



## Startklar fürs Kochen?

### Hygiene-Check zum Abhaken

Vor jeder Kochkurseinheit sollten Sie gemeinsam mit den Kindern einen Hygienecheck durchführen. Wichtig ist, dass Sie die Punkte in der vorgegebenen Reihenfolge abhaken können:

<b>1. Sind alle gesund? Niemand hustet und niest ohne Unterlass. Niemand hat eine triefende Nase.</b>	<input type="checkbox"/>
<b>2. Schmuck ist abgelegt, Nagellack entfernt, Fingernägel sind kurz geschnitten.</b>	<input type="checkbox"/>
<b>3. Lange Haare sind zusammengebunden, längerer Pony zurückgebunden.</b>	<input type="checkbox"/>
<b>4. Saubere Schürzen sind umgebunden.</b>	<input type="checkbox"/>
<b>5. Ärmel sind hochgekrempt.</b>	<input type="checkbox"/>
<b>6. Hände sind gründlich mit Seife gewaschen und abgetrocknet.</b>	<input type="checkbox"/>

**Dann kann's losgehen!**