烤箱安全操作规程

1、烤箱指定专人负责使用、维护和卫生清理，使用时应先启动烤箱，检查 运行是否正常，待正常后方可进行供烤。

2、供烤食品时，应根据品种的质量要求，设定好面火、底火的温度。

3、食品进入烤箱后，应掌握好供烤时间，以免造成损失。

4、操作人员在开箱进盘或取出时，必须戴上石梯手套，以免烫伤。

5、开箱取盘后，及时将箱门关上，以免造成热扩散，浪费能源。

6、在使用过程中，若发现有异常情况，应及时断电停机，并上报负责人。

7、完毕后将烤箱电源关掉，并拉下电闸，及时清理卫生。