

LEIEPOORT CAMPUS SINT-THERESIA

BIJLAGE SCHOOL- REGLEMENT

SCHOOLJAAR 2026 - 2027

**PRAKTIJKREGLEMENT
LESSEN VOEDING**

yzw Leiepoort Deinze - Guido Gezellelaan 105 - 9800 Deinze - RPR GENT 0461.266.969

#samensterk
in leren en waarderen

NAAM:

KLAS:

PRAKTIJKLESSEN Voeding en horeca

PRAKTIJKLESSEN indirecte zorg

Eerste graad	Eerste leerjaar a en b Tweede leerjaar a en b
Tweede graad	Tweede graad Maatschappij en welzijn (D/A) Tweede graad Zorg en welzijn (A)
Derde graad	Derde graad Basiszorg en ondersteuning (A) <i>7de Kinderbegeleider</i> <i>7de Verzorgende/Zorgkundige</i>

1. Hygiëne

In de praktijklessen voeding is hygiëne een belangrijk onderdeel.

1.1 Kledij

- Iedereen die in een keuken werkt (ook al is het maar voor even), draagt kledij aangepast aan de werkzaamheden, die bij aanvang van het werk onberispelijk schoon is en op een correcte manier wordt gedragen. De werkkledij voor de praktijklessen in de leskeukens bestaat uit een katoenen voorbindschort. Een witte voorbindschort met zak kan worden aangekocht op school (in de eerste les) en wordt verrekend via de schoolrekening.

1ste jaars: alle leerlingen 1a-1b, behalve 1a stem komen 8 à 9 lessen in de keuken (3u) KEUZE voor deze leerlingen:

- de leerling brengt een eigen nette voorbindschort mee van thuis
- de leerling kan een witte voorbindschort met zak aankopen op school

Elke leerling zorgt zelf voor een duidelijk naamteken op de schort.



pictogram: het dragen van een schort is verplicht



- Met een dikke trui, hoodie, een kledingstuk met lange mouwen of een sjaal kan je niet werken. We zorgen dus voor een T-shirt of andere lichte kledij onder de schort die rug, buik en schouders voldoende bedekt. Lange mouwen worden opgesloofd tot over de elleboog.

- Heel wat leerlingen zijn regelmatig hun schort vergeten.
Dit is nochtans een zeer belangrijk punt voor de hygiëne en we eisen dan ook dat elke leerling een proper gewassen én gestreken schort draagt.
- Indien dit niet het geval blijkt of indien de leerling geen schort bijheeft, zullen er 2 wegwerpschorten aangekocht worden. *(de wegwerpschorten zijn heel dun en worden voor de pauze in de vuilbak gegoooid, na de pauze wordt dan de tweede schort gebruikt tot het einde van de les)*
Contant betalen is niet mogelijk, dit zal door de leerkracht op een aanstiplijst worden gezet en verrekend worden bij de eerstkomende schoolrekening. Wie zijn/haar schort verloren is kan een nieuwe aankopen via de leerkracht.

1.2 Kapsel en bescherming

- We zorgen elke les voor een hygiënisch kapsel dat volledig verstopt zit in een haarnetje.
Bij lang haar vragen we om het haar samen te binden in een dot of een vlecht met een haarelastiek.
- Het haarnetje kan een paar keer gebruikt worden. Het is natuurlijk wel belangrijk dat het haarnetje na elke les gewassen wordt. Het haarnetje kan eenvoudig in de schortzak gestopt worden tijdens het wassen (maximum 60°C).
- Er wordt een forfaitair bedrag per schooljaar aangerekend voor het gebruik van de wegwerphaarnetjes. Elke maand krijgt elke leerling een nieuw haarnetje.



