

REŽIM V ODBORNÉ UČEBNĚ ŠKOLNÍ KUCHYNĚ

- 1) Před začátkem vyučování si žákyně 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 spotřebiče (uzávěry) otvírá i zavírá vyučující.
- 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 umytí rukou.
- 8) Znečistěnou podlahu okamžitě setřou, důkladně ji vysuší a umyjí si ruce.
- 9) Každá žákyně pracuje tak, aby nezranila sebe ani spolužačky.
- 10) Případné zranění je třeba hlásit vyučující.
- 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 ten, kdo škodu způsobil.
- 15) Nádobí a náčiní kontroluje před uložením služba.
- 16) Cvičnou školní kuchyň opouštějí žákyně po předchozí důkladné kontrole spotřebičů (vypnuté sporáky, voda, atd.) a pořádku v učebně.