

HYGIENA, BEZPEČNOSŤ A OCHRANA ZDRAVIA PRI PRÁCI

Na hotelových akadémiách sa vyučovacie predmety delia na teoretické a praktické. A práve na hodinách praktického vyučovania medzi ktoré zaraďujeme aj cvičenia z technológie prípravy pokrmov, techniku obsluhy prax, žiaci prichádzajú priamo do styku s potravinami a s rôznymi technologickými zariadeniami, s ktorými sa učia pracovať. Preto je dôležité oboznámiť žiakov s hygienickými požiadavkami a s požiadavkami hygieny, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.

Žiaci sú povinní:

- a) podľa pokynov vyučujúceho (nadriadeného) vykonávať praktické cvičenie a prax v stanovenej dobe a dodržať pracovnú disciplínu,
- b) pracovať svedomito, podľa svojich síl, vedomostí a schopností, dodržiavať zásady spolupráce a plniť požiadavky nadriadených,
- c) dodržiavať predpísané technologické pracovné postupy, pracovný poriadok a predpisy o hygiene, bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci.
- d) každú prax dať zaznamenať a potvrdiť do študijného preukazu.

Vybavovanie súkromných vecí a súkromné návštevy počas praktického vyučovania a počas pracovnej doby na praxi sú neprípustné! Výnimku môže povoliť len bezprostredne nadriadený (vyučujúci). Žiaci nesmú v pracovnej dobe bez súhlasu nadriadeného (vyučujúceho) opustiť pracovisko!

Žiakom je prísne zakázané chodiť v pracovnom oblečení po ulici!

BEZPEČNOSŤ A OCHRANA ZDRAVIA PRI PRÁCI

Aby sme znížili mieru úrazovosti a tým aj absenciu zamestnancov na pracovisku, musíme sa dostatočne naučiť zaobchádzať s rôznymi zariadeniami, ktoré neskôr budeme používať vo veľkom.

Musíme si osvojiť určité návyky, aby sme nielen seba, ale i svojich spolupracovníkov chránili pred úrazmi.

Každú prácu si najprv dobre premyslíme, až potom zorganizujeme a vykonáme. Úlohy rozdelíme rovnomerne. Priebeh práce má byť rovnomerný a plynulý. Ináč pred dokončovaním vzniká zbytočná nervozita, ktorá môže byť príčinou poranení a úrazov. Miera úrazovosti sa zníži, ak si zvykneme okamžite reagovať na to, čo nie je v poriadku a čo by mohlo prípadne spôsobovať úraz.

Žiaci sú povinní:

1. dodržiavať právne predpisy na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, dodržiavať ostatné predpisy a pokyny na zaistenie bezpečnosti a ochrany zdravia pri práci, zásady bezpečného správania sa na pracovisku a určené pracovné postupy, s ktorými musia byť žiaci riadne oboznámení,
2. do práce prichádzať včas a vhodne upravení, aby náhlenie nemohlo vplývať na únavu a nemohlo byť príčinou poranení,
3. Neužívať alkoholické nápoje a neužívať omamné prostriedky na pracoviskách a v pracovnom čase aj mimo pracoviska, nenastupovať pod ich vplyvom do práce a dodržiavať určený zákaz fajčenia na pracoviskách,
4. podrobiť sa vyšetreniu, ktoré vykonáva nadriadený, aby zistili, či žiak nie je pod vplyvom alkoholu alebo iných omamných prostriedkov,
5. používať pri práci ochranné zariadenia a osobné ochranné pracovné prostriedky, starať sa o ne a riadne s nimi hospodáriť,
6. nosiť predpísaný pracovný odev a pracovnú obuv (vzory pracovných odevov a pracovnej obuvi - viď príloha), používať vhodnú protišmykovú obuv. V pracovnom odevu nesmú byť sponky, ihly, ani špendlíky (ani na jeho upevnenie, ani na ozdobu),
7. pred začatím práce v novom prostredí, alebo s neznámym zariadením požiadať zodpovedného pracovníka o poučenie a podrobne sa zoznámiť s podmienkami prevádzky,
8. nedotýkať sa elektrického vedenia, zariadenia, vypínačovi, zásuviek, neizolovaných drôtov holou, tobôž mokrou rukou,
9. neopravovať elektrické zariadenia a stroje. Ich poruchu ihneď hlásiť zodpovednému pracovníkovi,
10. neuvádzať do chodu akékoľvek zariadenie, pokiaľ nemajú istotu, že tým nemôžu ohroziť ďalšiu osobu,
11. pri práci na strojovom zariadení dávať pozor na elektrické vedenie a mechanickú časť strojov. Do zapnutých strojov nestrkať prsty, ruky ani rôzne predmete (nože a pod.). Nikdy sa nedotýkať časti strojov a zariadení, ktoré sú v pohybe. Ak žiak robí nejakú prácu na strojovom zariadení, pozerá sa tam, kde má ruky a plne s na prácu sústredí. Ak ho niekto osloví, stroj zastaví, prestane pracovať a ruky od stroja alebo nástroja oddiali,
12. so strojovým zariadením pracovať len so súhlasom a pod dohľadom zodpovedného pracovníka, a po jeho inštrukčii,
13. veľkú pozornosť venovať plynovému zariadeniu. Dbať na to, aby všetky zapálené a otvorené horáky horeli. Pozor na unikanie plynu nesprávnym zapálením alebo zhasením, prekypením pokrmov a pod. Nefúkať do plameňa (aj keď slabo horí), všímať si zvuk horiaceho plynu. Pri zapaľovaní dávať pozor, aby neotvorili prívod plynu inam, ako chcú zapáliť (môže dôjsť k výbuchu). Nenakláňať sa príliš nízko nad horák, aby si nepopálili tvár, alebo vlasy. Usmerňovať veľkosť plameňa, aby sa nepopálili na

