

ŘÁD ŠKOLNÍ CVIČNÉ KUCHYŇKY

Nebezpečí vzniku úrazů v kuchyni spočívá zejména pádech na kluzké podlaze, říznutí se při práci s řeznými nástroji, opaření vodou nebo párou, popálení o horké části a při přenášení popř. spadnutí břemen. Při práci se musí žáci plně soustředit, nedostatek pozornosti je nejčastější příčinou vzniku úrazu. Nesmí rušit ostatní při práci a nesmí se rozptylovat mimopracovními záležitostmi. Každou závadu, kterou žáci způsobí na pracovišti nebo na kuchyňském zařízení, musí neprodleně ohlásit učitel.

Ustrojení žáka při výuce - práci v kuchyni:

- vhodná pracovní obuv s pevnou patou a protiskluznou podrážkou
- plášť nebo zástěra

V zájmu bezpečnosti práce je nutné dodržovat:

1) V školní cvičné kuchyňce mohou žáci pobývat pouze v přítomnosti učitele.

2) V kuchyňce musí být stále udržován pořádek a čistota. **NEPOŘÁDEK = ÚRAZ !!!**

Zejména podlahy je třeba udržovat v dobrém stavu a každé její znečištění, které by mohlo zapříčinit vznik úrazu, musí být neprodleně odstraněno a podlaha vytřena do sucha.

3) Ke všem uzávěrům, vypínačům, lékárnice a ručnímu hasicímu přístroji musí být volný přístup.

4) Na pracovních stolech nesmí být odkládány věci, které nesouvisejí s provozem a s výukou v kuchyni. Nádoby, zejména řezné (nože, sekáčky) se musí odkládat jen na určené místo.

Při manipulaci s nádobám:

5) Nádoby s pokrmy (i prázdné) se může stavět jen do míst, kudy se neprochází. Při nošení nádob s horkým obsahem je nutné používat ochranné "chňapky". Hrnce nenaplňovat až po okraj, aby s nimi byla lepší možnost manipulace. Větší nádoby s horkým obsahem nesmí žáci přenášet sami, musí k tomu být dva.

6) Mladiství do 16 let smějí přenášet břemena do 10 kg váhy.

7) Při snímání pokliček z nádob s horkým obsahem používat též ochranné "chňapky".

Hlavní zásady při obsluze kuchyňských strojů a zařízení:

8) Dodržovat stanovené pracovní postupy, návody na obsluhu stanovené výrobcem a pokyny vedoucího kuchaře. Návody na obsluhu kuchyňských strojů a zařízení zde instalovaných musí být na pracovišti vyvěšeny.

9) Kuchyňské stroje, zařízení a pracovní nástroje musí být udržovány v bezpečném stavu, čistotě a pořádku. Okolo strojů musí být dodržován dostatečný manipulační prostor a odpady musí být ihned odstraňovány.

10) Žáci nesmějí sami provádět opravy a jakékoliv zásahy do strojů, nesmějí zejména vyřazovat z činnosti pojistná a ochranná zařízení jako jsou kryty apod.

11) Z hlediska bezpečnosti práce není dovoleno sahat do stroje ani po jeho vypnutí. Některé stroje mohou mít značný doběh i po vypnutí.

12) Je zakázáno spouštět stroje při čištění, opravách nebo při sejmutých krytech. Přídavná zařízení (strojky) u kuchyňských robotů lze nasazovat jen při vypnutém stavu.

13) Do mlecích strojků se nesmí surovina vlačovat rukou, musí být použito vhodné podávací zařízení.

K elektrickým zařízením:

14) Při obsluze elektrických spotřebičů, strojů a zařízení mohou žáci provádět jen ty úkony, které obvyklá práce vyžaduje (vypínání a spouštění). Mohou brát do rukou jen ty části, které jsou k tomu určeny.

15) Žákům je zakázáno jakékoliv zasahování do elektrické instalace a do elektrických zařízení spotřebičů.

16) Na části elektrické instalace, na vypínače a kabely, se nesmí věšet žádné předměty, části oděvů popř. nádobí či věci na úklid.

17) Dbát, aby do elektrických zařízení nevnikla voda, neumývat elektrická zařízení mokrým hadrem.

Při práci na spotřebičích s otevřeným plamenem:

18) Dbát na to, aby od otevřeného ohně nedošlo ke vznícení oděvů, zástěr a utěrek.

Při smažení a manipulaci s poživatinami:

19) Při smažení musí být okolo zajištěn dostatečně volný prostor. Surovina se nesmí na pánev vkládat rukama, musí se používat vhodné pomůcky, (které určí učitel), aby se zabránilo opaření horkým tukem.

20) Při manipulaci s poživatinami, zejména s hotovými pokrmy, se jich není možno dotýkat rukama, pokud to není podle povahy věci nezbytné. Musí se vždy používat vhodného náčiní a příborů a počínat si tak s patřičnou čistotou.

Při mytí nádobí:

21) Při mytí nádobí a příborů musí být vždy zajištěno dostatečné množství čisté horké pitné vody. Nádobí omývat ve dvou vodách. Při mytí nepoužívat kovových drátěnek. Voda k poslednímu omývání má být tak horká, aby nádobí samo oschlo a nebylo třeba utěrek.

22) Při mytí a umývání skleněných předmětů a ostrého náčiní je třeba zvýšenou pozorností dbát, aby nedošlo ke zranění o ostré hrany.

K provádění úklidu:

23) Pomůcek, sloužících k úklidu a čištění podlah (kbelíků, kartáčů, košťat a hadrů), smí být použito jen k určeným účelům.

Předání pracoviště:

24) Učitel odpovídá za kvalitní uklizení celé kuchyňky, čistotu a úplnost inventáře při skončení práce (vyučovací hodiny) v kuchyňce. Případné závady, ztrátu či poškození zařízení zapíše do sešitu závad popř. oznámí správci kuchyňky nebo řediteli.

Určený správce kuchyňky: **Z. Fillová**