pictogram: het dragen van beschermend hoofddeksel is verplicht



pictogram: het los dragen van haar is verboden

1.3 Handhygiëne

- We eisen dat onze leerlingen verzorgde, korte nagels hebben. Extreem lange nagels zijn niet toegestaan omdat ook de handschoenen dan te snel scheuren, je zal dan worden doorverwezen naar het Kompas voor de verwijdering van de lange nagels.
- Bij verwondingen aan de handen dragen we steeds plastic handschoenen. Deze zijn te verkrijgen op school. (kosteloos)
- Voor leerlingen in de studierichtingen Voeding en horeca en Gezondheidszorg vragen we uitdrukkelijk om geen gelnagels of nagellak te dragen. Leerlingen die wel gelnagels hebben, dragen plastic handschoenen. Deze zijn te verkrijgen op school en zal door de leerkracht op een aanstiplijst worden gezet en verrekend worden bij de eerstkomende schoolrekening. Leerlingen met nagellak worden doorverwezen naar het Kompas om deze te verwijderen.
- Juwelen horen niet thuis in de keuken. We dragen ook geen stoffen armbandjes, ze zijn immers een bron van microben. Om veiligheidsredenen worden lange oorringen niet toegelaten.



pictogram : het wassen van de handen is verplicht

- Handen wassen is verplicht voor het werken met voeding, na een toiletbezoek, na de pauze en na andere bevuilende handelingen.

Handhygiëne

Reinigen met water en zeep



- 1** Bevochtig de handen met water, neem een voldoende hoeveelheid vloeibare zeep, verdeel over de handen en wrijf in op de volgende manier:
- 2** Handpalmen tegen elkaar
- 3** Handpalm over handrug met gespreide vingers (links en rechts)
- 4** Handpalmen tegen elkaar en vingers tussen elkaar
- 5** Achterkant van de vingers in de handpalm van de andere hand klemmen en heen en weer bewegen
- 6** Duim vastnemen met de andere handpalm en inwrijven (links en rechts)
- 7** Alle vinger-toppen in de handpalm draaiend inwrijven (links en rechts)
- 8** Spoel de handen zorgvuldig af met water
- 9** Dep de handen droog met een wegwerpdoekje
- 10** Sluit de kraan met het wegwerpdoekje
- 11** De handen zijn gereinigd

Bron: WHO



idewe

Collectie Dienst voor Preventie en Bescherming op het Werk voor

www.idewe.be

© IDWE

1.4 Bederf voorkomen

- Om voedselvergiftiging te vermijden worden bederfbare ingrediënten vóór en bereidingen ná de les in de koelkast geplaatst tot het einde van de schooldag. *Voorzie je bereiding van een correct ingevuld etiket! (materiaal aanwezig in de leskeuken)*
- Het materiaal voor de bereidingen wordt meestal aangekocht via de school. Per leerjaar / per graad / per studierichting wordt een forfaitair bedrag betaald. Dit bedrag wordt vereffend / verrekend via de schoolrekening.
- De leerlingen zorgen zelf voor aangepast verpakkingsmateriaal. Bij het vergeten van verpakkingsmateriaal kan er een doosje/verpakking worden aangekocht op school. Het is echter een attitude om in orde te zijn met nodig materiaal voor de lessen, dus het is enkel in geval van echt vergeten en/of verpakkingsmateriaal te kort mee. Contant betalen is niet mogelijk, dit zal door de leerkracht op een aanstiplijst worden gezet en verrekend worden bij de eerstkomende schoolrekening.

- De leerlingen nemen op het einde van de lesdag de bereidingen mee naar huis en houden de regels rond voedselveiligheid en hygiëne in acht.
- De bereidingen die in de koelkast worden gezet, hebben op de doos een etiketje met de datum/dag van bereiding, naam en klas. (etiketjes worden ter beschikking gesteld door de school)
- Bereidingen die langer dan 2 dagen achter blijven, worden samen met het verpakkingsmateriaal verwijderd.
- Indien de ingrediënten voor een bepaalde bereiding door de leerling zelf moet worden aangekocht, zorgt de leerling ervoor dat meegebrachte verse voedingsmiddelen vooraf goed gekoeld worden tot op het ogenblik van vertrek van thuis. Onmiddellijk na aankomst op school brengt de leerling de verse voedingswaren naar de koelkast in de leskeuken.
- Bij het meenemen van op school bereide maaltijden naar huis is het belangrijk dat de bereiding dezelfde dag wordt meegenomen naar huis en grondig verwarmd wordt.
 - Vetrijke producten moeten tot in de kern minimum 75°C hebben en dit gedurende 12 à 13 seconden.
 - Voor gewone bereidingen is een kerntemperatuur van 65°C voldoende, maar ook gedurende 12 à 13 seconden.
 - Het is belangrijk dat deze maatregelen in acht worden genomen om voedselvergiftiging te voorkomen.

