

- 3.6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.
- 3.7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед.
- 3.8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.
- 3.9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.
- 3.10. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях.

- 4.1. При неисправности кухонного инвентаря, затуплении разделочных ножей работу прекратить и сообщить об этом зав. столовой.
- 4.2. При разливе жидкости, жира немедленно убирать их с пола.
- 4.3. В случае, если разбилась столовая посуда, осколки ее не убирать с пола руками, а пользоваться веником или щеткой и совком.
- 4.4. При получении травмы оказать первую помощь пострадавшему, сообщить об этом администрации, при необходимости отправить пострадавшего в лечебное учреждение.

5. Требования безопасности по окончании работы.

- 5.1. Выключить электроплитку, при выключении не дергать за шнур.
- 5.2. Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- 5.3. Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- 5.4. Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки с мылом.

Разработал инструкцию:
Инженер по ОТ



В.В. Башкирцев