

FACHRAUMORDNUNG

Lehrküche

Allgemeine Verhaltensregeln



- Schülerinnen und Schüler dürfen den Fachraum ohne Aufsicht einer Lehrkraft nicht betreten und sich grundsätzlich nicht alleine darin aufhalten.
- Der Zutritt zu den Fachnebenräumen ist Schülerinnen und Schülern nur mit ausdrücklicher Genehmigung der Lehrkraft erlaubt.
- Im Fachraum sind Essen, Trinken und Körperpflege verboten.
- Mäntel, Jacken und Schultaschen sind nicht auf Arbeitsplätze zu legen und Verkehrs- und Fluchtwege stets frei zu halten.
- Schülerinnen und Schüler dürfen in der Regel nur nach Aufforderung durch die Lehrkraft Unterrichtsmittel wie Geräte, Maschinen, Schaltungen und Lebensmittel verwenden.
- Schülerinnen und Schüler haben, falls erforderlich, die zur Verfügung gestellten persönlichen Schutzausrüstungen (Schürze, Schnittschuhhandschuhe) zu tragen. Lange Haare müssen zusammengebunden werden, Handschmuck, Armbanduhren, lange Ketten und Schals sind abzunehmen.
- Es ist zweckmäßige Arbeitskleidung zu tragen (Schürze aus Baumwolle, geschlossene Schuhe mit rutschhemmender Sohle).
- Nasse Stellen, besonders Öl- und Fettflecken, auf dem Fußboden sind aufgrund der Rutschgefahr sofort zu entfernen.
- Schülerinnen und Schüler sind zu informieren und kennen die:
 - Lage und Bedienung der elektrischen Not-Aus-Schalter und der zentralen Gas-Absperrung,
 - vorhandenen Löscheinrichtungen (Feuerlöscher, Löschsand und ggf. Löschdecke),
 - Fluchtwege bzw. einen bestehenden Rettungsplan

Regeln im Unterricht



- Unterweisungen befolgen und Betriebsanweisungen beachten!
- Erklärungen aufmerksam zuhören und Arbeitsanweisungen verstehen und unbedingt einhalten!
- Während des praktischen Arbeitens soll auch ein unterstützender Gedankenaustausch untereinander stattfinden, ohne andere bei der Arbeit zu stören.
- Mit den Unterrichtsmaterialien ist sorgfältig und möglichst sparsam umzugehen.
- Maschinen und Gefahrstoffe dürfen nur nach Genehmigung der Lehrkraft benutzt werden.
- Arbeiten sind nur nach Anweisung der Lehrkraft zu beginnen und durchzuführen!
- Arbeitsgänge sind nacheinander zu erledigen, zwischen den Arbeitsgängen Arbeitsplatz und Hände mit geeigneten Reinigungs- und ggfs. mit Desinfektionsmittel (Tische mit Flächendesinfektion) reinigen.
- Vor und nach der Küchenarbeit sind die Hände und Fingernägel mit einer Bürste und Seife gründlich zu reinigen. Dies gilt ebenso zwischen den Arbeitsgängen.
- Jede Küchenmaschine darf nur zu dem Zweck benutzt werden, für die sie vorgesehen ist. Wird eine Maschine zweckentfremdet eingesetzt und entsteht dadurch ein Schaden, so muss die Schülerin oder der Schüler oder seine Eltern Ersatz für den entstandenen Schaden leisten.
- Bei der Verarbeitung von Lebensmitteln ist äußerste Sauberkeit geboten (LMHV)! Nicht auf Lebensmittel und Arbeitsplätze niesen oder husten, saubere Probierröhrchen bzw. Probierteller benutzen.
- Fleisch, Geflügel, Frikadellen gut durchgaren; 70 °C Kerntemperatur müssen im Inneren erreicht werden.
- Spiegeleier von beiden Seiten braten.
- Kuchenteig nach Roheizugabe nicht mehr kosten.
- Salate und Gemüse sind getrennt von Eiern, Fleisch und Fisch zuzubereiten.
- Die Kühlkette darf nicht länger als zwei Stunden unterbrochen werden.



- Es sind nur scharfe Messer zu verwenden. Messer nicht mit nassen oder fettigen Händen benutzen.
- Messer sind sofort abzuspülen und nicht im Schnittgut oder im Spülwasser liegen zu lassen.
- Messer fortlaufend im Kontakt zum Schneidbrett halten. Ansonsten vom Körper weg und nicht ohne Unterlage schneiden.
- Kochtöpfe und Pfannen sind mit Topfhandschuhen anzufassen und keine Topflappen zu benutzen.
- Wird der Topfdeckel nur aufgeklappt, ist darauf zu achten, dass das heiße Kondenswasser in den Kochtopf zurückfließt.
- Beim Umfüllen heißer Flüssigkeiten ist vom Körper wegzugießen.
- Pfannenstiele nicht über das Kochfeld hinausragen lassen.
- Dampfdrucktöpfe sind nur bis zur vorgeschriebenen Marke zu befüllen und nie gewaltsam zu öffnen.
- Elektrische Zuleitungen so führen, dass niemand hängen bleiben bzw. stolpern kann.
- Beim Arbeiten mit der Mikrowelle ist zu beachten, dass das Geschirr sich bei kochend heißem Inhalt kalt anfühlen kann.
- Fettbrand in der Pfanne oder im Kochtopf mit dem Deckel ersticken – nie mit Wasser löschen.
- Unregelmäßigkeiten und mögliche Gefahrenquellen sind der Lehrkraft zu melden (z.B. defekte Schalter, Steckdosen, Geräte, Materialien, Gasgeruch, offene Gasabsperrungen).
- Benutzte Geräte sind mit kaltem, dann mit heißem Wasser und Spülmittel zu reinigen und trocknen lassen.
- Der Arbeitsplatz ist aufzuräumen, benutzte Geräte sind sorgfältig zu reinigen, die Tische sind abzuwischen.
- Anfallender Müll wird grundsätzlich in den dafür zur Verfügung stehenden Müllbehältern entsorgt.

Verhalten im Notfall



NOTFALL

- Sollte es trotz umsichtiger Arbeitsweise zu einer Verletzung kommen, ist dies der Lehrkraft sofort zu melden.
- Notfalleinrichtungen, wie z. B. Not-Aus-Schalter, dürfen nur bei einer akuten Gefahrensituation betätigt werden.
- Handverletzungen, auch kleinere, mit wasserdichtem Material abdecken (Heftpflaster, Fingerlinge).
- Jede Schülerin und jeder Schüler muss wissen, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten befindet.
- Bei allen Hilfeleistungen auf die eigene Sicherheit achten.
- Bei Feuer den **NOTRUF 112** auslösen und den Fachraum auf Anweisung der Lehrkraft über den vorgeschriebenen Fluchtweg verlassen.

Datum: August 2025

Unterschrift:

