

KANISHKA FOOD SERVICE

Flat No-10 Wing No-07 Bldg-Chandrabhaga Block Sara Wadgaon Ko Aurangabad 431136

E-mail: kanishkafoodservice@gmail.com Mob No – 9156521013

Date: 12/5/04/2023

Ref.

DECLARATION LETTER

Dear Partner,

Thank you for considering KANISHKA FOOD SERVICE For your interest in providing services of Catring Food work

Here with we declared that

रसोई में काम करते वक्त इन सुरक्षा उपायों का पालन

रसोई आपके किचन का एक ऐसा स्थान है, जहां आपको बहुत एहतियात बरतने की जरूरत है क्योंकि रसोई में आपको कई खतरनाक और प्रज्वलन पदार्थों से निपटना पडता है। इसलिए रसोई में काम करते समय आपको वास्तव में बड़ी सावधानी बरतने की आवश्यकता है।

आज हम आपको सच में कुछ ऐसे महत्वपूर्ण सुझाव देंगे जिनका पालन हमारे रसोई के भीतर तथा बाहर करना चाहिए, ताकि हमारे एवं आपके प्रियजनों के साथ कोई भी दुर्घटना ना घटे। खाना पकाने के सही तरीके

1 रक्षात्मक कपड़ों के साथ पैरों में सेपटी जूते पहनें रहे ना है रसोई में काम करते समय हमें हमेशा सेपटी जूते पहन कर काम करना है क्योंकि अगर गलती से हमारे हाथ से चाकू छूट कर गिर जाए तो हमारे पैरों को कोई चोट ना पहुंचे। ऐसा अक्सर कई बार होता है कि गलती से चाकू या तेज नोक वाली चीजे हाथ से छूट कर फर्श पर या पैर पर गिर जाती हैं। ऐसी स्थिति में, आपको टांके भी लग सकते हैं, और इसलिए काम करते समय जूते पहनना ही सही है। इसी तरह, रसोई में काम करते समय हमें लंबी एवं खुली आस्तीन वाली पोशाख नहीं पहननी है क्योंकि इससे रसोई में आग लगने का खतरा है। साथ ही, रसोई में काम करते समय आपको सिंथेटिक कपड़े भी नहीं पहनने है। आग लगते ही सिंथेटिक कपडा आपकी त्वचा से चिपक जाता है जिसके कारण गंभीर रूप से आंतरिक चोट लग सकती है।

2 रसोई किचन में ध्यान से काम करें रसोई किचन में होने वाली अधिकांश दुर्घटनाएं भागा-दौड़ी एवं जल्दबाजी के कारण होती है। वास्तव में जल्दबाजी में काम करते समय हम लापरवाही बरतते हैं, जिसका परिणाम एक दुर्घटना के रूप में सामने आता है। कभी भी सब्जियों को तेजी से ना कांटे अतः हमारी उंगली कट सकती है। इसी तरह, जल्दबाजी में गैस स्टोव से गर्म पैन को एवं कुकर को उतारने की कोशिश ना करनी चाईए अतः वह हाम पर गिर सकता है। हमारे काम को पूरा करने में अपना समय लें। इस तरह हमें अपना पूरा काम खत्म करने में 15 मिनट अधिक लगेंगे, लेकिन यह हमारे लिए एक सुरक्षित तरीका होगा तथा हमें दुर्घटना से भी बचाएगा।



Edit with WPS Office



KRUSHNA DUBARE

3 हॉट पैड का उपयोग करें रसोई में काम करते समय गर्म पैन तथा कुकर को उतारने के लिए हॉट पैड का उपयोग करना सही होगा। माइक्रोवेव में खाना पकाने के लिए इस्तेमाल किए जाने वाले बाउल्स और बर्तन बहुत गर्म हो जाते हैं। इन्हें हमें हाथों से नहीं बल्कि हॉट पैड की सहायता से निकाल सकते हैं। इन हॉट पैड्स को नजरअंदाज ना करें क्योंकि ये सच में हमें जलने से बचा सकते हैं।

