

Regulamin pracowni gastronomicznej. Zasady BHP w pracowni

REGULAMIN PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ

1. Studenci zobowiązani są do punktualnego przychodzenia na zajęcia.
2. Za stan pracowni i jej wyposażenie odpowiada cała grupa odbywająca zajęcia.
3. Narzędzia pracy, sprzęt i stanowisko należy utrzymywać w czystości i w porządku.
4. Należy oszczędnie używać wody, detergentów.
5. Stanowisko pracy studentowi przydziela prowadzący i nie wolno go zmieniać samowolnie.
6. Do pracowni należy wchodzić i wychodzić za wiedzą i zgodą prowadzącego
7. Jedzenie, picie, żucie gumy i palenie tytoniu na terenie pracowni są zabronione. Dopuszcza się jedynie ocenę organoleptyczną wykonanych w trakcie zajęć potraw i produktów.
8. Student zobowiązany jest przestrzegać Regulaminu Pracowni Gastronomicznej i pracować zgodnie z poleceniami nauczyciela.
9. W pracowni należy przestrzegać przepisów BHP i ochrony przeciwpożarowej.

ZASADY BHP W PRACOWNI

1. W pracowni obowiązuje strój ochronny – fartuch z długimi rękawami, czepek na głowę, buty zmienne na płaskiej powierzchni.
2. Odzież ochronna powinna być czysta.
3. Plecaki, torby i zbędne rzeczy zostawić w wyznaczonym miejscu
4. Podczas zajęć zabrania się noszenia biżuterii i zegarka. Nie używać agrafek, szpilek.
5. Przed przystąpieniem do zajęć należy umyć ręce zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji. Następnie sprawdzić swoje stanowisko pracy. Uszkodzenia i braki zgłosić nauczycielowi. Mycie i dezynfekcja rąk obowiązuje także po każdym wyjściu i powrocie do pracowni.
6. Włosy powinny być czyste, związane, zabezpieczone nakryciem głowy.
7. Osoby mające objawy infekcji powinny być odsunięte od pracy. W określonych przypadkach student może przystąpić do pracy za zgodą lekarza stosując się ściśle do jego zaleceń (np. noszenie maseczki przy kaszlu, rękawic przy schorzeniach skóry itp.). Student przystępujący do pracy na zajęciach praktycznych musi posiadać aktualną książeczkę zdrowia. Za aktualność badań odpowiada student.
8. Wymagania dotyczące rąk:
 - b) paznokcie powinny być krótko obcięte, czyste, nie mogą być lakierowane.
 - c) skaleczenia po zdezynfekowaniu należy zabezpieczyć szczelnym opatrunkiem.
 - d) nie dotykać urządzeń elektrycznych mokrymi rękoma.
 - e) ręce myć często, po każdej czynności brudnej oraz dezynfekować je:
 - przed rozpoczęciem i po zakończeniu pracy
 - po każdej wizycie w toalecie, po czyszczeniu nosa
 - po każdej przerwie w pracy
 - po zmianie stanowiska pracy
 - po dotknięciu surowego mięsa, ryb, drobiu, jaj
 - przed rozpoczęciem porcjowania posiłków lub wydawania
 - po wyrzucaniu śmieci
 - po jedzeniu i piciu.
10. Przed wyjściem do toalety należy zdjąć odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej np. rękawiczki jednorazowe.

11. Nie rzucać odpadków na podłogę a wrzucać do pojemnika na śmieci dedykowanego odpadkom bio.
12. Nie rozlewać wody, rozlane płyny wytrzeć natychmiast.
13. Z urządzeń korzystać zgodnie z instrukcją obsługi. Nie zbliżać rąk do ruchomych części pracujących urządzeń.
14. Sprzęt elektryczny włączać do sieci dopiero po całkowitym jego zmontowaniu, a demontować po wyłączeniu z sieci.
15. Nie dotykać urządzeń elektrycznych mokrymi rękoma.
16. Nie wymachiwać ostrym sprzętem kuchennym.
17. Pokrywy, gorące naczynia chwytać przez rękawice kuchenne (łapki).
18. Zdejmując pokrywy z gorących naczyń odchyłać je od siebie.
19. Patelnie ustawiać tak by rączki nie wystawały poza kuchenkę w kierunku przejścia.
20. W razie wypadku: wyłączyć urządzenie stanowiące zagrożenie, udzielić pierwszej pomocy, w razie potrzeby wezwać pomoc medyczną. Dzwonić pod numer 112