

PROCEDURA
DOTYCZĄCA KORZYSTANIA Z KUCHNI I ZAPLECZA KUCHENNEGO
W SZKOLE PODSTAWOWEJ Z ODDZIAŁAMI INTEGRACYJNYMI NR 11
IM. BOLESŁAWA CHROBREGO W PŁOCKU

1. Procedura obowiązuje pracowników niepedagogicznych oraz inne osoby uprawnione do przebywania w kuchni lub jej zapleczu.
2. Na terenie kuchni i jej zaplecza w czasie przygotowywania oraz wydawania posiłków mogą przebywać jedynie osoby do tego uprawnione, posiadające aktualne badania sanitarno – epidemiologiczne przewidziane dla osób mających kontakt z żywnością oraz spełniające odpowiednie wymagania higieniczne.
3. Dyrektor Szkoły nadzoruje prace w kuchni, zapewnia warunki do jej sprawnej działalności.
4. Szef kuchni nadaje ogólny kierunek działalności i nadzoruje całość pracy zespołu oraz jest odpowiedzialny przed Dyrektorem, w szczególności za:
 - 1) pracę w kuchni oraz za prawidłowe wykonywanie zadań;
 - 2) rzetelne wypełnianie obowiązków służbowych przez pracowników kuchni oraz za przestrzeganie przez nich porządku i dyscypliny pracy;
 - 3) zgodność działań z obowiązującym systemem HACCP.
5. Pracownicy kuchni zobowiązani są do przestrzegania przepisów HACCP, ppoż. oraz BHP, a także do dbałości o mienie i stan sanitarny zaplecza kuchennego.
6. Pracownicy oraz inne osoby korzystające z kuchni, a także jej zaplecza ponoszą odpowiedzialność za przypadkową, bądź celową utratę lub uszkodzenie urządzeń i sprzętów, jeżeli są one używane w sposób niezgodny z ich przeznaczeniem.
7. W kuchni i jej zapleczu obowiązuje zakaz palenia papierosów, spożywania alkoholu, narkotyków i innych substancji psychoaktywnych.