

REGULAMIN PRACOWNI CUKIERNICZEJ

1. Do pracowni wchodzimy punktualnie.
2. Mamy krótko przycięte i nie pokryte lakierem paznokcie.
3. Biżuterię zdejmujemy przed rozpoczęciem pracy.
4. Przed rozpoczęciem zajęć zakładamy strój ochronny: biały fartuch, zapaskę, nakrycie głowy.
5. Nosimy zakryte i odporne na poślizg obuwie.
6. Plecaki i torby zostawiamy w wyznaczonym miejscu.
7. Mamy czystą ścierkę do naczyń, szczoteczkę do rąk, mydło, ręcznik.
8. Zajmujemy stałe stanowisko pracy.
9. Każdą czynność dokładnie planujemy oraz wykonujemy w ciszy i spokoju.
10. Stosujemy zasadę maksymalnego wykorzystania surowców.
11. Oszczędnie gospodarujemy surowcami, półproduktami oraz produktami kulinarnymi.
12. Pracujemy według ustanego harmonogramu.
13. Właściwie przechowujemy surowce, półprodukty i wyroby kulinarne.
14. Stosujemy zasady zabezpieczenia jakości zdrowotnej żywności: HACCP- Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny, GMP- Dobra Praktyka Produkcyjna, GHP- Dobra Praktyka Higieniczna
15. Przestrzegamy przepisów BHP i przeciwpożarowych.
16. Dbamy o czystość i porządek na stanowiskach pracy.
17. Przestrzegamy zasad higieny przy sporządzaniu potraw.
18. Wykonujemy wszystkie polecenia nauczyciela.
19. Wychodzimy z zajęć tylko za zgodą nauczyciela.
20. Wychodząc z pracowni zdejmujemy odzież ochronną.
21. Po zakończeniu zajęć porządkujemy swoje stanowisko pracy.
22. Wykonujemy inne prace porządkowe wskazane przez nauczyciela.
23. Wszystkie zauważone szkody i nieprawidłowości zgłaszamy nauczycielowi.

HACCP- Analiza Zagrożeń i Krytyczny Punkt Kontrolny
GMP- Dobra Praktyka Produkcyjna,
GHP- Dobra Praktyka Higieniczna