rozpálených uchách nádob. Na prenášanie ohňa z horáka nepoužívať papier, lebo ten rýchlo vzplanie a mohol by spôsobiť popálenie rúk aj pracovného odevu.

14. pri práci pri kotloch, panviciach, sporákoch a iných tepelných zariadeniach dávať pozor na možnosť popálenia,
15. pri prenášaní nádob s horúcou vodou, alebo s horúcimi jedlami dávať pozor, aby sa ich obsahom nepopálili. Nádobu nesmie byť prikrytá, žiaci musia vidieť na jej obsah.
16. pri chytaní nádob použiť chňapky, alebo suché utierky,
17. pokrievky z hrncov s horúcim obsahom snímať potiahnutím smerom k sebe tak, aby voda stiekla do hrnca, aby sa pri tom neoparili ruky a tvár,
18. vopred si premyslieť, kde odložia plechy, pekáče, kastroly s horúcim obsahom, ktoré vyberú z rúry,
19. prázdne horúce plechy, pekáče, mriežky z rúr nikdy neodkladať blízko rúry, aby o nich nezakopli,
20. pri čistení sporákov a iných tepelných zariadení dbať na to, aby v čase čistenia už neboli horúce,
21. teplotu vody na umývanie rúk i nádob najprv opatrne vyskúšať, až potom do nej vložiť ruky,
22. horúce polievky, omáčky, šťavy (najmä masťné) ochutnávať opatrne, čím si chránia citlivé pery a jazyk,
23. pri práci s ťažšími predmetmi si navzájom pomáhať. Pri tejto namáhavej práci nerozprávať, nesmiať sa, ani inak nezabávať,
24. pri práci s nožom zvýšiť pozornosť, pracovať opatrne a nezabávať sa. Nesnažiť sa zachytiť padajúci nôž, či iný premet. Pracovať vždy s ostrým nožom, tupým sa skôr porania (zvyšovať tlak na nôž). Nože nevkladať do horúcej alebo vody alebo tuku, lebo sa otupujú a nikdy ich neodkladať do drezu,
25. klzké predmety a potraviny (mrazené potraviny, ryby, mäso, kusy ľadu) prenášať vždy v suchej utierke,
26. dbať na čistotu podlahy. Pri jej znečistení ju ihneď očistiť, aby sa pracovníci na odpadkoch, mokrej alebo masťnej podlahe nepošmykli a nezranili. Mokrá podlahu ihneď utrieť,
27. na svojom pracovisku udržiavať poriadok a čistotu,
28. prácu si zorganizovať tak, aby sa pri nej čo najmenej znečistilo pracovné prostredie,
29. pracovisko zanechať vždy v náležitom poriadku,

