

SAUGOS IR SVEIKATOS REIKALAVIMŲ LAIKYMOSI TAISYKLĖS TECHNOLOGIJŲ KABINETO VIRTUVĖJE

1. Technologijų kabinete:

- 1.1. prieš valgio gaminimą nusiplaukite rankas. Rankas plauti būtina pasinaudojus tualetu ar prieš valgį ir valgio gaminimą;
- 1.2. tam, kad išvengtumėte kryžminio maisto užteršimo, būtina plauti rankas kaskart po žalios mėsos, paukštienos, kito gyvūninio maisto doravimo. Kuo dažniau plaukite, valykite virtuvės stalo, pjaustymo lentelių paviršius bei įrankius. Žalią mėsą, daržoves ar gatavus produktus pjaustykite ant atskirų lentelių;
- 1.3. užsijuoskite švarią prijuostę, sutvarkykite plaukus taip, kad jie nepatektų į gaminamus patiekalus;
- 1.4. verdančio puodo dangtį kelkite į save, saugokitės karštų garų;
- 1.5. karštus indus, skardas imkite tik sausomis puodkelėmis;
- 1.6. elektros prietaisus įjungia, reguliuoja ir išjungia sausomis rankomis mokytojas arba mokiniai su mokytojo priežiūra;
- 1.7. išsipylusį ant grindų skystį tuojau pat išvalykite;
- 1.8. prie įkaitusios viryklės gali stovėti ne daugiau kaip vienas mokinys;
- 1.9. pjaustydami maisto produktus, saugokite prilaikančios rankos pirštus;
- 1.10. rinkitės tik šviežią maistą. Maisto gamintojai, nurodydami tinkamumo vartojimui laiką, užtikrina maisto saugumą. Nevartokite maisto produktų, kurių galiojimo laikas pasibaigęs.