

2010-02-20

Fachraumordnung für die Schulküche

Geltungsbereich

Schule: _____



ALLGEMEINE VERHALTENSREGELN



→ Die Schülerinnen und Schüler warten vor dem Fachraum bis die Fachlehrerin / der Fachlehrer den Raum aufschließt und begeben sich erst mit ihrem Technik-/Werklehrer in den Werkraum.

→ Mäntel, Jacken und Schultaschen werden nicht auf die Arbeitsflächen gelegt.

→ Störe niemals deine Mitschüler/innen bei der Arbeit - das ist nicht nur ärgerlich, sondern auch gefährlich.



→ Das Arbeiten in der Schulküche ist mit erhöhten Gefahren verbunden. Wegen der Rutschgefahr müssen nasse Stellen auf dem Fußboden, besonders Öl- und Fettflecken, sofort entfernt werden.



→ Für das Arbeiten an **Küchenmaschinen** gibt es **Betriebsanweisungen**, die helfen sollen, Unfälle zu vermeiden. Darum muss sich jeder daran halten.

→ Maschinen und Gefahrstoffe dürfen nur nach Genehmigung durch die Fachlehrerin / den Fachlehrer benutzt werden.



→ Jede Schülerin und jeder Schüler muss die Lage und Betätigung der elektrischen Not-Aus-Schalter kennen.

→ Notfalleinrichtungen, wie z.B. der Not-Aus-Schalter, dürfen nur bei einer akuten Gefahrensituation betätigt werden.



→ Jede Schülerin und jeder Schüler muss den Fluchtweg kennen und ihn im Brandfall oder bei einem Unfall benutzen.

ZU BEGINN DES UNTERRICHTS



→ Jacken/Mäntel werden außerhalb der Schulküche an die dafür vorgesehenen Haken gehängt.

→ Handschmuck und Armbanduhren abnehmen, lange Haare zurück binden. Hände und Fingernägel mit einer Bürste und Seife zu Beginn der Küchenarbeit gründlich reinigen. Seifenspender und Einmalhandtücher benutzen.

→ Es ist wichtig, zweckmäßige Arbeitskleidung zu tragen: Schürze aus Baumwolle, geschlossene Schuhe mit rutschhemmender Sohle.

- Überzeuge dich vom ordnungsgemäßen Zustand deines Arbeitsplatzes. Mängel sind sofort bei der Fachlehrerin / dem Fachlehrer zu melden.
- Die Fachlehrerin / der Fachlehrer teilt nach Bedarf einen Ordnungsdienst ein.

IM UNTERRICHT

- Unwissenheit kann gefährlich werden. Deshalb müssen alle Schülerinnen / Schüler den Erklärungen der Lehrerin / des Lehrers aufmerksam zuhören, die Arbeitsanweisungen verstehen und diese unbedingt einhalten. Die Arbeitsgänge werden nacheinander erledigt. Zwischen den Arbeitsgängen werden der Arbeitsplatz und die Hände gereinigt.
- Jede Schülerin und jeder Schüler ist für die Ordnung an ihrem/seinem Arbeitsplatz verantwortlich.
- Gehe mit dem **Schuleigentum** (Geschirr, Küchengeräte usw.) sorgsam und pfleglich um.
- Oft ist man während der praktischen Arbeit auf die Hilfe einer Mitschülerin / eines Mitschülers angewiesen; deshalb ist gerade im Hauswirtschaftsunterricht ein partnerschaftlicher Umgang nötig.



Hygiene

- **Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist äußerste Sauberkeit geboten (LMHV)!**
- Nicht auf Lebensmittel und Arbeitsplätze niesen oder husten.



- **Hände waschen**, auch zwischen den Arbeitsgängen (z.B. nach Arbeitsgängen mit Eiern und Geflügel), da die Keimverschleppung im Küchenbereich überwiegend über die Hände erfolgt.
- Hackfleisch noch am Tage des Einkaufs verarbeiten und verzehren.
- Fleisch, Geflügel, Frikadellen gut durchgaren; 70 °C Kerntemperatur müssen im Inneren erreicht werden.
- Spiegeleier von beiden Seiten braten.
- Rohen Kuchenteige mit Ei nicht kosten.
- Salate und Gemüse müssen getrennt von Eiern, Fleisch und Fisch zubereitet werden.
- Die Kühlkette darf nicht länger als zwei Stunden unterbrochen werden.
- Benutzte Geräte (z.B. Schneidbretter) erst mit kaltem, dann mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen und trocknen lassen.