30. každé i najmenšie zranenie ihneď ohlásiť zodpovednému pracovníkovi,
31. mimoriadnu pozornosť venovať poraneniu kosťou z rýb, zveriny a hydiny. Aj to najmenšie škrabnutie kosťou môže zapríčiniť hnisanie a nebezpečnú otravu krvi.
32. zbytočné nerušiť svojich spolupracovníkov a neodvádzať ich pozornosť od vykonávanej práce,
33. chodiť vpravo, predchádzať po ľavej strane, spomaliť chôdzu pred dverami a v ohyboch komunikácií, kde nie je vidieť dopredu – zvlášť v obsluhu,
34. dbať na riadne osvetlenie všetkých priestorov,
35. pri používaní výťahov sa riadiť predpismi o ich prevádzke,
36. na schodišti chodiť opatrne a pridržovať sa zábradlia resp. madiel,
37. nepreceňovať svoje sily, používať pomôcky ako sú vozíky a pod.,
38. do 18 rokov nesmú manipulovať s tlakovými nádobami (tlakové kotly),
39. pri obsluhu vhodne používať príručník,
40. dbať, aby obsluhujúci hosť a nepolial, nepostriekal, alebo mu nespôsobil úraz,
41. nenosiť veľké množstvo jedál alebo nápojov naraz,
42. dbať, aby sa používal sklenený alebo porcelánový inventár len celý a nepoškodený,
43. pri manipulácii so skleneným alebo porcelánovým inventárom dávať pozor na možnosť poranenia,
44. pri manipulácii so šumivým vínom dodržiavať zásady otvárania.

PRACOVNÉ PROSTRIEDKY PRE MLADISTVÝCH
Maximálna hmotnosť ručne zdvíhaných a prenášaných bremien

	chlapci	dievčatá
do 16 rokov	10 kg	5 kg
16 – 17 rokov	15 kg	10 kg
17 – 18 rokov	20 kg	15 kg

Mladistvé osoby do 16 rokov nesmú manipulovať s bremenami o hmotnosti:

- nad 25 kg pri prenášaní na nosidlách vo dvojici,
- nad 100 kg pri ručnej doprave na štvorkolesovom vozíku.
- Chlapci vo veku od 16 do 18 rokov nesmú manipulovať s bremenami o hmotnosti:
- nad 150 kg pri prenášaní na nosidlách vo dvojici,

- nad 100 kg pri ručnej doprave n štvorkolesovom vozíku.

Dievčatá vo veku od 16 rokov do 18 rokov nesmú manipulovať s bremenami o hmotnosti:

- nad 30 kg pri prenášaní na nosidlách vo dvojici,
- nad 65 kg pri ručnej doprave na štvorkolesovom vozíku.

Dievčatá vo veku nad 18 rokov nesmú manipulovať s bremenami o hmotnosti:

- nad 50 kg pri doprave na ručnom vozíku (fúrik, rudle),
- nad 100 kg pri ručnej doprave na dvojkolesovom vozíku (kára),
- nad 115 kg pri ručnej doprave štvorkolesovom vozíku.

Tehotným ženám a matkám do 9 mesiacov po pôrode je neprimerané občasné zdvíhanie a prenášanie bremien nad 7,5 kg. Sústavná doprava bremien ako trvalá práca sa tehotným ženám zakazuje!

Zamestnávateľ nesmie zamestnávať mladistvých zamestnancov prácou nadčas, nočnou prácou a nesmie im nariadovať alebo s nimi dohodnúť pracovnú pohotovosť. Výnimočne môžu mladiství zamestnanci starší ako 16 rokov vykonávať nočnú prácu nepresahujúcu jednu hodinu, ak je to potrebné na ich výchovu a prípravu na povolanie. Nočná práca mladistvého zamestnanca musí bezprostredne nadväzovať na jeho prácu pripadajúcu podľa pracovných zmien na daný čas.

NAJVÄČŠIE PRACOVNÉ RIZIKÁ VYBRANÝCH PROFESIÍ

Kuchár- kuchárka:

- tekuté a plynné horúce látky,
- rezné stroje a nástroje,
- mechanické časti strojov a zariadení,
- preceňovanie svojich síl.

