

**Berufsschule – Berufsfachschule – Fachoberschule – Berufsoberschule – Berufliches Gymnasium**

## Küchenordnung

Diese Küchenordnung ergänzt die Hausordnung unserer Schule. Sie ist erforderlich, weil im Bereich der Küche besondere Personal- und Lebensmittelhygieneregeln beachtet werden müssen. Außerdem können durch Nichtbeachtung erhebliche Personal- und Lebensmittelschäden entstehen.

Wer vorsätzlich oder grob fahrlässig Schäden anrichtet, muss damit rechnen, schadenersatzpflichtig gemacht zu werden.

Das Betreten und der Aufenthalt in den Werkstätten sind nur nach Aufforderung und unter Aufsicht einer Lehrkraft gestattet. Den Anweisungen der Lehrkraft ist Folge zu leisten. Das betrifft neben vielen anderen Verhaltens- und Verfahrensregeln:

- *Personalhygiene*: persönliche Sauberkeit, regelmäßiges Waschen, Mund- und Händehygiene
- *Kleidung*: saubere geeignete, gut waschbare (60 Grad) Kleidung. Flache und geschlossene Schuhe mit rutschfester Sohle.
- *Haare*: lange Haare vor dem Unterricht zusammenbinden, besser flechten.
- *Fingernägel*: sauber, kurz geschnitten, nicht lackiert, keine Gelnägel.
- *Hände*: vor Unterrichtsbeginn und bei Tätigkeitswechsel, insbesondere nach WC- Gang, gründlich waschen und desinfizieren.
- *Schmuck* darf in der Küche nicht getragen werden (besser zu Hause lassen).
- *Wunden* abdecken und mit Handschuhen arbeiten

Wenn vom Arzt ansteckende Krankheiten festgestellt werden, ist das Arbeiten im Lebensmittelbereich verboten.

Für den Umgang mit Geräten, Werkzeugen und Maschinen gibt es eine Fülle von Unfallverhütungsvorschriften. Diese werden Ihnen im Verlauf des Unterrichts bekanntgemacht und müssen von Ihnen unbedingt befolgt werden.

Treten trotzdem Unfälle und Verletzungen auf, so machen Sie unverzüglich Meldung an die aufsichtführende Lehrkraft.

Einrichtungen dürfen nur nach Einweisung durch den Lehrer benutzt werden.

Vor Beginn der Arbeit überzeugen Sie sich von dem ordnungsgemäßen Zustand der Arbeitsmittel und überprüfen Sie ihre Vollzähligkeit.

Nach Beendigung der Arbeit werden die Arbeitsmittel fachgerecht gereinigt und in ordnungsgemäßem Zustand an ihren Platz zurückgelegt, wobei wiederum die Vollzähligkeit zu überprüfen ist. Fehlbestand und Mängel sind sogleich der aufsichtführenden Lehrkraft anzuzeigen.



Carsten Ingwersen-Martensen  
(Schulleiter)