

**Согласовано:**

Председатель ПК школы  
Кокурхаева Р.М-Б.  
«28»\_08\_2019\_ года

**Утверждаю:**

Директор школы  
М.О.Матиев  
« 28 » 08\_2019 года

## **ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА в школьной столовой**

**№ 4 от « 28 » августа 2020 года**

### **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
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 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, соблюдать 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, не обрабатывать слишком маленьких их частей.

### **При работе с горячими жидкостями:**

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 следует ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой.

Ознакомлена: « 1 » сентябрь 2020 года

*Уфа*  
*Кокурхаева Р.М*