



Vnútorný poriadok učebne gastronómie

1. Dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
2. Nemanipulovať bez vyzvania s elektrickými spotrebičmi a ostrými pomôckami.
3. Používať čistý pracovný odev (zásteru, plášť), nosiť si vlastný uterák, dlhé vlasy zapnúť.
4. Pred prácou dôkladne umyť pracovné stoly a linku, až potom vyložiť suroviny.
5. Počas práce sa správať ticho a pozorne, vyhnúť sa hluku a poraneniu.
6. Na pracovnom mieste udržiavať poriadok a čistotu. Znečistené miesta, najmä dlážku, ihneď utrieť (vyhneme sa poklznutiu).
7. Pracovať opatrne, aby sme nikoho neporanili.
8. Prípadné poranenie ihneď nahlásiť učiteľke.
9. Pred odchodom na WC nechať zásteru v učebni, potom dôkladne umyť ruky mydlom.
10. Dodržiavať postupy pri príprave pokrmov.
11. Pri ochutnávaní pokrmov treba použiť osobitný príbor, po použití ho ihneď umyť.
12. Potravinami neplytvať.
13. Šetriť elektrickú energiu a vodu.
14. Saponáty používať striedmo, škodia životnému prostrediu.
15. Do drezu nedávať nádoby s pevnými zvyškami, môže to zapríčiniť upchatie odtokov.
16. Rozlišovať pracovné dosky a nádoby určené na surovú zeleninu a surové mäso.
17. Dbieť na estetické stolovanie, dodržiavať zásady spoločenského správania sa.
18. Stále udržiavať čistotu, poriadok a pokoj.

Postup pri umývaní riadu

1. Zvyšky jedla odstránime z taniera a hrnca do odpadkovej nádoby.
2. Riad umyjeme v horúcej vode napustenej v dreze a s vhodným saponátom.
3. Umývame od najčistejšieho po najmastnejšie.
4. Umytý riad opláchneme pod tečúcou vodou.
5. Necháme odtečť na odkvapávači, potom utrieme čistou utierkou a odložíme.

V Turanoch 2. 9. 2021

Mgr. Anton Garaj
riaditeľ školy

Mgr. Karin Schmidtová
správca