

# **Standart Operating Procedure (SOP ) for: Skolekøkkenet; madundervisning, boundervisning, Sundhed og velværelinien.**

## **Identifikation af ansvarshavere**

**Forstander:** Ole Lauth

### **Undervisere/instruktører/ansvarlige:**

Maria Schønau

Iben Lautrup

Bettina Mai Rander

Bente Kloppenborg

Ulla Rasmussen

### **Undervisere/instruktørers/ansvarliges kompetenceniveau/uddannelse/erfaring m.m.**

Maria Shønau: Proffesionsbachelor i Human ernæring

Iben Lautrup: ?

Bettina Mai Rander: Lærer

Bente Kloppenborg: Lærer

Ulla Rasmussen: Økonoma

## **Beskrivelse af fag/lokale/aktivitet**

### **Overordnet beskrivelse:**

Et skolekøkken. Der er induktionskogeplader for at minimere fare for forbrænding for personer med få armkræfter. Al køkkenudstyr er normalt gemt væk i skabe.

### **Beskrivelse af udstyr/maskineri/fysiske forhold**

**Forskellige køkkenmaskiner: Røremaskine, foodprocessor, frituregryde, kødhakker, ovne, knive...**

### **Identifikation af risici**

a. stegepander/gryder, hvor håndtag vender ud

b. El-stik adgang midt i lokalerne, så ledninger fra køkkenmaskiner ikke ligger tværs over lokalet og så det undgås at køkkenmaskiner skal anvendes ved kogepladerne.

c. Knive.

D: Overholde hygiejne

E. Krydskontamination

F. Forbrænding pga manglende grydelapper

G. Hygiejne i køleskab.

### **Tiltag**

ad a. Skilt ved kogeplader, der viser hvordan pander skal stå.

ad b. El-stik ned fra loftet i det store lokale (

ad c. Skal der laves instruks for knivbrug? (lidt overkill – eller hvad)

ad D. Skiltning med håndhygiejne

ad. e. Indkøbe forskellige farvede skærebredder

ad . f. opsætning af knagerække/stang m. kroge i nærheden af ovnene.

Ad g. Der er 3 køleskabe i lokalerne. De to køleskabe i det store lokale bruges til undervisning.

Køleskabet i det lille lokale må bruges af elever. Det skal stå tydeligt på køleskabene hvad de må bruges til. Undervisningskøleskabene rengøres og sorteres for gamle ingredienser. Der sættes en datoliste op, hvor der skrives hvornår de er rengjorte. Der sættes termometer i alle køleskabe.

Generelt:

Som underviser i skolekøkkenet skal man ved første undervisning gennemgå de mest basale faremomenter:

Håndhygiejne, bruge af knive og køkkenmaskiner, hyppig udskiftning af klude og visketstykker, brug af kogeplader og gryder/pander og farvekode til skærebredder.

Der hænges en liste med ovennævnte punkter ved siden af tavlen, som de forskellige undervisere kan bruge som huskeliste.

### **Ved ulykke**

Der er hurtig adgang til førstehjælp i HHA.

### **Tilkaldeliste ved alvorlige hændelser**

HHA

112?

### **Ved brug udenfor undervisning**

Køkkenet kan bruges af elever udenfor undervisningstiden. De skal bede en vagtlærer låse op.

Der er opsat basal instruktion af brug af køkken og køkkenmaskiner, men udenfor undervisningstiden er brug af køkken på eget ansvar (er underskrift nødvendigt?).

### **Operative forholdsregler (geografiske afgrænsninger, årstidsbestemte/vejræssige begrænsninger)**

