**Требования техники безопасности при**

**выполнении работ**

1.Не рекомендуется закалывать иголками санодежду и держать в карманах булавки, стеклянные и другие бьющиеся и острые предметы.

2.Проверить наличие и исправность оборудования.

3.Проверить заземление электрооборудования.

4.Применять временной, скоростной и температурный режим обработки при помощи оборудования в соответствии с требованиями технологического процесса приготовления изделий.

5. Во время работы с жарочным шкафом пользоваться прихватками во избежание ожогов. Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм повар обязан:

максимально заполнять посудой рабочую поверхность электрических плит, своевременно включить секции электроплит или переключать их на меньшую мощность:

6.Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки плиты, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объёма;

При работе с горячей посудой и жидкостью: снимать крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя; класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался; передвигать посуду с жидкостью по поверхности плиты осторожно, без рывков.

7.В случае возникновения неисправности оборудования или нарушения правил техники безопасности обучающимися немедленно сообщить об этом мастеру производственного обучения.

  8. При работе с ножом соблюдать осторожность, передавать другому ручкой вперёд;

  9.Убирать с пола сразу пролитую жидкость, упавшие продукты;

10. Во время работы не отвлекаться и не отвлекать других