Bezpečnost a hygiena při přípravě pokrmů

Jedním z důležitých předpokladů zařazení přípravy občerstvení do vzdělávacího programu je seznámení s bezpečností a hygienou při vaření. Mezi rizikové činnosti patří manipulace s různými přístroji, tepelné zpracování potravin, používání ostrých předmětů a manipulace se znečištěným ovocem a zeleninou. Vyučující musí mít stálou kontrolu nad všemi procesy, které v rámci programu probíhají, tak aby nedošlo k popálení, říznutí, otravě jídlem nebo alergické reakci. Osoba, která hodiny vaření vede, si musí uvědomovat a dodržovat obecné zásady bezpečnosti a hygieny, před každou lekcí promyslet a vyhodnotit možná bezpečnostní a hygienická rizika a na začátku hodiny o bezpečnosti a hygieně poučit žáky. Dále je nutné zkontrolovat, zda někteří žáci nemají zvláštní požadavky na stravu (dieta, alergie, zdravotní omezení apod.). Doporučujeme informovat rodiče o těchto připravovaných aktivitách v rámci programu.

EVROPSKÁ UNIE
Evropské strukturální a investiční fondy
Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání

MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ, MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY