SPWaks.4161.6.2022

**REGULAMIN PRACOWNI KUCHENNEJ (GASTRONOMICZNEJ)**

1. Uczniowie zobowiązani są do punktualnego przychodzenia na zajęcia.
2. Za stan pracowni i jej wyposażenie odpowiada cała grupa odbywająca lekcje.
3. W pracowni obowiązują fartuszki kuchenne i spięte włosy.
4. Plecaki, torby i zbędne rzeczy zostawić w wyznaczonym miejscu
5. Przed przystąpieniem do zajęć należy umyć ręce zgodnie z instrukcją mycia i dezynfekcji. Następnie sprawdzić stanowisko pracy. Uszkodzenia i braki zgłosić nauczycielowi.
6. W pracowni należy przestrzegać przepisów BHP i ochrony przeciwpożarowej.
7. Narzędzia pracy, sprzęt i stanowisko utrzymywać w czystości i w porządku.
8. Podczas zajęć zabrania się noszenia biżuterii i zegarka. Nie używać agrafek, szpilek.
9. Pracownię opuszczać tylko za zgodą nauczyciela, a po powrocie umyć ręce
10. Osoby chore lub podejrzane o chorobę powinny być odsunięte od pracy.
11. Przed wyjściem do toalety należy zdjąć fartuszek.
12. Wymagania dotyczące rąk:
1. paznokcie powinny być krótko obcięte, nie mogą być lakierowane.
2. skaleczenia po zdezynfekowaniu należy zabezpieczyć szczelnym opatrunkiem.
3. nie dotykać urządzeń elektrycznych mokrymi rękoma.
4. ręce myć często