# **REGULAMIN I ZASADY BHP SALI DO GOTOWANIA**

**REGULAMIN SALI DO GOTOWANIA**  
1. Uczniowie zobowiązani są do punktualnego przychodzenia na zajęcia.  
 2. Za stan pracowni i jej wyposażenie odpowiada nauczyciel prowadzący zajęcia.  
 3. W pracowni obowiązuje strój ochronny – fartuch ochronny (zapaska)  
4. Plecaki, torby i zbędne rzeczy należy zostawić w wyznaczonym przez nauczyciela miejscu.  
 5. Przed przystąpieniem do zajęć należy umyć ręce. Następnie sprawdzić swoje 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. Długie włosy powinny być związane.  
 10. Pracownię można opuszczać tylko za zgodą nauczyciela, a po powrocie należy umyć ręce.   
11. Osoby chore lub podejrzane o chorobę powinny być odsunięte od pracy.   
W określonych przypadkach uczeń może przystąpić do pracy za zgodą lekarza stosując się ściśle do jego zaleceń (np. noszenie maseczki przy kaszlu, rękawic przy schorzeniach skóry itp.).  
 12. Nie wolno jeść, pić i żuć gumy podczas pracy.  
 13. Odzież ochronna powinna być czysta.   
14. Przed wyjściem do toalety należy zdjąć odzież roboczą oraz środki ochrony indywidualnej np. rękawiczki jednorazowe.  
 15. Wymagania dotyczące rąk:  
a) skaleczenia po zdezynfekowaniu należy zabezpieczyć szczelnym opatrunkiem,  
b) nie dotykać urządzeń elektrycznych mokrymi rękoma  
c) ręce myć często, po każdej czynności brudnej oraz dezynfekować je:  
 \* przed rozpoczęciem pracy,   
 \* po każdej wizycie w toalecie, po czyszczeniu nosa,  
 \* po każdej przerwie w pracy,  
 \* po zmianie stanowiska pracy,  
 \* po dotknięciu surowego mięsa, ryb, drobiu, jaj,  
 \* przed rozpoczęciem porcjowania posiłków lub wydawania,  
 \* po wyrzucaniu śmieci,  
 \* po jedzeniu i piciu,  
 \* po zakończeniu pracy.  
**PRZEPISY BHP W PRACOWNI**  
 1. Do pracowni należy wchodzić i wychodzić za wiedzą i zgodą opiekuna pracowni.  
 2. Stanowisko pracy uczniowi przydziela nauczyciel i nie wolno go zmieniać samowolnie.  
3. Uczeń zobowiązany jest przestrzegać regulaminu sali do gotowania   
i pracować zgodnie z poleceniami nauczyciela.  
 5. W przypadku stwierdzenia zmian chorobowych lub uszkodzeń skóry, np. ran, uczeń ma obowiązek przed rozpoczęciem pracy zgłosić się do nauczyciela celem oceny, czy może zostać dopuszczony do zajęć. Rany muszą zostać osłonięte opatrunkiem wodoszczelnym.  
 6. Wszyscy uczniowie mają obowiązek zachować higienę osobistą czystość rąk  
 i całego ciała, posiadać czyste paznokcie krótko obcięte. Włosy spiąć.  
 7. Nie rzucać odpadków na podłogę i nie rozlewać wody, rozlane płyny wytrzeć natychmiast.  
 8. Z urządzeń korzystać zgodnie z instrukcją obsługi. Nie zbliżać rąk do ruchomych części pracujących urządzeń.   
9. Nie dotykać urządzeń elektrycznych mokrymi rękoma.  
 10. Moc płyty grzejnej dostosować do wielkości naczynia, nieużywane palniki skręcać.  
 11. Nie wymachiwać ostrym sprzętem kuchennym.  
 12. Pokrywy, gorące naczynia chwytać przez rękawice kuchenne (łapki).  
 13. Zdejmując pokrywy z gorących naczyń odchylać je od siebie.   
14. Patelnie ustawiać tak, by rączki nie wystawały poza kuchenkę, na przejścia   
15. Oszczędnie używać wody i detergentów.  
 16. Sprzęt elektryczny włączać do sieci dopiero po całkowitym jego zmontowaniu, a demontować po wyłączeniu z sieci.  
 17. Po pracy uporządkować swoje stanowisko, odnieść na właściwe miejsca sprzęt i narzędzia.   
18. Sprzęt elektryczny wyłączyć od zasilania, wyłączyć wentylator, zamknąć okna.  
19. W razie wypadku: wyłączyć urządzenie stanowiące zagrożenie, udzielić pierwszej pomocy, w razie potrzeby wezwać pomoc medyczną. Dzwonić pod numer 112.