oděvu (zástěry, pracovního pláště), upraví si vlasy a připraví potřebné pomůcky (chňapky, utěrky).
3. Jednotlivé skupiny předloží potřeby k přípravě pokrmů ke kontrole.
4. Elektrické a plynové spotřebiče (hlavní uzávěr) otvírá i zavírá učitelka.
5. Na svých úkolech pracují žákyně soustředěně a tiše.
6. Na pracovním místě udržují pořádek a čistotu.
7. Před použitím WC odloží zástěru, po použití WC nesmějí zapomenout na mytí rukou.
8. Znečištěnou podlahu okamžitě setřou, důkladně ji vysuší a umyjí si ruce.
9. Každý žák pracuje tak, aby nezranil sebe ani spolužáky
10. Případné zranění je třeba okamžitě hlásit učitelce.
11. Při ochutnávání připravovaných pokrmů poslouží vždy zvláštní příbor, jenž musí být po použití okamžitě omyt.
12. Pevné odpadky patří do odpadové nádoby, tekuté odpadky do určené výlevky.
13. Nutno dodržovat zásadu: potravinami neplýtváme.
14. Úmyslně poškozené věci hradí, kdo škodu způsobil.
15. Nádobí a náčiní kontroluje před uložením služba.
16. Cvičnou kuchyni žáci opouštějí po předchozí důkladné kontrole spotřebičů (vypnuté sporáky, voda, elektrika) a kontrole pořádku v učebně.

V Brodku u Přerova 1.9.2021