Schneiden mit Messern



- Nur scharfe Messer verwenden. Messer nicht mit nassen oder fettigen Händen benutzen.
- Messer nicht im Schnittgut oder im Spülwasser liegen lassen, sondern es sofort abspülen.
- Beim Schneiden mit dem Messer vom Körper weg schneiden, nicht ohne Unterlage schneiden, Schneidbretter aus spülmaschinenfestem Kunststoff benutzen.

Arbeiten an Kochstellen



- Kochtöpfe und Pfannen mit Topfhandschuhen anfassen – aus Sicherheitsgründen keine Topflappen benutzen.
- Wenn beim Umrühren der Topfdeckel nur aufgeklappt wird, darauf achten, dass das heiße Kondenswasser in den Kochtopf zurückfließt.
- Beim Umfüllen heißer Flüssigkeiten vom Körper weggießen.
- Pfannenstiele sollen nicht über den Herdrand hinausragen. von beiden Seiten braten.
- Dampfdrucktöpfe nur bis zur vorgeschriebenen Marke befüllen und nie gewaltsam öffnen.
- Beim Arbeiten mit der Mikrowelle beachten, dass das Geschirr sich bei kochend heißem Inhalt kalt anfühlen kann.
- Kein Wasser ins heiße Bratfett geben, das Bratgut nicht nass in heißes Öl oder Fett hineinlegen.
- Fettbrand in der Pfanne oder im Kochtopf mit dem Deckel ersticken – **nie mit Wasser löschen**.

Umgang mit elektrischen Küchenmaschinen



- Jede Küchenmaschine darf nur zu dem Zweck benutzt werden, für die sie vorgesehen ist. Wird eine Maschine zweckentfremdet eingesetzt und entsteht dadurch ein Schaden, so muss die Schülerin / der Schüler oder seine Eltern Ersatz für den entstandenen Schaden leisten. Bei der Benutzung der Maschinen ist die speziell für diese Maschine vorhandene **Betriebsanweisung** zu beachten.
- Unkenntnis, Leichtsinn, und Selbstüberschätzung beim Umgang mit elektrischen Geräten kann für Menschen gefährlich werden. Schadhafte elektrische Geräte dürfen nicht in Betrieb genommen werden. Defekte an elektrischen Geräten und Maschinen werden der Fachlehrerin / dem Fachlehrer gemeldet. Defekte Geräte sind aus dem Verkehr zu ziehen.

AM ENDE DES UNTERRICHTS



- Am Ende des Unterrichtes säubert jede Schülerin und jeder Schüler ihren/seinen Arbeitsplatz und die benutzten Küchengeräte. Sie/Er kontrolliert dabei die Vollständigkeit der Küchengeräte, des Bestecks u.ä. Beschädigungen und das Fehlen von Teilen werden der Fachlehrerin / dem Fachlehrer sofort gemeldet.
- Die Hände werden mit Flüssigseife aus dem Seifenspender gewaschen. Anschließend Hautpflegemittel benutzen.

SACHGERECHTE ENTSORGUNG

- Reste und Abfälle werden gemäß der in der jeweiligen Betriebsanweisung vorgeschriebenen Weise entsorgt.

VERHALTEN IM GEFAHRFALL

Notruf 112



- Sollte es trotz umsichtiger Arbeitsweise zu einer Verletzung kommen, ist dies der Fachlehrerin / dem Fachlehrer sofort zu melden.
- Jede Schülerin und jeder Schüler muss wissen, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten befindet. Bei allen Hilfeleistungen auf die eigene Sicherheit achten.
- Bei Feuer den **NOTRUF 112** auslösen und den Fachraum auf Anweisung der Lehrerin / des Lehrers über den vorgeschriebenen Fluchtweg verlassen.

Datum:

Unterschrift: