



REGULAMIN PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ

1. Każdy uczeń musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia.
2. Do pracowni wchodzimy punktualnie i pod opieką nauczyciela.
3. Mamy krótko przycięte i nie pokryte lakierem paznokcie, czyste ręce.
4. Przed rozpoczęciem pracy zdejmujemy biżuterię i zakładamy kompletny, czysty i wyprasowany strój ochronny: biały fartuch lub bluzę, zapaskę i nakrycie głowy.
5. Nosimy zakryte i odporne na poślizgi obuwie.
6. Plecaki i torby zostawiamy w wyznaczonym miejscu.
7. Stosujemy zasady zabezpieczania jakości zdrowotnej żywności HACCP, GMP, GHP oraz przestrzegamy przepisów BHP i przeciwpożarowych.
8. Wychodzimy z zajęć za zgodą nauczyciela i po zdjęciu odzieży ochronnej/ fartucha.
9. Stosujemy zasadę maksymalnego wykorzystania surowców.
10. Oszczędnie gospodarujemy surowcami, półproduktami oraz produktami kulinarnymi.
11. Przestrzegamy zasad higieny przy sporządzaniu potraw.
12. Właściwie przechowujemy surowce, półprodukty i wyroby kulinarne w miejscach do tego przeznaczonych (szafka, lodówka, zamrażarka).
13. Urządzenia elektryczne i drobne AGD używamy zgodnie z instrukcją i pod opieką nauczyciela. Zepsute lub uszkodzony sprzęt zgłaszamy nauczycielowi.
14. Po zakończeniu zajęć porządkujemy swoje stanowisko pracy oraz klasę.
15. Po każdym zajęciu z nową grupą/klasą pomieszczenie należy przewietrzyć i zdezynfekować blaty, poręczę oraz używane pomoce dydaktyczne - w warunkach epidemii.