4 गैस से थोड़ा दूर खड़े होकर खाना पकाएं गैस पर खाना पकाते समय, एक दम गैस के सामने खड़े होकर खाना ना पकाएं। बल्कि अपने स्थान की विपरीत दिशा में या थोड़ा दूर खड़े होकर खाना पकाते हैं, ताकि हम खाना पकाने या उबलने की प्रक्रिया में जलने से बच जाएं। यह अधिकांश लोगों द्वारा खाना पकाते समय की जाने वाली एक आम सी गलती है, और गर्म पानी या तेल के छींटों की वजह से हमारे शरीर पर छाले या दाग पड़ जाते हैं।

5 चाकू का कुशलतापूर्वक इस्तेमाल करें रसोईघर में चाकू को संभाल कर रखना भी एक चुनौतीपूर्ण काम है। हमको हमेशा एक तेज नोक वाले चाकू का इस्तेमाल करना चाहिए क्योंकि अक्सर एक मंद चाकू हाथ से फिसल कर चोट पहुंचा सकता है। हमें एक पेशेवर कुकर की तरह चोपिंग आनी चाहिए, वो भी बिना स्वयं को हानि पहुंचाए। चीजों को पकड़ने के लिए हमेशा बाएं हाथ का प्रयोग करें तथा चोपिंग के लिए अपने दाएं हाथ का प्रयोग करें। इस तकनीक में महारत हासिल करने तक हमारी गति को धीमा बनाए रखें।

6 हम सभी उपकरणों के साथ स्नेहशील रहें किसी भी उपकरण का इस्तेमाल करने से पहले, उपकरणों के साथ दिए जाने वाले उपयोगकर्ता मैनुअल के अनुदेश को अच्छी तरह पढ़ लें। यह हमें उस उपकरण के स्वरूप को समझने में मदद करेगा साथ ही हमें पता चलेगा कि इस उपकरण को इस्तेमाल करते समय हमें किन सावधानियों को बरतने की जरूरत है। फूड प्रोसेसर जैसे रसोई उपकरणों को पानी के नीचे ना धोएं क्योंकि इससे शार्ट सर्किट होने का खतरा है और यह हमें उपकरण को नुकसान पहुंचा सकता है। हालांकि, हमें उपकरण के कुछ भागों को साफ करने के लिए एक गीले कपड़े का उपयोग कर सकते हैं।

7 सफाई कुशलतापूर्वक करें अगर खाना पकाते समय आपने कुछ गिरा दिया है, तो उसे जल्दबाजी में साफ ना करें अथवा हम फर्श पर फिसल कर गिर सकते हैं या किसी अन्य दुर्घटना को आमंत्रित कर सकते हैं। फर्श को आराम से तथा कुशलतापूर्वक साफ करें ताकि फर्श पर वस्तु के अवशेष भी ना बच पाएं।

8 चीजों को ध्यान से उठाएं हमें गर्म बर्तनों को या उबलते पानी के बर्तनों को उठाते समय बहुत सावधान रहना है। हमको पता होना चाहिए कि हम कितना बजन आसानी से उठा सकते हैं। अगर हमें किसी बड़े बर्तन को या गर्म बर्तन को उठाने में मुश्किल हो तो हमें अपने सटाफ के एक सदस्य की मदद लेनी है। वैकल्पिक रूप से, हमें किसी भी सामग्री को हिस्सों में स्थानांतरित करना है और फिर उसे आवश्यक जगह पर हस्तांतरण करना है।



Krishna Dukare



Edit with WPS Office

9 गर्म खाने की भाप से दूर रहें भाप हमारे चेहरे को गर्म खाने की तरह जला सकती है। इसलिए गर्म खाने से निकलती भाप से भी बहुत सावधान रहना है। उदाहरण के लिए, जब हम माइक्रोवेव में कुछ पकाने हैं, हमको हमेशा उसके इन्वजन को अपने चेहरे से थोड़ा दूर बरतके खोलना है।

