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