

P R E V Á D Z K O V Ý P O R I A D O K A BEZPEČNOSTNÉ PRAVIDLÁ V ŽIACKEJ KUCHYNI



- dodržiavať pokoj, sústredenosť a pozornosť pri práci,
- oboznámiť sa s použitím všetkých spotrebičov, s riadom a ostatnými pomôckami,
- dodržiavať postupy pri príprave pokrmov a zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci,
- zachovávať osobnú a pracovnú hygienu,
- šetrne zaobchádzať s potravinami,
- šetriť elektrinou, plynom a vodou,
- dbať na estetické stolovanie a dodržiavať ho,
- po skončení upratovania skontrolovať pracovisko z bezpečnostného hľadiska,
- rozlišovať nádoby na varenie mlieka, čaju, kávy, zemiakov, polievok,
- pracovnú doštičku, dosku, varešku, určené na krájanie zeleniny nepoužívať pri príprave cesta ani pri spracúvaní mäsa, doštičku pred krájaním cibule, roztieraní cesnaku, krájaním mäsa atď. opláchnuť vodou, pri spracúvaní surového mäsa používať osobitnú doštičku,
- soľ, cukor, múku naberáť osobitnou lopatkou,
- znečistenú zeleninu umyť alebo znečistenú časť odkrojiť,
- pokrmy a nápoje pripravovať zo zdravotne bezchybnej čistej vody,
- na pracovnom stole- pracovnej ploche- stále udržiavať poriadok a čistotu,
- na odpadky používať osobitnú nádobu, ktorú po vyprázdnení vyumývame horúcou vodou s pridaním dezinfekčného prostriedku.

