



**Инструкция
по правилам безопасности для обучающихся при кулинарных работах
ИОТ-014-2012**

При пользовании газовыми плитами

1. Перед использованием плитой хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).
2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.
3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2—3 мин.

При пользовании электрической плиткой

1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т. п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.
3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

При пользовании режущими инструментами

1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу — скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.
2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.
Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т. д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

1. Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.