

Řád školní žákovské kuchyně

1. Před začátkem vyučování si žáci umyjí ruce.
2. Žáci se převléknou do čistého pracovního oděvu (zástěry) a připraví si ochranné pracovní pomůcky (chňapku).
3. Elektrické spotřebiče otvírá a zavírá vyučující.
4. Na pracovním místě udržují žáci pořádek a čistotu, pracují v klidu.
5. Vše je třeba vrátet zpět na své na původní místo dobře umyté a vysušené.
6. Dřevěná prkénka a utěrky se odkládají k vysušení na topení.
7. Na teflonové pánve se používá výhradně dřevěné či plastové nádoby, náčiní (obracečky, lžíce...).
8. Před použitím WC odloží žák zástěru, po použití WC si nezapomenou umýt ruce.
9. Znečistěnou podlahu je třeba okamžitě uklidit, na což dohlédne vyučující.
10. Každé zranění žáci okamžitě hlásí vyučujícímu.
11. K ochutnávání připravovaných pokrmů používají žáci zvláštní příbory, které po použití umyjí.
12. Pevné odpadky se odkládají do odpadkové nádoby, tekuté se vylévají do určené výlevky.
13. Žáci neplýtávají potravinami.
14. Úmyslně poškozené věci hradí ten, kdo škodu způsobil.
15. Nádoby a náčiní před uložením kontroluje služba.
16. Pracoviště žáci opouštějí po předchozí kontrole spotřebičů a zařízení a po kontrole pořádku v učebně vyučujícím.
17. Klíče od učebny jsou k zapůjčení na vrátnici školy před vyučovací hodinou.