



Startseite > Fachbezogene Themen > Hauswirtschaft > Gefährdungen und Maßnahmen > Verhalten in der Schulküche

Verhalten in der Schulküche

Im Hauswirtschaftsunterricht arbeiten die Schülerinnen und Schüler zeitweise selbstständig an ihrem Arbeitsplatz, was mit erhöhten Gefahrensituationen verbunden sein kann. Die Schülerinnen und Schüler müssen wissen, dass kleine Unachtsamkeiten schmerzhaftes Folgen haben können und sich bewusst werden, dass jeder Einzelne für die Sicherheit und Sauberkeit am Arbeitsplatz mit verantwortlich ist.

Um Gefährdungen durch Unachtsamkeit zu reduzieren, sollten folgende Verhaltensregeln unbedingt eingeübt werden:



- Verkehrswege müssen freigehalten werden,
- Feuchtigkeit oder Fett müssen sofort vom Fußboden aufgenommen werden,
- das Schuhwerk muss geeignet sein. Auf rutschfeste Sohlen ist zu achten.





- Die Türen von Oberschränken werden nach jedem Öffnen wieder verschlossen,
- Geräte, Werkzeuge usw. werden so gelagert, dass sie nicht herunterfallen können,
- die Griffe von Stieltöpfen müssen so gestellt werden, dass sie im Herdbereich bleiben.



- Unnötiger Lärm z. B. Zuschlagen der Schranktüren, heftiges Aufsetzen von Töpfen, Tellern usw. ist zu vermeiden.

In der Schulküche lässt sich Lärm z. T. nicht vermeiden - darum muss besonders darauf geachtet werden, dass alle vermeidbaren Lärmquellen beseitigt werden.

Darüber hinaus können viele Gesundheitsgefahren durch den falschen Umgang mit Lebensmitteln entstehen.

Gerade das richtige Verhalten kann durch regelmäßige, strukturierte Unterweisungen eingeübt werden.

Artikel-Informationen

30.11.2018

Kurzlink:

www.aug-nds.de/?id=434

Bildrechte (v.o.n.u):

Karl-Heinz Berger

Rainer Hausdorf

Karl-Heinz Berger

Karl-Heinz Berger

Karl-Heinz Berger