

Zasady Korzystania z Pieca Chlebowego dla Mieszkańców

1. Godziny użytkowania

- Piec chlebowy dostępny jest do użytku mieszkańców codziennie w godzinach **7:00 - 20:00**.
- Wszelkie wypieki muszą być zakończone do godziny 20:00, aby umożliwić piecowi ostygnięcie przed nocą.
- Rezerwacja pieca jest obowiązkowa. Prosimy o wpisanie się na listę rezerwacji co najmniej dzień przed planowanym użytkowaniem pieca. (załącznik nr.1)

2. Odpowiedzialność za wyrządzone uszkodzenia

- Każdy użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowe korzystanie z pieca i przestrzeganie instrukcji obsługi.
- W przypadku wyrządzenia uszkodzeń pieca lub jego otoczenia, osoba, która w danym momencie z niego korzystała, zobowiązana jest do natychmiastowego zgłoszenia szkody osobie odpowiedzialnej.
- Koszty naprawy uszkodzeń wynikających z niewłaściwego użytkowania pieca ponosi osoba odpowiedzialna za szkodę.

3. Protokół zdawczo-odbiorczy

- Przed rozpoczęciem użytkowania pieca, użytkownik powinien przeprowadzić krótką kontrolę stanu technicznego pieca i jego otoczenia. Wszelkie zauważone uszkodzenia należy zgłosić osobie odpowiedzialnej przed rozpoczęciem pracy.
- Po zakończeniu korzystania z pieca, użytkownik zobowiązany jest do pozostawienia go w czystości i dobrym stanie technicznym.
- Osoba odpowiedzialna ma prawo do przeprowadzenia inspekcji stanu pieca po każdym użytkowaniu i sporządzenia protokołu odbioru.

4. Osoba odpowiedzialna i kontakt

- Za zarządzanie piecem chlebowym oraz nadzór nad jego użytkowaniem odpowiada **Sołtys lub pracownik merytoryczny Gminy Pruszcz Gdański**
- W przypadku jakichkolwiek pytań, problemów technicznych, rezerwacji lub zgłaszania uszkodzeń prosimy o kontakt pod numerem telefonu:lub mailowo:
- Osoba odpowiedzialna jest dostępna w godzinach **9:00 - 18:00** od poniedziałku do piątku. W przypadku nagłych sytuacji prosimy o kontakt telefoniczny.

5. Dodatkowe zasady

- Użytkowanie pieca chlebowego jest dozwolone wyłącznie przez osoby pełnoletnie, które zapoznały się z instrukcją obsługi i zapoznały się z przepisami BHP (załącznik nr.2) dotyczącymi użytkowania pieca chlebowego
- Nie zostawiaj pieca bez nadzoru, gdy jest rozpalony.
- Po zakończeniu wypieku upewnij się, że piec jest wygaszony, a wszelkie narzędzia użyte do obsługi zostały oczyszczone i odłożone na swoje miejsce.

Przestrzeganie powyższych zasad jest obowiązkowe i ma na celu zapewnienie bezpieczeństwa oraz długotrwałego użytkowania pieca chlebowego przez wszystkich mieszkańców. Dziękujemy za współpracę.

Instrukcja korzystania z pieca chlebowego opalanego drewnem:

1. Przygotowanie pieca

- **Czyszczenie pieca:** Upewnij się, że piec jest czysty. Usuń wszelkie pozostałości po poprzednim wypalaniu, takie jak popiół i resztki węgla.
- **Zebranie drewna:** Przygotuj odpowiednią ilość suchego drewna, najlepiej twardego (np. buk, dąb), które dobrze się pali i generuje dużo ciepła.

2. Rozpalanie pieca

- **Ułożenie drewna:** Ułóż drewno w piecu, zaczynając od małych szczap, a na górze większych polan. Możesz użyć suchej rozpałki, papieru lub kory do łatwiejszego rozpalenia.
- **Rozpalanie ognia:** Podpal rozpałkę. Otwórz drzwiczki pieca i zostaw je uchylone, aby zapewnić odpowiednią wentylację i dopływ tlenu, co pomoże w szybkim rozpaleniu ognia.
- **Kontrola ognia:** Pozwól drewnu się dobrze rozpaść. Co jakiś czas możesz dodać nowe polana, aby utrzymać mocny płomień.

3. Osiągnięcie odpowiedniej temperatury

- **Monitorowanie temperatury:** Utrzymuj ogień, aż piec osiągnie odpowiednią temperaturę. Typowa temperatura do wypieku chleba to około 250-300°C. Możesz to sprawdzić za pomocą termometru piecowego lub prostego testu mąki (wrzucić szczyptę mąki na dno pieca, powinna ona zbrązowieć w ciągu kilku sekund).
- **Rozgrzanie całego pieca:** Upewnij się, że ciepło jest równomiernie rozprowadzone po całym wnętrzu pieca. W razie potrzeby przesuń ogień lub dodaj więcej drewna.

