



Prevádzkový poriadok školskej kuchynky

1. Žiaci vstupujú do učebne spolu s pedagógom. Vstupujú len do čistej a dezinfikovanej učebne – kuchynky.
2. Pri práci v kuchynke dodržiavajú zásady BOZP a PO. Pred vstupom do učebne – kuchynky, na prvej vyučovacej hodine pedagóg povinne poučí žiakov o zásadách BOZP a PO (zaznamená sa do triednej knihy).
3. Vzniknutý úraz sa povinne zapíše do knihy úrazov. Zodpovedný pedagóg poskytne postihnutému žiakovi prvú pomoc.
4. Pedagóg a žiaci majú vždy oblečený čistý pracovný odev (zástera), dlhé vlasy sú zopnuté, ruky sa pred začiatkom prác umyjú vodou a mydlom, nechty sú čisté a ostrihané.
5. Pri práci s potravinami a požívanými surovinami sa dodržiavajú zásady hygieny. Sleduje sa dátum spotreby potravín a surovín – zakazuje sa spracovávať potraviny a suroviny po dátume spotreby. Nepoužívajú sa potraviny a suroviny, ktoré neprirodzene zapáchajú, majú neprirodzenú alebo zmenenú farbu, sú pokryté plesňou, sú nahnité, sú skysnuté. Nepoužívajú sa zmrazené potraviny a suroviny, ktoré boli už raz rozmrazené a opätovne zmrazené.
6. Pri praktickom varení žiaci pracujú v skupinkách, potrebné pomôcky im prideluje vyučujúci.
7. S ostrými predmetmi (nôž, vidlička, ihly, nožnice) sú žiaci povinní zaobchádzať s maximálnou opatrnosťou.
8. Horúce hrnce, panvice je povolené brať do rúk len s ochrannou rukavicou (chňapka).
9. Rezné predmety sa musia umývať samostatne a jednotlivo.
10. Ak sa sklené nádoby pri umývaní rozbijú, umývací kúpeľ sa musí ihneď vypustiť a črepinu odstrániť.
11. Žiaci nemanipulujú s elektrickými a plynovými spotrebičmi bez dozoru pedagóga.
12. Použité kuchynské náradie sa umýva teplou vodou za použitia čistiaceho prostriedku na riad, oplachuje sa pod tečúcou vodou, utrie sa dosucha čistou utierkou a odkladá na určené miesto.
13. Použité utierky sa odkladajú na určené miesto.
14. Po ukončení prác sa všetko použité náradie odkladá vždy umyté, čisté, dosucha utreté na pôvodné miesto, čistiacim prostriedkom sa umýva pracovný pult, jedálenské stoly, umývadlo, sporák (nesmú na ňom zostať zvyšky pripáleného jedla), podlaha.
15. Po ukončení prác nesmú zostať zvyšky surovín, potravín a pripraveného jedla v učebni – kuchynke.
16. Pedagógovia spolu so žiakmi po ukončení vyučovacej hodiny opúšťajú vždy čistú a upratanú učebňu – kuchynku.
17. Po ukončení vyučovania v učebni – kuchynke si pedagóg a žiaci umyjú ruky vodou a mydlom.
18. Povinnosťou pedagógov a žiakov je hlásiť vedeniu školy vzniknuté škody, prípadne straty súvisiace s vybavením učebne - kuchynky.
19. Po každej vyučovacej hodine dezinfekciu učebne – kuchynky (prípravok Savo, chloramín) prevádza upratovačka (umývadlo, pracovný pult, jedálenské stoly, podlaha, obloženie stien v miestnostiach, kde došlo k manipulácii s potravinami a surovinami, podľa potreby chladnička, sporák), perie použité utierky, dokladá čisté utierky

20. Ak sa v kuchynke uskutočňuje príprava zdravej výživy počas projektov, dní zdravej výživy a pod je povinný zodpovedný pedagóg dopredu oznámiť dátum a čas akcie upratovačke, ktorá zabezpečí potrebnú dezinfekciu pred a po akcii.
21. V učebni – kuchynke sa dodržiavajú zásady šetrenia vodou, plynom a elektrickou energiou.

V Partizánskom, dňa 31.8.2022

Mgr. Daniela Gubková
riaditeľka školy