**Інструктаж з охорони праці та вимоги безпеки праці під час роботи в гарячому цеху**

1. Не слід працювати в гарячому цеху при несправній вентиляції.
2. Не працювати на устаткуванні, правила експлуатації якого Ви не знаєте.
3. Не розмовляти під час роботи та не відволікати інших.
4. Не слід працювати на слизькій підлозі, у взутті без задників.
5. Не залишати працююче обладнання без нагляду, мити, чистити та регулювати його під час роботи.
6. Конфорки електричних плит повинні бути без тріщин, з бортовою поверхнею. Не слід розливати жир або рідину на відкриті ТЕНи або розпечену поверхню конфорок.
7. Електричне устаткування повинно мати справне заземлення, біля пульту управління має бути гумовий килимок.
8. Електричне устаткування вмикати та вимикати тільки сухими руками.
9. В киплячий жир закладати обсушені.продукти
10. Під час роботи з розігрітим жиром рукава повинні бути опущені, а руки сухими.
11. На жарову поверхню сковороди продукти класти рухом „від себе".
12. Кришку з гарячої каструлі знімати рухом „на себе", захищаючи лице від опіків парою.
13. Під час перенесення посуду з гарячою стравою потрібно голосно попередити інших: „Обережно!"
14. Переносити гарячу каструлю слід відкритою, заповнену стравою на 85%, користуючись сухим рушником.
15. Посуд з гарячою їжею слід ставити на міцну, стійку підставку.
16. Не слід працювати з наплитним посудом, який має несправні ручки.
17. Під час роботи дверцята жарової шафи повинні бути закриті.
18. Повертати чашу сковороди можна лише після вимкнення з електромережі.
19. Під час роботи на універсальній кухонній машині слід впевнитися, що змінний механізм надійно зафіксований.

18. Щоб не порізати пальці:

* під час роботи не жестикулювати ножем;
* ніж класти лезом до дошки, а якщо на дошці – лезом назовні;
* пальці лівої руки підігнути, лезо ножа притиснути до суглобів;
* палець не повинен знаходитися на лезі;
* руками не знімати овочі з леза ножа;
* правильно передавати ніж;
* ніж тримати в чохлі.

**Правила з санітарії та особистої гігієни під час роботи в гарячому цеху**

1. До роботи допускаються особи, які пройшли спеціальний медичний  
   огляд.
2. Санітарний одяг повинен бути чистим, випрасуваним, з усіма ґудзиками, волосся прибране під ковпак, рукава застебнуті або підкочені.
3. Не заколювати голками та шпильками одяг, не тримати в кишені сторонні предмети.
4. Не слід носити на роботі кліпси, каблучки, а також шпильки поверх косинок.
5. Коротко зрізати нігті, бо під ними накопичується бруд.
6. Не відвідувати в санітарному одязі вбиральні, не виходити в ньому на вулицю.
7. Після відвідування туалету та перед початком роботи ретельно мити руки з милом.
8. Особисті речі і верхній одяг залишати у гардеробі.
9. Не слід палити на робочому місці.
10. Під час травмування рук (порізи, проколи) слід негайно припинити роботу, обробити рану дезинфікуючим засобами, накласти пов'язку, а на палець надіти напальчник.
11. Не слід користуватися інвентарем та посудом не за призначенням, порушуючи маркування.
12. Під час приготуванні рулетів і соусів необхідно ретельно дотримуватись правил ведення технологічного процесу.
13. Необхідно дотримуватись строків зберігання і реалізації страв.
14. В кінці роботи необхідно прибрати робоче місце та помити його миючими засобами.