

Zespół Szkół Gospodarczych w Rzeszowie

Regulamin używania odzieży ochronnej w pracowniach gastronomicznych

- 1.** Strój ochronny składa się z bluzy kucharskiej z logotypem szkoły w kolorze białym, spodni gastronomicznych w kolorze czarnym lub białym, nakrycia głowy (czepek czarny lub czapka budyniówka). Dodatkowo uczniowie mogą nosić ochronne zapaski lub fartuchy przednie. Buty gastronomiczne antypoślizgowe lub inne zamienne obuwie o jasnej, czystej podeszwie zakrywającej palce i pięty, bez obcasów.
- 2.** Odzież ochronna musi być wykonana z materiałów z certyfikatami bezpieczeństwa z przeznaczeniem dla gastronomii typu KLOPMAN tkanina: 40%PES / 60%BW lub podobne.
- 3.** Zabrania się używania odzieży wykonanej z materiałów o dużej palności (przewaga włókien polimerowych).
- 4.** Uczeń przychodzi w odzieży czystej, upranej i wyprasowanej.
- 5.** Zabrania się poruszania w odzieży ochronnej poza pracownią gastronomiczną w szczególności wchodzenia w niej do toalet
- 6.** Uczeń nie posiadający regulaminowego stroju nie zostaje dopuszczony do ćwiczeń pozostając pod opieką nauczyciela.

opracował Krzysztof Matłosz

Rzeszów, 15.05.2017