|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Name/Logo der Schule | BetriebsanweisungFür das Arbeiten mit**Kochfeldern** | **Raum**verantwortlich  |
| Gefahren für Mensch und Umwelt |
|  | Es bestehen Gefährdungen durch:* Heiße Kochstellen
* Überhitztes Öl und Fett
* Die offene Gasflamme (Gasherd)
* Sprünge in der Glaskeramik (E- Herd)
 |
| **Schutzmaßnahmen und Verhaltensregeln** |
|      | * Vor erstmaliger Benutzung der Kochfelder ist die Gebrauchsanweisung des Herstellers zu lesen
* Beim Betrieb sind die Angaben des Herstellers zu beachten
* Die Geräte dürfen nur an Elektroanlagen mit FI- Schutzeinrichtung betrieben werden
* Bei Arbeiten mit heißen Töpfen und Bratpfannen sind Topflappen oder geeignete Handschuhe zu benutzen
* Die Kochfelder nicht als Ablage benutzen. Abgelagerte Gegenstände, können bei unbeabsichtigtem Einschal­ten verschmoren oder Brände verursachen (E- und Gasherd!)
* Vorsicht bei der Zugabe von Wasser in Öl- und Fettmischungen
 |  |
| **Verhalten bei Störungen und im Gefahrenfall** |
|  | * Bei Schäden, Ausschalten und Lehrer informieren
* Schäden nur vom Fachmann beseitigen lassen
* Bei Fettbränden: Ruhe bewahren und Pfanne oder Topf mit Deckel abdecken
* GGF. CO² Löscher benutzen
 |  |
| **Erste Hilfe** |
| 81 | * Den Lehrer (Ersthelfer) informieren (siehe Alarmplan)
* Verletzungen sofort versorgen
* Eintragung in das Verbandbuch vornehmen

 **Notruf: (0)112 Krankentransport: (0)19222** |  |
| **Instandhaltung, Entsorgung** |
|  | * Mängel sind umgehend dem Lehrer bzw. Vorgesetzten zu melden
* Instandsetzung nur durch beauftragte und unterwiesene Personen
* **E- Check alle 4 Jahre** durch eine Elektrofachkraft
 |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Freigabe:** |  | **Bearbeitung:** |  | **14. Juni 2021** |
| Schulleitung |  |