Инструкция по технике безопасности при приготовлении пищи на костре во время проведения Весенней полевой практики.

В. М. Хайтов

1. Перед началом приготовления пищи на костре необходимо проверить, что место для костра выбрано безопасное: отдаленное от деревьев, кустов, сухой травы и других легковоспламеняющихся материалов.

2. Убедитесь, что вам предоставлены все необходимые инструменты и средства для разведения костра: спички, зажигалка, дрова. Рядом с костром должно находиться ведро с водой. Котлы и костровое оборудование должны находиться в исправном состоянии. Дежурные должны быть экипированы прихватками и костровыми рукавицами.

3. При разведении костра следует соблюдать осторожность и не допускать возгорания окружающей растительности.

4. Приготовление пищи на костре должно осуществляться под постоянным контролем и надзором руководителей.

5. Во время приготовления пищи следует соблюдать правила гигиены: использовать чистые руки, убирать волосы из лица, не допускать попадания грязи и песка в еду.

6. После завершения приготовления пищи необходимо тщательно потушить костер, чтобы избежать возможных пожаров.

7. После приема пищи необходимо убрать мусор и утилизировать его в соответствии с правилами экологической безопасности.Кухонные отбросы и мусор должны вывозиться в яму, расположенную в районе санузлов, не ближе 60м от лагеря и на удалении от источника водоснабжения.

8. В случае возникновения чрезвычайной ситуации (пожар, травма и т.д.) следует немедленно обратиться за помощью к руководителям.

9. После окончания приготовления пищи необходимо тщательно вымыть посуду и убрать все используемые материалы на свои места.

10.Помытую посуду следует представить руководителю.

11. Запрещается использовать продукты, не согласованные с руководителем.