**ПРИЛОЖЕНИЕ 2  
Инструкции за участие в кулинарен курс**

Инструкциите за участие в кулинарен курс („Инструкции“) са задължителни за всеки участник в кулинарен курс, организиран и провеждан от „ГУДМИЛС БЪЛГАРИЯ“. Същите обхващат най-общите случаи в процеса на провеждане на любителски кулинарен курс и не претендират за изчерпателност, но очертават духа, подхода и отношението на „ГУДМИЛС БЪЛГАРИЯ“ към услугите, които предлага.

**I. Инструктаж**

**1.** Преди започване на всеки кулинарен курс участниците получават инструктаж и указания от инструкторите на „ГУДМИЛС БЪЛГАРИЯ“ (наричани по-долу „инструкторите“) относно услугата.

**2.** Участниците се задължават да спазват стриктно указанията на инструкторите по време на кулинарния курс. Участниците са информирани, че неспазването на Инструкциите или на което и да е от указанията на инструкторите създава потенциална опасност за здравето и живота им, както и за това на другите участници и за инструкторите.

**3.** С приемането на настоящите Инструкции участниците дават съгласието си да получат медицинска помощ при нараняване, травма или болест по време на участието си в кулинарния курс, да бъдат транспортирани от оторизирани медицински екипи и поемат задължение да заплатят разходите за оказаната медицинска помощ, ако възникнат такива.

**II. Общи правила за безопасност по време на кулинарните курсове:**

**4.** В случай, че поради някаква причина (здравословна, религиозна, лични убеждения и др.) съществува пречка участник да влиза в контакт с определен хранителен продукт, вещество или др. под., същият следва да се обърне към някой от инструкторите, за да получи повече информация дали и как може да бъдат съобразени изискванията и нуждите му. Всеки участник (Потребител) само и на собствена отговорност преценява въз основа на наличната информация за съответния курс дали би могъл безопасно за себе си и околните да извършва, предвидените дейности или поради каквито и да е причини (здравословни проблеми, фобии и др. под.) съществува пречка или съществен риск за него и/или околните да ги извършва. За лица, ненавършили пълнолетие, тази преценка се прави от родителя/ настойника/ попечителя, който регистрира съответното ненавършило пълнолетие лице за участие в съответния курс.

**5.** Забранява се:

**5.1** Приемането на алкохол и упойващи вещества преди и по време на кулинарния курс;

**5.2** Пушенето по време на кулинарния курс;

**5.3** Напускането на кухнята, докато участниците използват котлоните, фурните или каквито и да е други електро- и газови уреди;

**5.4** Изнасянето на каквито и да било уреди, съдове, прибори, чаши, чинии, тенджери, тигани, и други инструменти и оборудване от кухнята/мястото предвидено за готвене;

**5.5** Тичането из кухнята и помещенията;

**5.6** Яденето от изходните продукти, необходими за приготвяне на храната.

**6.** Участниците отговарят за всички вреди, които виновно са причинили по време на кулинарния курс на „ГУДМИЛС БЪЛГАРИЯ“ или на трети лица, включително за всички повреди върху уреди, инструменти, посуда или друго оборудване в кухнята.

**7.** Участниците са длъжни:

**7.1** Да уведомяват своевременно инструкторите за всички повреди на оборудването, посудата и уредите за готвене;

**7.2** Да носят ножовете, както са инструктирани от инструкторите: “Върхът на ножа сочи надолу; ножът се носи ниско долу, близо до тялото с острие сочещо навън“.

**7.3** При работа да използват подходящи съдове и инструменти, независимо къде в кухнята се намират;

**7.4** След приключване на занятието да почистят работното си място според предоставените инструкции;

**7.5** Да се уверят, че всички уреди са изключени след употреба.

**III. Правила за работа в кухня с кухненско оборудване:**

**8.** Участниците са длъжни:

**8.1** Да не смущават по какъвто и да е начин останалите участници и да не пречат на възможността им спокойно и пълноценно да възприемат представяните им от инструкторите информация и умения.

**8.2** Да измиват старателно ръцете си преди започване на работа и след работа с храни (в т.ч. месо и птици), след пушене, след използване на тоалетната, след използване на носна кърпа и след да пипане по открити части на тялото (лице, уши, очи, уста, нос и т.н.). Мивката в тоалетната трябва да се използва след използването на съоръжението. Ръцете се измиват с топла вода и сапун за минимум 20 секунди и се подсушават.

