Управління освіти та науки

Дніпропетровської міської ради

«КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД

(ясла-садок) №27»

ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

*«ЗАТВЕРДЖЕНО»*

*Завідуюча КЗО ДНЗ №27:*

*\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Біляєва*

*Наказ*

*від «\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ р. №\_\_\_\_\_*

**ІНСТРУКЦІЯ № 37 ОП**

**З ОХОРОНИ ПРАЦІ**

під час кулінарних робіт

**1. Загальні положення.**

1.1. Дотримуватися максимальної обережності. Картоплю чис­тіть жолобковим ножем, рибу - скребком, м'ясо проштовху­вати в м'ясорубку дерев'яним товкачиком. Передавати ножі й виделки тільки ручкою вперед.

1.2. Хліб, гастрономічні вироби, овочі й інші продукти нарізати на спеціально для цього пристосованих дошках, дотримую­чись правильних прийомів різання. Пальці лівої руки мають бути зігнутими і знаходиться на деякій відстані від леза ножа.

1.3. Бути обережними при роботі з ручними терками. Міцно три­мати оброблювальні продукти (фрукти, овочі і т. д.), не об­робляти дуже маленькими частинами.

**2. При роботі** з **гарячими рідинами (вода, жир та інше).**

2.1. Стежити, щоб при закипанні вміст посуду не виливався че­рез край.

2.2. При сильному кипінні зменшити вогонь або вимкнути плиту.

2.3. Кришки гарячого посуду брати рушником і відкривати від себе.

2.4. Сковорідку ставити й знімати сковороднем із дерев'яною ручкою.

2.5. У випадку травмування працівників ДНЗ звернутися по до­помогу до старшої медичної сестри або в разі необхідності викликати швидку допомогу.

Завідуюча ДНЗ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М. Біляєва

*З інструкцією ознайомлений:*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Дата* | *П.І.Б.* | *Посада* | *Підпис* |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |