

REGULAMIN SŁUŻBY KUCHENNO- GOSPODARCZEJ

1. Służbę kuchenno-gospodarczą pełni zastęp służbowy wyznaczony przez instruktora służbowego.
2. Do obowiązków zastępu należy:
 - utrzymanie w stałej czystości stołówki, terenu wokół stołówki, kuchni, miejsca obierania ziemniaków i warzyw,
 - obieranie ziemniaków i warzyw w ilości wg wskazań kucharek,
 - przygotowania misek z wodą i płynem do mycia menażek, kubków i sztućców
 - odstawianie odpadków i zlewek po każdym posiłku w miejsce wyznaczone: pojemniki, worki wg odpowiednio opisanych do segregacji.
3. Wszystkie wymienione czynności wykonuje zastęp szybko według podziału pracy dokonanego wewnątrz zastępu. Pamiętać należy, że słabszy wykonuje czynności lżejsze, zaś silniejszy trudniejsze.
4. Każdy członek zastępu pełniący swoje obowiązki pamięta o zachowaniu bezpieczeństwa i pełnej higieny.
5. Pamiętać należy o częstym myciu rąk.
6. Za bezpieczeństwo oraz sprawną organizację odpowiada instruktor służbowy bezpośrednio przed komendantem obozu.
7. Każde nawet drobne skaleczenie należy niezwłocznie zabezpieczyć opatrunkiem.
8. Zastęp kuchenno-gospodarczy uzgadnia po przyjęciu służby z szefową kuchni zakres czynności do wykonania.
9. Wyparzarkę do naczyń i obieraczkę do ziemniaków obsługuje osoba pełnoletnia: instruktor służbowy lub pomoc kuchenna.

Podpis
Współorganizatora:

.....

Data.....

Podpis
Organizatora:

.....

Data