**Администрация Таштагольского муниципального района**

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**

**«Основная общеобразовательная школа № 1»**

СОГЛАСОВАНО: УТВЕРЖДЕНО:

Председатель ППО Директор МБОУ ООШ №1

\_\_\_\_\_\_\_ А.В. Летягина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ К.М. Пхайко

протокол № \_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_ 2019г. «\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2019г.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по технике безопасности при кулинарных работах**

**ИОТ 042-2019**

**г. Таштагол**

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по технике безопасности при кулинарных работах**

**ИОТ 042-2019**

**При пользовании газовыми плитами:**

1. Перед пользованием плитой нужно хорошо проветрить помещение, включить вентиляцию. Убедившись, что краны горелок и духового шкафа закрыты, открыть кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).

2. Пламя горелки должно быть равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, последнюю необходимо отрегулировать.

3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты его необходимо проветрить, открыв его на 2 - 3 минуты.

**При пользовании электрической плиткой:**

1. Перед включением проверить исправность шнура питания. Спираль (открытая) не должна выступать над поверхностью керамики плитки. Устанавливать плитку следует на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т.п.).

2. При включении плитки штепсельная вилка должна плотно до отказа входить в гнезда штепсельной розетки. Не допускается выключение вилки дерганием за шнур.

3. Для приготовления пищи на электроплитке необходимо пользоваться только эмалированной посудой.

**При пользовании режущими инструментами:**

1. Соблюдать максимальную осторожность. Картофель нужно чистить желобковым ножом, рыбу - скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед.

2. Нарезание хлеба, гастрономических изделий, овощей и др. производить на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания.

Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.

3. Необходимо соблюдать осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и др.), не обрабатывать слишком маленьких частей.

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

1. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через края. При сильном кипении сократить огонь или выключить плиту.

2. Крышки горячей посуды следует брать полотенцем и открывать от себя.

3. Сковородку ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

***Инструкцию составил заместитель директора по безопасности \_\_\_\_\_\_\_\_ Пауль А.А.,***

 ***20 сентября 2019 г.***