# Правила техники безопасности на кухне

В ходе работы на кухне, чтобы избежать порезов рук, ожогов и других травм, необходимо соблюдать следующие требования техники безопасности:

1. содержать пол чистым и сухим, чтобы не поскользнуться;

2. нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра, так как это может привести к пожару;

3. перед работой нужно проверить шнур электроприборов, он не должен иметь оголенных проводов;

4. не допускать заливание электроплиты кипящей жидкостью, жиром и сахаристыми веществами. Следить, чтобы в разогретый жир не попадала жидкость, так как можно получить ожоги от брызг или от пламени горящего жира;

5. включать и выключать электроплиту надо сухими руками, держась за вилку, а не за шнур;

6. нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Передавать колющие и режущие инструменты и приборы ручкой вперед;

7. открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом, хорошо заточенным;

8. нельзя подталкивать продукты в горловину мясорубки пальцами, для этого надо пользоваться деревянным пестиком;

9. следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части;

10. брать горячую посуду следует прихваткой, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, чтобы капли горячей воды не попали на ноги. Использовать сковородник только с деревянной ручкой;

11. посуду с длинной ручкой (сковорода, ковш и другие) ставить так, чтобы не зацепиться за нее и не уронить;

12. не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду: если посуда лопнет, то можно ошпариться;

13. не пробовать горячую пищу, предварительно не охладив ее;

14. периодически проветривать помещение, чтобы в нем не повышалась температура и влажность воздуха, не накапливался чад, образующийся при жарении;

15. следить за тем, чтобы хорошо было освещено рабочее место.

**Какие факторы включает в себя безопасность?**

Пожарная безопасность кафе, ресторанов и других мест общепита включает в себя такие факторы, как:

* Средства для устранения пожара. К ним можно отнести пожарный щит, песок или же огнетушитель;
* Сигнализация, которая оповещает о возникновении пожара;
* Громкоговоритель или же речевой оповещатель;
* Схемы эвакуации людей, на которых указано наиболее безопасное направление к выходу. Кроме того, к ним относятся световые указатели;
* Знание работников основ пожарной безопасности, а также умение пользоваться противопожарными средствами.

Необходимо также назвать и основные причины возникновения пожара в местах общественного питания. Обычно сюда относятся различные нарушения при использовании кухонной техники, замыкание электропроводки, человеческий фактор, проблемы с электрооборудованием, а также использование фейерверков неподалеку от горючих материалов.

Конспект