Čašník – servírka:

- pracovná komunikácia (podlaha),
- tekuté horúce látky,
- tenkostenné sklo a porcelán,
- preceňovanie svojich síl.

PRACOVNÝ ÚRAZ

Za pracovný úraz sa považuje poškodenie zdravia, ktoré bolo zamestnancovi spôsobené pri plnení pracovných úloh alebo priamo v súvislosti s tým, nezávisle od jeho vôle krátkodobým, náhlým pôsobením vonkajších vplyvov. Za pracovný úraz sa nepovažuje úraz, ktorý sa stal zamestnancovi na ceste do zamestnania alebo späť.

Zranený, pokiaľ je toho schopný, je povinný ihneď upovedomiť o úraze nadriadeného (vyučujúceho). O každom pracovnom úraze sa musí urobiť písomný záznam.

PRVÁ POMOC PRI ÚRAZOCH

A. Poranenia kože a podkožného tkaniva

Patria sem rany rezné, bodné a sečné, spôsobené ostrými a špicatými nástrojmi pri neopatrnom zaobchádzaní s nimi. Rizikom je predovšetkým strata krvi a infikovanie rany.

Prvá pomoc: Vyčistíme okolie rany, odstránime cudzie telesá a nečistotu aj z rany. Sama vytekajúca krv ranu tiež očistí, preto pri malo intenzívnom krvácaní ho nezastavujeme hneď, ale necháme trochu krvi odtiecť. Okolie rany v prípade núdze čistíme aspoň opláchnutím prúdom čistej vody a dezinfikujeme mydlom. Lepšie sú na okolie rany jódomá tinktúra, Ajatín, Septomex, koncentrovaný alkohol. Na samú ranu, resp. do nej použijeme peroxid vodíka. Potom priložíme sterilný obväz, alebo prežehlenú čistú vreckovku, uterák alebo náplasť. Ak použijeme Akutol – spray, ranu neobväzujeme. Pri zložitých poraneniach čo najskôr vyhľadáme lekársku pomoc.

Krvácanie – je nebezpečné, ak stratí človek veľa krvi (už cca ½ litra za krátky čas), k čomu príde oveľa skôr pri krvácaní z tepny. Krv je jasnočervená, strieka pod tlakom, prípadne vystrekuje periodický v rytme srdca. Ak krváca končatina, okamžite stlačíme miesto nad ranou oproti kosti. Keď krv strieka stále rovnako, posúvame prsty na jednu a druhú stranu po obvode končatiny a vždy pevne pritlačíme, alebo obopneme končatinu po obvode. Ak to nepomáha, nedbáme na prípadné znečistenie rany a pritlačíme krvácajúcu tepnu priamo v rane. Pokiaľ je to možné, snažíme sa získať nejaké škrtidlo (kravata, opasok, gumová hadica,) a stiahneme končatinu po obvode nad ranou. Pri silnom krvácaní po jeho dočasnom obmedzení, alebo zastavení čo najskôr zabezpečíme lekársku pomoc. Medzitým každú pol hodinu opatrne povolíme škrtidlo. Ak krvácanie trvá, znova zatiahneme o pár centimetrov vedľa. Postihnutému hrozí šok, preto robíme príslušné opatrenia.

B. Popáleniny

Prvá pomoc, pri popálení začína snahou čo najskôr prerušiť kontakt vysokej teploty s telom. Postihnutému dáme z rúk dole prstene, hodinky, z uší náušnice. Postihnuté miesto chladíme tečúcou vodou, alebo ponorením popálenej časti tela do vody na 20-30 minút. Na popálenú plochu zásadne nesiahneme rukami, nedáme na ňu púder a pod. Chránime ju pred znečistením i len napríklad kýchnutím, lebo hrozí zápal popáleniny z infekcie. Preto chránime popálené miesto pred znečistením a baktériami priložením sterilného obväzu, v prípade núdze to môže byť čistý prežehlený uterák, alebo vreckovka. Pri väčších popáleninách končatín nakladáme špeciálny obväz vo forme sterilného rukáva. Pri väčších popáleninách končatín nakladáme špeciálny obväz vo forme sterilného rukáva. Pri väčších popáleninách končatín nakladáme špeciálny obväz vo forme sterilného rukáva. Pri a proti šoku tíšime bolesť analgetikom (Acylpirin, Alnagon, Neuralgin, Spasmoveralgin), podávame napit' veľa tekutín (aspoň pol litra), môže byť kávy. Pri väčšej popálenine, zuhoľnatení kože, alebo šoku dopravíme postihnutého k lekárovi. Menšie a menej silné popáleniny ošetríme masťou na popáleniny (musí byť v lekárničke) a obväzom. Pri popálení oka ho takisto oplachujeme veľkým množstvom chladnej čistej vody a zabezpečíme lekársku pomoc.

C. Zasiahnutie elektrickým prúdom

Príčina je zrejmalá, ak sa postihnutý ešte dotýka vodiča či spotrebiča, ale nemusí byť jasná, ak jednoducho leží na zemi, nehýbe sa a nedýcha. Ak je v dotyku s vodičom, treba dbať na

vlastnú bezpečnosť a nedotýkať sa tela priamo, ani nechytať jeho mokrého, či vlhkého odevu. Prvoradé je prerušiť prúd (vytiahnuť šnúru spotrebiča zo zásuvky, poistky, ...), rýchlo oddialiť vodič, alebo odtrhnúť postihnutého za suché šaty, či cez inú izoláciu (len po izolovaní rúk gumou, igelitom, suchou látkou a pod. a nôh voči zemi – guma, porcelán). Hneď potom kontrolujeme pulz na zápästí na krku, alebo priamo na srdci hmatom. Ak srdce pracuje kontrolujeme dýchanie a postupujeme ako pri dusení. (úder do chrbta dlaňou medzi lopatky, prípadne silné a prudké stlačenie hrudníka, najlepšie v stojí zozadu alebo spredu po objatí hrudníka, oboma rukami). Ak pulz či údery srdca nehmatáme, začneme okamžite s oživovaním – tzv. vonkajšia masáž srdca, umelé dýchanie.

POŽIARNA OCHRANA

Žiaci sú povinní:

- 1) dodržiavať protipožiarne bezpečnostné predpisy,
- 2) dbať o to, aby nezapríčinili vznik požiaru,
- 3) vedieť zaobchádzať so základnými hasiacimi prostriedkami na pracovisku,
- 4) oznámiť svojmu nadriadenému nedostatok, ktorý by mohol spôsobiť požiar. Ak môžu zistený nedostatok alebo poruchu odstrániť sami, sú povinní to bezodkladne urobiť,
- 5) v prípade vzniku požiaru na pracovisku sú povinní urobiť všetko pre to, aby bol požiar včas a v zárodku odstránený,
- 6) po skončení pracovnej smeny prekontrolovať na svojom pracovisku, či sú vypnuté všetky spotrebiče, svietidla a iné zdroje, ktoré by mohli byť príčinou požiaru.

POUŽITIE HASIACICH PRÍSTROJOV

Vodný hasiaci prístroj

Hasíme ním všetky látky, ktoré možno hasiť vodou, napr. drevo, papier, pevné látky. Nesmieme ním hasiť elektrické zariadenia pod prúdmi.

CO₂ (snehový) hasiaci prístroj

Môžeme ho použiť na hasenie pri požiaroch kvapalných látok (napr. benzín, olej, tuky), pri požiaroch plynov (napr. zemný plyn, propán, metán) a pri požiaroch elektrických zariadení pod prúdom.

Práškový hasiaci prístroj

Môžeme ho použiť na hasenie tuhých látok (napr. drevo, papier, textilie), na hasenie pri požiaroch kvapalných látok (napr. benzín, olej, tuky), plynov (napr. zemný plyn, propán, metán) a pri požiaroch kovov napr. hliník, horčík, sodík, draslík).

HYGIENICKÉ POŽIADAVKY

Hygiena práce úzko súvisí s osobnou hygienou a s osobnosťou pracovníka. Je nemysliteľné, aby pracovník svojou nehygienickou prácou ohrozoval zdravie hostí a poškodzoval tak dobré meno zariadenia.

Hygiena sa v odbore stravovania venuje mimoriadna pozornosť. Každý pracovník v tomto odbore je povinný poznať hygienické požiadavky a dodržiavať ich.