1.5 Allergenen

- Sinds 13 december 2014 is de nieuwe allergenenwetgeving van kracht. Alle aanbieders van voedingsmiddelen zijn verplicht informatie te verstrekken over de aanwezige allergenen in gerechten en dranken als de gasten ernaar vragen. De informatie mag mondeling aan de gast worden gegeven op voorwaarde dat er een intern schriftelijke procedure voorhanden is in de horecaonderneming.
- Wat is een voedselallergie?
Een voedselallergie is een abnormale reactie van het immuunsysteem op een bepaalde stof in een voedingsmiddel. De inname van deze stof kan bij gevoelige personen een allergische reactie veroorzaken op de huid, in het spijsverteringskanaal of in de luchtwegen. Enkele mogelijke symptomen zijn jeuk, hoofdpijn, buikpijn en benauwdheid.
- Volgend schema is een weergave van de 14 meest voorkomende symbolen en hun allergenen.



- Het is dus wettelijk verplicht om de gast te informeren over allergenen. In België moet die informatie niet schriftelijk worden gemeld, maar het volstaat dat men kan zeggen in welke gerechten allergenen kunnen voorkomen.
- Leerlingen die weten dat ze een allergische reactie hebben bij het eten van een bepaald voedingsmiddel melden dit bij het begin van het schooljaar of doen navraag bij het begin van de bereidingen over de mogelijke voedingsmiddelen en allergenen.

1.6 De tien geboden van hygiënisch handelen

- Zorg voor je persoonlijke hygiëne voor je het praktijklokaal binnenkomt. Neem geen onnodige zaken mee in de leskeuken maar laat die in de berging of aan de kapstok.
- Gebruik de handdoeken en vaatdoeken volgens de voorschriften en laat die niet liggen op de werkpost tussen voedingsmiddelen.
- Hou je werkpost steeds proper. Verwijder afval en overbodig materiaal en grondstoffen.
- Voorkom besmetting of bederf door telkens het materiaal te reinigen en de grondstoffen op de juiste temperatuur te bewaren.
- Start pas een nieuwe opdracht als het voorgaande volledig afgewerkt is en je werkpost volledig opgeruimd is.
- Denk constant aan de handhygiëne bij het begin of na de onderbreking van het werk.
- Sorteert de afwas en was volgens een logische volgorde af. Gebruik warm water, detergent en droog af met droge, propere keukenhanddoeken.
- Na de kookles controleer je of alle energievoorzieningen uitgeschakeld zijn. Breng het gesorteerde afval naar de voorziene verzamelplaatsen.
- Breng de vuile was naar de voorziene verzamelplaats in de juiste wasmand of hang de vuile was op aan het voorziene wasrek in het klaslokaal of doe de vuile was in de wasmachine en start je het programma.
- Reinig de werkposten, kasten, vloer ... zoals voorgeschreven met de juiste onderhoudsmaterialen en producten.
- Bij het terugbrengen van de overige voedingsmiddelen naar het economaat FOOD worden de bakken netjes gesorteerd. Verwijder alle bestek uit de verpakkingen. Zorg ervoor dat de voedingsmiddelen correct zijn (af)gesloten en/of hygiënisch (her)verpakt voor bewaring. Gebruik de juiste weg naar het economaat FOOD, ga NIET door de grootkeuken!