Утверждаю: Согласовано:

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

29. 08. 2012г. 29. 08. 2012г.

**Правила безопасного выполнения**

**кулинарных работ**

1. **Опасности в работе:**

* Ожог;
* Поражение током

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

* Проверить исправность соединительного шнура;
* Установить электронагревательный прибор на огнеупорную

подставку.

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

* Включать и выключать электроприбор сухими руками, при этом

браться не за шнур, а за корпус вилки.

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

* Выключить электроприбор.

**При работе с горячей жидкостью**

* 1. **Опасности в работе:**
* Ожог.

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

* Наполнить посуду жидкостью, не доливая до краев 4-5 см;
* Проверить качество ручек емкости.

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

* Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев горелки (тена);
* Снимать крышку с горячей посуда от себя;
* Закладывать в кипящую жидкость крупу и другие продукты

осторожно;

* Снимать горячую посуду с плиты с помощью прихваток.

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

* Выключить плиту или электроприбор.