Osoby, ktoré pracujú v spoločnom stravovaní, musia byť úplne zdravé. Platný zdravotný preukaz je podmienkou prijatia každého zamestnanca v tomto odbore. Zamestnanec ho musí mať vždy pri sebe a na požiadanie ho predložiť. Zdravotný preukaz je platný s občianskym preukazom.

Povinnosti žiakov

OSOBNÁ HYGIENA

1. Pred nástupom do 1. ročníka sa podrobiť vstupnej lekárskej prehliadke, vrátane vyšetrenia na bacilonosičstvo a vybaviť si zdravotný preukaz.
2. Podrobiť sa mimoriadnym lekárske prehliadkam po hnačkovitom, hnisavom a horúčkovitom ochorení.
3. Hlásiť vyučujúcemu nákazlivé ochorenie u seba, u člena rodiny, alebo u osoby s ktorou bývajú v jednom byte (domovov mládeže, privát a pod).
4. Hlásiť vyučujúcemu akékoľvek kožné ochorenie u seba.
5. Dbať na dodržiavanie osobnej hygieny, čistoty rúk a pracovného odevu a obuvi.
6. Nosiť predpísaný odev a pracovnú obuv.
7. Ruky si umyť mydlom v tečúcej teplej vode až po lakte:
 - pred každým začatím práce,
 - pred začatím novej práce,
 - po skončení prerušenia práce (prestávky)
 - po použití WC,
 - po prechode z menej čistej práce na čistejšiu prácu.
8. Mať svoj vlastný uterák, alebo používať jednorazové papierové uteráky, či elektrické sušiče.

9. Na pracovisku nenosiť ani nemať pri sebe prstene, náramky, klipsové náušnice, veľké zapínacie náušnice, špendlíky, cigarety, zápalky (mimo obsluhy), a iné predmety, ktoré sa môžu uvoľniť a spadnúť do potravín a jedlá.
10. Chlapci na pracovisku nesmú nosiť žiadne náušnice.
11. Mať vhodne upravený účes. V kuchyni používať prikrývku hlavy (pracovnú čiapku).
12. Byť oholení a vhodne ostrihaní. U chlapcov sa vyžadujú nie dlhé, ale ani nie veľmi krátke ostrihané vlasy.
13. Mať ostrihané a čisté nechty. Ani dievčatá nesmú pracovať s dlhými nalakovanými nechtami.
14. Nesmú na pracovisku nosiť výstredný make-up (posúdi vyučujúci, resp. zodpovedný pracovník).
15. Pri práci sa nesie česať, strihať nechty, fajčiť a pod.
16. Pri práci je zakázané žuvať žuvačku.
17. Patričnú starostlivosť venovať zdravotnému stavu a čistote zubov a ústnej dutine vôbec. Otvorená hnisajúce zubné ložiská môžu byť tiež zdrojom nakazenia jedál (pri ochutnávaní). Neprijemný zápach z úst sa dá ľahko odstrániť modernými prostriedkami (nie žuvačkou).
18. Pri kašli, či kýchaní používať vreckovku, v kuchyni prípadne aj chirurgickú masku na nos a ústa.

HYGIENA PRACOVNÉHO ODEVU

1. Používať svoj vlastnú pracovnú obuv.
2. Pracovný odev a pracovnú obuv udržiavať vždy v čistom a hygienicky bezchybnom stave (odev mať vždy vyžehlený).
3. Pracovný odev vymieňať podľa potreby (po znečistení, alebo prepotení).
4. Vo výrobnom stredisku používať pracovný odev bielej farby (pri nečistých prácach môže byť aj farebný – zástery, plášte).
5. Vyzliecť si (odložiť) pracovný plášť alebo zásteru vždy pred návštevou znečistených miest (WC a pod.), ako aj pri opustení pracoviska (do iných stredísk, či mimo budovu).
6. Pri prípravných a upratovacích prácach v obsluhu používať pracovný plášť.
7. Pracovnú obuv nepoužívať mimo pracoviska.

8. Pri návrate z nečistých priestorov (WC a pod.) na pracovisko si poriadne očistiť obuv na rohožke napustenej dezinfekčným prostriedkom.

