



## ТЕХНИЧКА ШКОЛА СА ДОМОМ УЧЕНИКА АПАТИН

Пригревачка 72, 25260 Апатин  
☐ Телефон: 065 277 27 44  
☐ ПИБ: 101127131 МБ: 08063591 ЈББК: 02072  
☐ direktor.tsdu.ap@gmail.com  
☐ www.tsdu-apatin.edu.rs

### ПРАВИЛА БЕЗБЕДНОСТИ И ХИГИЈЕНЕ РАДА У ШКОЛСКОЈ КУХИЊИ (КАБИНЕТУ КУВАРСТВА)

На основу Закона о основама система образовања и васпитања („Службени гласник РС“), Закона о безбедности и здрављу на раду и општим аката школе, утврђују се следећа правила безбедности и хигијене рада у школској кухињи – кабинету куварства.

#### Члан 1.

Овим правилима уређују се услови безбедног рада, хигијенски стандарди, начин коришћења опреме и понашање ученика и наставника током реализације практичне наставе у школској кухињи.

#### Члан 2.

У школској кухињи могу боравити искључиво ученици и наставник који учествују у реализацији практичне наставе, као и друга лица уз одобрење наставника или управе школе.

#### Члан 3.

Ученици су дужни да се придржавају упутстава наставника и да током рада поступају савесно и одговорно, у циљу очувања безбедности и здравља свих учесника у настави.

#### Члан 4.

Пре почетка рада ученици су дужни да изврше прање руку топлем водом и сапуном, као и да одржавају личну хигијену током рада са намирницама и опремом.

#### Члан 5.

Ученици су обавезни да током практичне наставе носе прописану радну одећу: куварску униформу или кецељу, заштитну капу или мараму, као и затворену и стабилну обућу.

#### Члан 6.

Током рада у кухињи забрањено је ношење накита, сатова и других предмета који могу угрозити безбедност или хигијенску исправност хране.

#### Члан 7.

Ученици су дужни да пажљиво рукују ножевима, алатима и кухињском опремом, као и да исте користе искључиво за предвиђену намену.

#### Члан 8.

Електричне уређаје (шпорет, пећницу, миксер, фритезу и друге уређаје) дозвољено је користити само уз претходно одобрење и надзор наставника.

#### Члан 9.

Забрањено је руковање електричним уређајима мокрым рукама, као и коришћење уређаја који су неисправни или оштећени.

#### Члан 10.

Приликом рада са топлим посудама, пећницама и другим изворима топлоте, обавезна је употреба заштитних рукавица или одговарајућих заштитних средстава.

#### Члан 11.

Намирнице које се користе у практичној настави морају бити здравствено исправне, а сирове и термички обрађене намирнице морају се држати одвојено ради спречавања контаминације.

**Члан 12.**

Радне површине, прибор и посуђе морају се одржавати чистим током целог процеса рада, а по завршетку наставе ученици су дужни да очисте радно место и одложе опрему на предвиђено место.

**Члан 13.**

Отпад и остаци хране одлажу се у предвиђене посуде у складу са правилима хигијене и заштите животне средине.

**Члан 14.**

У случају повреде, опекотине, посекотине или друге незгоде, ученик је дужан да одмах обавести наставника ради пружања прве помоћи и предузимања даљих мера.

**Члан 15.**

У случају пожара или друге опасности, ученици су дужни да поступају у складу са упутствима наставника и правилима заштите од пожара.

**Члан 16.**

Наставник практичне наставе одговоран је за надзор над спровођењем ових правила и за безбедну организацију рада у школској кухињи.

**Члан 17.**

Ова правила ступају на снагу даном усвајања и примењују се на све ученике и запослене који учествују у реализацији практичне наставе у кабинету куварства.

**Актив угоститељске групе предмета**