

Provozní řád cvičné kuchyně

1. Do kuchyně přicházejí žáci přezuti a ve vhodném oblečení.
2. Bez svolení učitele neopouštějí kuchyni.
3. Během výuky žáci udržují na svém pracovišti čistotu a pořádek.
4. Žáci pracují tak, aby nepoškozovali nebo neničili zařízení a vybavení kuchyně.
5. Žáci dbají pokynů učitele, jak mají zacházet s noži, jinými ostrými předměty a dalšími nebezpečnými předměty.
6. Jakékoliv poranění žáci ohlásí okamžitě učiteli a nechají si je ošetřit. Pro tyto případy je cvičná kuchyně vybavena lékárníčkou včetně traumatologického plánu.
7. Elektrické a plynové spotřebiče zapínají žáci pouze pod dohledem učitele. Po použití spotřebič ihned vypnou.
8. Při práci žáci šetří elektrickým proudem, plynem a vodou.
9. Po skončení práce uklidí kuchyň podle pokynů učitele.
10. Před odchodem z kuchyně žáci zkontrolují, zda jsou vypnuty všechny elektrické a plynové spotřebiče umístěné v kuchyni. Překontrolují řádné uzavření vodovodních kohoutků. Zejména se přesvědčí, zda nesvítí kontrolní světlo elektrického sporáku, mikrovlnné trouby apod. Zjištěné nedostatky ihned hlásí učiteli.
11. Žáci opouštějí kuchyň pouze na pokyn učitele.

Soběchleby 1. 9. 2016

.....
Mgr. Věra Vaňková, správce školní kuchyně

.....
RNDr. Josef Hájek, ředitel