HYGIENA PRACOVISKA

1. Na každom pracovisku udržiavať vzornú čistotu a poriadok.
2. Prácu začať len na čistom pracovisku.
3. Prácu so zorganizovať tak, aby sa pri nej čo najmenej znečistilo pracovné prostredie.
4. Dbáť na čistotu pracovných stolov, riadu, strojov, nástrojov, zariadenia a všetkého inventáru.
5. Udržiavať čistotu a poriadok vo všetkých priestoroch: vlastné prevádzkové miestnosti, sklady, sociálne zariadenia zamestnancov (šatne, sprchy, WC). Pri kontajneroch a košoch na odpad a pod.
6. Udržiavať čistotu podlahy na pracovisku.
7. Po skončení práce pracovisko vždy upratať a zanechať ho v náležitom poriadku.

HYGIENA PRÁCE

1. Pri príprave pokrmov používať len čisté nástroje, strojové zariadenia a ostatný inventár.
2. Na prípravu jedál používať len čerstvé a zdravotné bezchybné suroviny (pozor na záručne lehoty).
3. Dbáť, aby sa potraviny počas skladovania a spracovania neznečistili a neznehodnotili.
4. Dodržiavať normovania a technologické postupy prípravy pokrmov.
5. Dodržiavať hygienické zásady pri uchovaní hotových pokrmov.
6. Čo najmenej sa dotýkať, najlepšie vôbec sa nedotýkať hotových jedál rukami, ale pri manipulácii s nimi používať vhodný príbor.
7. Dodržiavať hygienické zásady pri ochutnávaní (degustovaní), pripravovaných pokrmov: **naberačkou alebo vareškou odoberať polievku, omáčku alebo šťavu z mäsa na malý tanierik alebo polievkovú lyžicu a potom ochutnať. Nie je prípustné ochutnávať priamo z naberačky, varešky alebo lyžice, ktorou sme pokrm nabrali z hrnca. Je neprípustné a nehygienické, keď sa zvyšok pokrmu po ochutnaní z lyžice alebo z tanierika vleje späť do hrnca.**
8. V obsluhu používať len bezchybne čistý a nepoškodený inventár.
9. Odmietnuť predaj závadných potravín a nápojov.

10. Na potraviny nesiahat' rukou, ale požívat' vhodný príbor.
11. Pracovať len s čistým príručníkom.
12. Nikdy sa nedotýkať inventára v miestach, kde s ním prichádzajú do styku hosťove ústa.
13. Pri leštení na inventár nikdy nedýchať, ale používať teplú vodu a suchú čistú utierku.
14. Pripravený inventár chrániť pred znečistením.
15. Potraviny spadnuté na zem dávať ihneď do odpadu.
16. Taniere chytat' za okraj, nikdy nevkladať prsty dovnútra.
17. Inventár nikdy neodkladať na podlahu.

Pracovné oblečenie žiakov

Do kuchyne:

- biele tričko,
- biela kuchárska blúza,
- biele nohavice,
- biele ponožky,
- biela zástera,
- nákrčník (môže byť aj farebný – podľa potreby),
- biela čiapka,
- biele topánky.

Do obsluhy dievčatá:

- biela košeľa,
- červená viazanka (ako vesta),
- čierna sukňa (max. 5 cm nad kolená),
- pančuchy telovej farby,
- čierna zástera (čošnícka),
- čierne topánky – lodičky,
- menovka žiaka,
- biely plášť (na prípravné a upratovacie práce).

Do obsluhy chlapci:

- biela košeľa,
- červená viazanka,
- čierne nohavice,
- červená vesta,
- čierne ponožky,
- čierne poltopánky,
- menovka žiaka,
- biely plášť (na prípravné práce a upratovacie práce).

Na recepciu v škole: - oblečenie ako do obsluhy, v prípade potreby môžu používať vhodné sako, alebo riadiť pokynmi vyučujúceho praxe, alebo zástupcu riaditeľa školy.

Do školského bufetu: - oblečenie ako do obsluhy.

Pracovné pomôcky do obsluhy:

- biely plášť,
- čašnícky otvárač,
- pero,
- vreckovka,
- zápalky alebo zapalovač.

Pracovné pomôcky do kuchyne:

- 2 ks utierky,
- prachovka,
- nôž na mäso,
- nôž na zeleninu,
- lyžička na degustáciu,
- vreckovka.