

## **Prevádzkový poriadok školskej kuchynky**

---

- Žiaci vstupujú do učebne spolu s pedagógom. Vstupujú len do čistej a dezinfikovanej učebne - kuchynky.
- Pri práci v kuchynke sa dodržiavajú zásady BOZP a PO. Pred vstupom do kuchynky, pedagóg povinne poučí žiakov o zásadách BOZP a PO
- Vzniknutý úraz sa povinne hlási. Zodpovedný pedagóg poskytne postihnutému žiakovi 1. pomoc.
- Pedagóg a žiaci majú oblečený vždy čistý pracovný odev (zástera), dlhé vlasy sú zopnuté, ruky sa pred začiatkom prác umyjú vodou a mydlom, nechty sú čisté a ostrihané.
- Pri práci s potravinami a požívanými surovinami sa dodržiavajú zásady hygieny.
- Žiaci nemanipulujú s elektrickými a plynovými spotrebičmi bez dozoru pedagóga.
- Použité kuchynské náradie sa umýva čistiaceho prostriedku na riad, oplachuje sa, utrie sa dosucha čistou utierkou a odkladá sa na určené miesto.
- Po ukončení prác sa všetko použité náradie odkladá vždy umyté, čisté, dosucha utreté na pôvodné miesto, čistiacim prostriedkom sa umýva pracovný pult, jedálenské stoly, umývadlo, sporák (nesmú na ňom zostať zvyšky pripáleného jedla).
- Po ukončení prác nesmú zostať zvyšky surovín, potravín a pripraveného jedla v učebni - kuchynke.
- Pedagógovia spolu so žiakmi po ukončení vyučovacej hodiny opúšťajú vždy čistú a upratanú učebňu - kuchynku.
- Po skončení vyučovania v učebni- kuchynke si pedagóg a žiaci umyjú ruky vodou a mydlom.
- Povinnosťou pedagógov a žiakov je hlásiť vedeniu školy a zodpovednému pedagógovi za danú miestnosť vzniknuté škody, prípadne straty súvisiace s vybavením učebne - kuchynky.
- V kuchynke sa dodržiavajú zásady šetrenia vodou, plynom a elektrickou energiou.

Podpis zodpovednej osoby:      Mgr. Štefánia Šlosárová      .....

Podpis riaditeľky školy:      PaedDr. Alena Mocná      .....