**8.3** Да изтриват ръцете си след измиване и да не оставят водата да капе по пода.

**8.4** Да превързват всички порязвания с водоустойчиви лепенки и да ги покриват с ръкавици за еднократна употреба.

**8.5** Да държат дългите коси прибрани по време на работа в кухнята.

**8.6** Да премахват всички несигурни/висящи бижута, които биха могли да попаднат в храната или оборудването, както и да премахват бижутата от ръцете си при манипулация на храна и хранителни продукти.

**8.7** Да бъдат внимателни при вдигане на капаци от горещите съдове и топла храна (включително отваряне на пуканки за микровълнова). Участниците са информирани, че горещата пара може да ги изгори/опари.

**8.8** Да предупреждават хората около себе си, когато носят горещ съд, за да не се случи инцидент.

**8.9** Да не слагат гореща мазнина във вода или вода в гореща мазнина, защото тя ще пръска и може да ги изгори или да изгори друг участник в кулинарния курс.

**8.10** Винаги да използват сухи ръкохватки, когато вадят горещи съдове от фурната, защото има опасност мокрите ръкохватки да изгорят ръцете им.

**8.11** Да не оставят дръжките на тенджерите и тиганите да стърчат извън ръба на печките и работните повърхности. Участниците са информирани, че едно от най-честите наранявания в кухнята е попарването с вряла течност.

**8.12** Да не оставят работещи котлони без надзор. Ако се налага, участниците трябва да помолят някой да ги наблюдава вместо тях. Участниците трябва да се уверят, че всички котлони за изключени, веднага щом приключат работа.

**8.13** Да изхвърлят всички отпадъци на определените за целта места.

**8.14** Да измиват и почистват всички инструменти, с които са работили по време на курса.

**8.15** Да спазват всички други допълнителни инструкции на инструкторите относно безопасността, хигиенните изисквания и правилното боравене с инструментите, оборудването и продуктите в кухнята.

**9.** Забранено е:

**9.1** Присъствието на участници с отворени/открити рани, болки в гърлото или други заразни болести;

**9.2** Седенето, оставянето на дрехи и чанти по повърхностите, върху, които се работи с храна;

**9.3** Бъркането с пръсти в храната и облизването на пръстите по време на готвене. Използва се чиста лъжица всеки път, когато се опитва храна.

9.4. Използването на професионалното кухненско оборудване без предварителна инструкция за експлоатацията му и без присъствие на инструктора.

**10.** При използване на ножове участниците са длъжни:

**10.1** Да използват ножовете внимателно, с необходимата концентрация и само по предназначение.

**10.2** Винаги да държат ножовете върху работната повърхност. Ножовете трябва да са поставени изцяло върху стабилна повърхност, като например дъска за рязане. Участниците трябва да не оставят ножовете на ръба на работната повърхност, от където може лесно да бъде бутнати.

**10.3** Да режат под правилен ъгъл и да не режат към тялото. При рязане, ножът трябва да се движи в посока напред и надолу.

**10.4** Винаги да използват правилните инструменти, да използват дъска за рязане (да предпазват работните повърхности от надраскване и нараняване), да използват правилния нож за определената работа. Участниците са информирани, че използването на погрешен нож води до увеличаване на вероятността за нараняване.

**10.5** Винаги да оставят ножа да лежи върху работната повърхност, когато не го използват.

**10.6** Поддържат ножовете чисти (включително дръжката). След всяка употреба участниците са длъжни да измият ножовете с вода и сапун и мека гъба и да подсушат внимателно с кърпа/хартия.

**10.7** Да оставят нож, който пада, да падне на земята, като се дръпнат назад и не се опитват да хванат ножа.

**10.8** Да съхраняват ножове правилно и да поставят ножовете в блок за ножове или кутия. Участниците трябва да избягват смесването на ножовете с други не-режещи предмети в едно и също чекмедже. Участниците трябва да държат ножа с острата страна, обърната извън тялото, насочена надолу, със стабилни ръце.

Настоящите ИНСТРУКЦИИ ЗА УЧАСТИЕ В КУЛИНАРЕН КУРС са утвърдени от управителите на „ГудМилс България” ЕООД на 01.09.2023 г., в сила от 01.09.2023 г.