

REGULAMIN PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ PODCZAS KSZTAŁCENIA NA ODLEGŁOŚĆ (GOTOWANIE W DOMU)

1. Obowiązuje strój ochronny – lniana/bawełniana biała bluzka zapaska lub fartuch z długimi rękawami, czepek na głowę, ściereczka, rękawica kuchenna
2. Przed przystąpieniem do pracy należy umyć ręce zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji. Następnie przygotować swoje stanowisko pracy.
3. Należy przestrzegać przepisów BHP i ochrony przeciwpożarowej.
4. Narzędzia pracy, sprzęt i stanowisko utrzymywać w czystości i w porządku.
5. Podczas gotowania zabrania się noszenia biżuterii. Nie używać agrafek, szpilek.
6. Włosy powinny być czyste, związane, zabezpieczone nakryciem głowy.
7. Jedzenie, picie, żucie gumy i palenie tytoniu podczas pracy są zabronione.
8. Odzież ochronna powinna być czysta.
9. Przed wyjściem do toalety należy zdjąć odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej np. rękawiczki jednorazowe.
10. Wymagania dotyczące rąk:
 - a) paznokcie powinny być krótko obcięte, nie mogą być lakierowane,
 - b) skaleczenia po zdezynfekowaniu należy zabezpieczyć szczelnym opatrunkiem,
 - c) nie dotykać urządzeń elektrycznych mokrymi rękoma,
 - d) ręce myć często, po każdej czynności brudnej oraz dezynfekować je:
 - ✓ przed rozpoczęciem 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;
 - ✓ po zakończeniu pracy.

PRZEPISY BHP PODCZAS PRACY:

- Nie rzucać odpadków na podłogę i nie rozlewać wody, rozlane płyny natychmiast wytrzeć.
- Z urządzeń korzystać zgodnie z instrukcją obsługi. Nie zbliżać rąk do ruchomych części pracujących urządzeń.
- Nie dotykać urządzeń elektrycznych mokrymi rękoma.
- Wielkość płomienia dostosować do wielkości naczynia, nieużywane palniki skręcać
- Nie wymachiwać ostrym sprzętem kuchennym.
- Pokrywy, gorące naczynia chwytać przez rękawice kuchenne (łapki).
- Zdejmując pokrywy z gorących naczyń odchyłać je od siebie.
- Patelnie ustawiać tak by rączki nie wystawały poza kuchenkę, na przejścia
- Oszczędnie używać wody, detergentów.
- Sprzęt elektryczny włączać do sieci dopiero po całkowitym jego zmontowaniu, a demontować po wyłączeniu z sieci
- Po pracy uporządkować swoje stanowisko, odłożyć na właściwe miejsca sprzęt i narzędzia.
- Sprzęt elektryczny wyłączyć od zasilania. Zamknąć dopływ gazu.