4. Przygotowanie do wypieku

- **Usunięcie żaru i popiołu:** Gdy piec osiągnie odpowiednią temperaturę, usuń żar i popiół z wnętrza. Użyj do tego specjalnego haka lub miotły piecowej. Pozostaw jedynie cienką warstwę żaru, jeśli planujesz piec na gorącym podłożu.
- **Czyszczenie podłoża:** Oczyszcz podłoże pieca z resztek popiołu, aby chleb nie przypalał się od spodu.

5. Wypiek chleba

- **Włożenie chleba:** Umieść bochenki chleba na podłożu pieca, używając łopaty piecowej. Upewnij się, że między bochenkami jest odpowiednia przestrzeń, aby ciepło mogło swobodnie krążyć.
- **Zamknięcie pieca:** Zamknij drzwiczki pieca, aby utrzymać ciepło i wilgotność w środku.
- **Kontrola wypieku:** Monitoruj czas wypieku. Chleb zazwyczaj piecze się przez około 30-60 minut, w zależności od wielkości bochenków i temperatury pieca.

6. Kończenie pracy

- **Wyjęcie chleba:** Po upieczeniu chleba, ostrożnie wyjmij go z pieca za pomocą łopaty piecowej i przenieś na kratkę do studzenia.

- **Wygaszenie pieca:** Jeśli nie zamierzasz dalej korzystać z pieca, pozostaw go, aby naturalnie wygasł. Możesz zamknąć drzwiczki, aby ograniczyć dostęp tlenu i przyspieszyć wygaszenie ognia.

7. Konserwacja pieca

- **Czyszczenie po użyciu:** Po zakończeniu pracy i całkowitym ostygnięciu pieca, usuń resztki popiołu. Regularne czyszczenie pieca zapobiega gromadzeniu się zanieczyszczeń.
- **Kontrola stanu technicznego:** Co jakiś czas sprawdzaj stan pieca, zwłaszcza jego uszczelki i drzwiczki. Uszkodzenia mogą wpłynąć na efektywność pieca i jakość wypieków.

8. Bezpieczeństwo

- **Zachowanie ostrożności:** Pracuj ostrożnie z otwartym ogniem, używaj rękawic ochronnych i narzędzi piecowych. Upewnij się, że dzieci i zwierzęta trzymają się z daleka od rozpalonego pieca.

Przestrzeganie tych kroków pozwoli na efektywne i bezpieczne korzystanie z pieca chlebowego opalanego drewnem, zapewniając doskonale wypieki za każdym razem.

Załącznik 1

Załącznik do Rezerwacji Użytkowania Pieca Chlebowego

1. Dane Użytkownika

- **Imię i nazwisko:** _____
- **Adres zamieszkania:** _____
- **Numer telefonu:** _____
- **Adres e-mail:** _____

2. Data i Godzina Rezerwacji

- **Data rezerwacji:** _____
- **Godzina rozpoczęcia użytkowania:** _____
- **Przewidywany czas zakończenia użytkowania:** _____

3. Cel Użytkowania

- **Rodzaj wypieku:** _____
- **Liczba bochenków lub ilość wypieków:** _____
- **Inne uwagi (specjalne wymagania, planowane działania):**

4. Oświadczenie Użytkownika

Oświadczam, że zapoznałem/am się z instrukcją użytkowania oraz instrukcją stanowiskową BHP dla pieca chlebowego opalanego drewnem, zlokalizowanego na działce nr 1198 w Rotmance. Zobowiązuję się do przestrzegania zawartych w nich zasad oraz ponoszę pełną odpowiedzialność za ewentualne uszkodzenia powstałe podczas mojego użytkowania pieca.

Podpis Użytkownika: _____

Data: _____

5. Potwierdzenie Rezerwacji przez Osobę Odpowiedzialną

- **Imię i nazwisko osoby odpowiedzialnej:** _____
- **Data potwierdzenia rezerwacji:** _____
- **Podpis osoby odpowiedzialnej:** _____

Uwaga: Rezerwacja będzie ważna dopiero po podpisaniu przez osobę odpowiedzialną i wpisaniu do harmonogramu użytkowania pieca chlebowego.

Załącznik 2

OŚWIADCZENIE

Ja, niżej podpisany/a, oświadczam, że zapoznałem/am się z instrukcją użytkowania oraz instrukcją stanowiskową BHP dla pieca chlebowego opalanego drewnem, zlokalizowanego na działce nr 1198 w Rotmance. Oświadczam również, że zrozumiałem/am i akceptuję wszystkie zawarte w nich zasady oraz zobowiązuję się do ich przestrzegania podczas korzystania z pieca.

Imię i nazwisko: _____

Data: _____

Podpis: _____