

УТВЕРЖДАЮ
Директор "Гимназии № 1"

А.А. Храпко



**ИНСТРУКЦИЯ № 7-3 Б
по технике безопасности при кулинарных работах**

1. При пользовании газовыми плитами.

- 1.1. Перед использованием плитой хорошо проветрите помещение, включите вентиляцию. Убедитесь, что краны горелок и духового шкафа закрыты, откройте кран на газопроводе (черта на головке крана должна быть направлена вдоль оси трубы).
- 1.2. Следите за тем, чтобы пламя горелки было равномерным, синего цвета. Если оно желтого цвета и отрывается от горелки, отрегулируйте горелку.
- 1.3. Перед зажиганием горелки духового шкафа плиты проветрите его, открыв на 2-3 мин.

2. При пользовании электрической плиткой.

- 2.1. Перед включением проверьте исправность шнура питания. Устанавливайте плитку на огнеупорную подставку (кирпич, асбест и т.п.). Не пользуйтесь плиткой с открытой спиралью.
- 2.2. При включении плитки штепсельную вилку вводите в гнезда штепсельной розетки до отказа. Не допускайте выключения вилки дерганием за шнур.
- 2.3. Для приготовления пищи на электроплитке пользуйтесь только эмалированной посудой.

3. При пользовании режущими инструментами.

- 3.1. Соблюдайте максимальную осторожность. Картофель чистите желобковым ножом, рыбу – скребком, мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком. Передавайте ножи и вилки только ручкой вперед.
- 3.2. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарежьте на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа.
- 3.3. Соблюдайте осторожность при работе с ручными терками. Плотно удерживайте обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывайте слишком маленькие части.

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

- 4.1. Следите, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край. При сильном кипении сокращайте огонь или выключайте плиту.
- 4.2. Крышки горячей посуды берите полотенцем и открывайте от себя.
- 4.3. Сковородку ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.