|  |
| --- |
| https://profesor.pl/o/l.gifTemat: Regulamin pracowni gastronomicznej. |
| https://profesor.pl/o/l.gif |
| Przetłumacz na język rosyjski. |
| **REGULAMIN PRACOWNI GASTRONOMICZNEJ**  1. Aktualna książeczka zdrowia dla celów sanitarno-epidemiologicznych.  2. Uczniowie zobowiązani są do punktualnego przychodzenia na zajęcia.  3. W pracowni obowiązuje strój ochronny – biały lniany fartuch z długimi rękawami, biały czepek zapaska, ściereczka.  4. Przed przystąpieniem do zajęć należy sprawdzić swoje stanowisko pracy, wszelkie uchybienia zgłosić nauczycielowi.  5. Należy przestrzegać przepisów BHP odnośnie: instalacji elektrycznej, instalacji wodno – kanalizacyjnej, instrukcji maszyn i urządzeń.  6. Narzędzia pracy należy utrzymać w czystości i w porządku.  7. Podczas zajęć zabrania się noszenia biżuterii, włosy powinny być czyste, związane, zabezpieczone nakryciem głowy.  8. Pracownię opuszczać za zgodą nauczyciela.  9. Uszkodzenia i braki zgłaszać nauczycielowi.  10. Regularne zgłaszania się na badania okresowe.  11. Osoby chore lub podejrzane o chorobę powinny być odsunięte od pracy.  12. nie powinno się dotykać nosa, ust i uszu a jeśli to uczyniliśmy, powinniśmy umyć ręce w środku myjąco-dezynfekującym.  13. Jedzenie, picie, żucie gumy i palenie tytoniu podczas pracy SA zabronione.  14. Odzież ochronna powinna być czysta, nie powinno się używać agrafek i szpilek do zapinania, guziki muszą być dobrze przyszyte.  15. Przed wyjściem do toalety należy zdjąć odzież i obuwie robocze oraz środki ochrony indywidualnej, np. rękawiczki jednorazowe.  16. Nosimy zakryte i odporne na poślizg obuwie.  17. Plecaki i torby zostawiamy w wyznaczonym miejscu.  18. Każdą czynność dokładnie planujemy oraz wykonujemy w ciszy i skupieniu.  19.Stosujemy zasadę maksymalnego wykorzystania surowców.  20. Oszczędnie gospodarujemy surowcami, półproduktami oraz produktami kulinarnymi.  21. Właściwie przechowujemy surowce, półprodukty, wyroby gotowe.  22. Po zakończeniu zajęć porządkujemy swoje stanowisko pracy. 23. Wykonujemy inne prace porządkowe wskazane przez nauczyciela.  24. Wymagania dotyczące rąk: Ręce myjemy tak często jak jest to niezbędne, paznokcie powinny być krótko przycięte, nie pomalowane, po każdym myciu wycieramy ręcznikiem papierowym, skaleczenia należy zdezynfekować i opatrzyć. |

Adres e-mail: mboral1@o2.pl