Утверждаю: Согласовано:

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ пред. Профкома \_\_\_\_\_\_\_\_

29. 08. 2012г. 29.08.2012

**Правила безопасной работы при пользовании**

**ножом и кухонными приспособлениями**

1. **Опасности в работе:**

* Порезы;
* Травмы рук;
* Ушибы.

**2. Что нужно сделать до начала работы:**

* Подготовить инструменты и принадлежности к работе.

1. **Что нужно делать во время работы:**

* Работать только хорошо заточенным ножом;
* Пользоваться ножом осторожно;
* Передавать нож (вилку) только ручкой вперед;
* Не поднимать нож высоко над разделочной доской;
* При работе с мясорубкой проталкивать продукт пестиком.

1. **Что нужно сделать по окончании работы:**

* Вымыть, просушить и убрать инструменты и приспособления