

Prevádzkový poriadok cvičnej kuchyne

Cvičná kuchyňa ďalej len /„kuchynka“/ je zariadenie určené na praktické vyučovanie zamerané na všetky činnosti súvisiace s varením a stolovaním. Varenie uskutočňujú žiaci, dohľad nad nimi vykonáva vyučujúci učiteľ.

Vstup do kuchynky

1. Pred vstupom do kuchynky čakajú žiaci vyučujúceho učiteľa v určenej triede prezlečení do pracovného odevu s uviazanými vlasmi.
2. Do cvičnej kuchyne odchádzajú žiaci disciplinovane, výhradne pod vedením a v sprievode učiteľa.

Povinnosti žiakov

Žiaci sú povinní:

1. Pri všetkých činnostiach vykonávaných v kuchynke riadiť sa príkazmi učiteľa
2. Pri každej činnosti vykonávanej v kuchynke dodržiavať zásady bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
3. Pri každej činnosti vykonávanej v kuchynke zachovávať pracovnú a osobnú hygienu.
4. Dodržiavať zásady slušného stolovania riadeného vyučujúcim /pri stolovaní používať obrusy, podložky pod taniere a obrúsky, ku konkrétnemu jedlu požívať adekvátne príbory, taniere, šálky a poháre ... /
5. Šetrne a bezpečne zaobchádzať s elektrickými spotrebičmi a vodou, a to výhradne pod vedením učiteľa.
6. Každý žiak preberá zodpovednosť za škody vzniknuté nedbanlivou manipuláciou, nedodržaním pokynov alebo úmyselným poškodením zariadenia.
7. Na výkon kuchárskej činnosti priniesť do kuchynky v deň vyučovania všetky potrebné suroviny na prípravu pokrmov.
8. Po skončení práce umyť riad a kuchynské náradie a odložiť ich na pôvodné miesto.
9. Na odpadky treba používať určenú nádobu.

Žiak a jeho zákonný zástupca preberajú zodpovednosť za škody vzniknuté nedbanlivou manipuláciou alebo úmyselným poškodením zariadenia a sú povinní vzniknutú škodu nahradiť a vec uviesť do pôvodného stavu na vlastné náklady.

Porušenie týchto pravidiel sa kvalifikuje ako porušenie školského poriadku.