गैस सिलेंडर का इस्तेमाल करते समय

कंपनी में खाना पकाने के लिए गैस सिलेंडर सबसे अधिक इस्तेमाल किया जाने वाला स्रोत है और यह लगभग हर कंपनी में होता है। गैस सिलेंडर एलपीजी (लिक्विफाइड पेट्रोलियम गैस) से भरे होते हैं, जो प्रकृति में बहुत ज्यादा ज्वलनशील होते हैं। इस तरह से यह खाना पकाने की आवश्यकताओं का सबसे जरूरी, लेकिन थोड़ा खतरनाक हिस्सा है।

इसलिए यह सुनिश्चित करना महत्वपूर्ण है कि हम सुरक्षित रूप से गैस सिलेंडर का इस्तेमाल कर रहे हैं। आपको अपने कंपनी में गैस सिलेंडर का इस्तेमाल करते समय कुछ सेप्टी टिप्स को फॉलो करना है। एलपीजी खरीदते समय सावधानी, एलपीजी के साथ खाना बनाने समय सावधानियां और एलपीजी रखरखाव के दौरान कुछ कदम को उठाना बेहद जरूरी होता है।

कई वाल्व और पाइप कनेक्शन हैं जो बहुत अधिक टूट-फूट का कारण बनते हैं। इसलिए, निरंतर निगरानी की हमेशा आवश्यकता होती है। इसलिए आज हम आपको कुछ ऐसे सेप्टी टिप्स के बारे में बता रहे हैं जो गैस सिलेंडर के इस्तेमाल के दौरान हमें ध्यान में रखने चाहिए।

खरीदते समय बरतें सावधानियां

हमेशा ऐसे एलपीजी सिलेंडर का इस्तेमाल करें, जिन पर आईएसआई का निशान हो। सुनिश्चित करें कि हम गैस सिलेंडर को वास्तविक डीलरों से खरीद रही हैं।

गैस सिलेंडर की डिलीवरी लेते समय, इस बात का ध्यान रखते हैं कि सिलेंडर ठीक से सील है और इसकी सेप्टी कैप से छेड़छाड़ नहीं की गई है, जो अन्यथा एलपीजी के लीकेज का कारण बनकर भयानक विस्फोट का कारण बन सकता है।

गैस सिलेंडर की नॉब हमेशा बंद करें

गैस सिलेंडर को जोड़ने के लिए सर्विस मैन या डिलीवरीमैन की मदद लें ताकि इसे सावधानीपूर्वक और सही तरीके से लगाया जा सके। किसी भी आकस्मिक लीकेज को रोकने के लिए, इस्तेमाल के बाद, गैस सिलेंडर की नॉब को हमेशा बंद कर दें। इसके अलावा, अगर हमें रिसाव की गंध आ रही हो तो भी इस्तेमाल के बाद स्टोव नॉब बंद कर देंते हैं।

गैस डिटेक्टर स्थापित करें

गैस सिलेंडर से गैस लीकेज के कारण किसी भी दुर्घटना से बचने के लिए अपने किचन में और जिस कमरे में हम अपना गैस सिलेंडर रखते हैं, उसमें गैस डिटेक्टर स्थापित करें। गैस डिटेक्टर यह निगरानी करने का काम करेगा कि कोई गैस कण हवा में है या नहीं।



Edit with WPS Office

Krishna Jukare

सिलेंडरों को धीरे से संभालें

सिलेंडरों को बिना टकराए या स्ट्रेप किए स्थानांतरित करना भी जाना चाहिए। ऐसा इसलिए है क्योंकि टैंक ड्रैमेज हो सकते हैं, जिससे तत्काल या धीरे-धीरे गैस लीकेज हो सकती है। सिलेंडरों को हमेशा ट्रॉली या वाहन की मदद से मूव करना चाहिए। इसके अलावा, सुनिश्चित करें कि सुरक्षा वाल्व तब तक बना रहता है जब तक आप अपने सिलेंडर को उनकी फाइनल जगह पर नहीं ले जाते हैं।

लेकिन हमारे पास आपातकालीन उपकरण जैसे अग्निशामक यंत्र, आईवॉश स्टेशन, स्प्रिंकलर सिस्टम और शावर भी है।

जबकि गैस सिलेंडरों ने खाना बनाना तेज और आसान बना दिया है, हमें उनका उपयोग सावधानी से करना है, क्योंकि उनमें एलपीजी बहुत ज्यादा ज्वलनशील होती है और हमारे कंपनी और/या इसकी सामग्री को नष्ट करने वाले विस्फोट का कारण बन सकती है और हमें और हमारे परिवार के सदस्यों को गंभीर चोट पहुंचा सकती है।

Fire Safety

आग लगने पर क्या करें, क्या ना करें?

सबसे पहले तो पैनिक ना करें क्योंकि घबराहट में काम और बिगड़ जाते हैं। धैर्य रखें और तुरंत फायर ब्रिगेड की सेवा के लिए 101 नंबर पर संपर्क करें। साथ ही हम खुद से आग पर काबू पाने का प्रयास भी शुरू कर सकते हैं।

दमकल विभाग को कॉल करते वक्त हमारी लोकेशन अच्छी तरह बतानी है ताकि उन्हें जगह ढूंढने में ज्यादा समय ना लगे। इस दौरान हम कोई लैंडमार्क भी बता सकते हैं।

अगर सीढ़ियों का रास्ता क्लियर है तो सामान की परवाह किए बिना फौरन बाहर निकलकर पहले अपने आप को सुरक्षित करें।

इमारत के खिड़की दरवाजे अगर खोले जा सकें तो उन्हें खोल देंते है ताकि धुआं अंदर ना घुटे।

इमारत में अगर आग बुझाने का कोई उपकरण लगा है तो फौरन उसका इस्तेमाल करके आग बुझाने का प्रयास करते है।

गैस सिलेंडर को आग वाली जगह से दूर कर देते है बिजली के स्विच भी बंद कर दें है।

इस दौरान शोर मचाकर या कोई सामान नीचे फेंककर मदद के लिए लोगों का ध्यान अपनी ओर आकर्षित करने का प्रयास करते है।

अगर हम किसी कमर्शियल बिल्डिंग का ऑफिस में फंसे हैं तो आग से बचकर बाहर निकलने के लिए लिफ्ट का इस्तेमाल बिल्कुल नहीं करते .

कंपनी में अगर कोई बुजुर्ग, या महिला हो तो सबसे पहले उन्हें किसी सुरक्षित जगह पर ले जाते है क्योंकि ऐसे हादसों में अक्सर उनकी जान सबसे ज्यादा जोखिम में आती है।



Edit with WPS Office



Krushna Gokare

आग ना लगे, इसाके लिए किन बातों का ध्यान रखना है जरूरी?

आग लगने की ज्यादातर घटनाएं शार्ट सर्किट की वजह से सामने आती हैं. इसासे बचने के लिए बिजली के हर सिरटम को चुस्त-दुरुस्त रखें.

बिजली की वायरिंग को समय-समय पर चेक करते हैं. अगर कहीं वायर में कट लगा है तो उसे तुरंत बदल कर नई वायर लगाते हैं. टेप लगाकर वायर को आपस में जोड़ने से भी शार्ट सर्किट का खतरा बहुत अधिक बढ़ जाता है.

बिजली के बोर्ड में एक ही प्लग पर अधिक लोड नहीं डालते और एक से अधिक प्लग वाले बोर्ड का इस्तेमाल करते हैं.

बिजली के मीटर बॉक्स को इमारत में आने-जाने के रास्ते यानी सीढ़ियों और लिफ्ट के आसपास ना लगाते.

गैस चूल्हे का इस्तेमाल सावधानी के साथ करते हैं. काम खतम होने के बाद में समय रेगुलेटर की नॉब बंद कर देते हैं.

हम मोठे सिलेंडर में गैस भरवाते वक्त सावधानी रखते हैं और उसका इस्तेमाल करने से पहले अच्छी तरह चेक कर लेते हैं कि कहीं गैस लीक तो नहीं हो रही है.

Above information provider is true to my knowledge and I take complete responsibility for any information that is found to be misleading in this application.

KANISHKA FOOD SERVICE

Proprietor



Krushna Dolkare



Edit with WPS Office