

SMĚRNICE – BEZPEČNÝ PROVOZ KUCHYNĚ

JFM POINT s.r.o. – Penzion 14

1. ÚČEL SMĚRNICE

Tato směrnice stanovuje pravidla bezpečné práce v kuchyni Penzionu 14. Kuchyň je prostor se zvýšeným rizikem popálení, opaření, úrazů noži, uklouznutí a požáru. Cílem je minimalizovat rizika a zajistit bezpečnost zaměstnanců.

2. OBECNÁ PRAVIDLA

- používat pracovní oděv, zástěru a protiskluzovou obuv,
- nepracovat pod vlivem alkoholu nebo omamných látek,
- dbát zvýšené opatrnosti při manipulaci s horkými povrchy a oleji,
- hlásit všechny závady zařízení provoznímu.

3. MANIPULACE S NOŽI

- používat pouze ostré a nepoškozené nože,
- krájet na stabilní podložce,
- nože přenášet ostřím směrem dolů,
- skladovat nože odděleně, ne v nádobí.

4. PRÁCE S KONVEKTOMATEM

- používat chňapky při manipulaci s gastronádobami,
- otevírat dveře pomalu – opatrnost kvůli úniku horké páry,
- gastronádoby nevysouvat prudce, aby nedošlo k opaření.

5. PRÁCE S FRITÉZOU (HORKÝ OLEJ)

- olej může dosahovat teploty přes 170 °C – riziko těžkých popálenin,
- nespouštět vodu nebo mokré potraviny do oleje,
- při rozlité oleje okamžitě informovat provozní – zákaz použití vody,
- čistit fritézu až po vypnutí zařízení a vychladnutí oleje.

6. PRÁCE S TROUBOU A SPORÁKEM

- používat chňapky a neplnit nádoby až po okraj,

- kontrolovat plameny u plynového sporáku,
- při zápachu plynu okamžitě vypnout zařízení a větrat.

7. PRÁCE S HORKOU PÁROU

- otevírat víka hrnců směrem od těla,
- dávat pozor při cezení a manipulaci s horkou vodou.

8. PODLAHY A UKLOUZNUTÍ

- udržovat suché a čisté podlahy,
- ihned utřít rozlitou tekutinu,
- používat protiskluzovou obuv.

9. ODPADY A BEZPEČNOST POTRAVIN

- pravidelně vynášet odpad a třídit sklo, plast a papír,
- skladovat potraviny odděleně od chemických látek.

Datum účinnosti: 13. listopadu 2025

Jednatel: Daniel Šiftanc