

Załącznik

do Zarządzenia Dziekana Zamiejscowego Wydziału Kultury Fizycznej

Filii w Gorzowie Wielkopolskim nr 19/2024

z dnia 26 listopada 2024 r.

## **Regulamin pracowni gastronomicznej przy Zakładzie Dietetyki**

### **I. Postanowienia ogólne**

1. Pracownia gastronomiczna Zakładu Dietetyki jest wydzielonym miejscem, gdzie studenci nabywają wiedzę i umiejętności z praktycznych aspektów Technologii żywności oraz Przetwórstwa żywności.
2. Celem regulaminu jest zapewnienie bezpieczeństwa oraz sprawnego funkcjonowania pracowni.

### **II. Zasady korzystania z pracowni**

1. Korzystanie z pracowni gastronomicznej jest możliwe wyłącznie po wcześniejszym zgłoszeniu tego faktu kierownikowi Zakładu Dietetyki.
2. Zgłoszenie należy dostarczyć osobiście lub drogą mailową co najmniej na 7 dni przed planowanym terminem korzystania z pracowni.
3. Zgłoszenie powinno zawierać:
  - 1) Imię i nazwisko osoby zgłaszającej.
  - 2) Datę i godziny planowanego korzystania z pracowni.
  - 3) Cel korzystania z pracowni.

### **III. Zasady bezpieczeństwa**

1. Wszystkie osoby korzystające z pracowni zobowiązane są do przestrzegania zasad BHP oraz regulaminu pracowni.
2. Przed rozpoczęciem zajęć należy zapoznać się z instrukcjami obsługi urządzeń oraz przepisami dotyczącymi higieny pracy w pracowni gastronomicznej (Dobra Praktyka Produkcyjna GMP i Dobra Praktyka Higieniczna GHP - dostępne w Zakładzie Dietetyki).
3. W pracowni obowiązuje bezwzględny zakaz spożywania posiłków oraz napojów, z wyjątkiem tych, które zostały przygotowane w ramach zajęć.
4. Wszelkie awarie, uszkodzenia sprzętu oraz wypadki należy natychmiast zgłaszać kierownikowi Zakładu Dietetyki.
5. W trakcie pracy należy zachować zasad bezpieczeństwa i higieny (m.in. używać odpowiedniego stroju ochronnego, w tym fartuchów oraz rękawic).
6. Na zajęciach w pracowni maksymalnie może przebywać 16 osób (maksymalnie 4 osoby przy 1 stanowisku gastronomicznym).
7. Osoby korzystające z pracowni gastronomicznej muszą posiadać aktualne badania do celów sanitarno-epidemiologicznych.

#### **IV. Zasady użytkowania sprzętu i materiałów**

1. Wszelki sprzęt oraz materiały znajdujące się w pracowni mogą być używane wyłącznie do celów dydaktycznych oraz edukacyjno-promocyjnych.
2. Każdorazowe korzystanie ze sprzętu powinno być zakończone jego dokładnym wyczyszczeniem, zdezynfekowaniem oraz pozostawieniem w stanie gotowym do użycia przez kolejnych użytkowników (patrz GHP i GMP).
3. Każdy użytkownik zobowiązany jest do racjonalnego i oszczędnego dysponowania zasobami pracowni.

#### **V. Odpowiedzialność i sankcje**

1. Osoby korzystające z pracowni są odpowiedzialne za zachowanie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz ponoszą odpowiedzialność materialną za zniszczenia wynikające z niewłaściwego i niezgodnego z instrukcją użytkowania sprzętu oraz urządzeń.
2. Nieprzestrzeganie regulaminu może skutkować upomnieniem, a w przypadkach rażącego naruszenia zasad – zakazem korzystania z pracowni.

#### **VI. Postanowienia końcowe**

1. Regulamin wchodzi w życie z dniem podpisania i obowiązuje wszystkich użytkowników pracowni gastronomicznej.

