

# Техника безопасности на КУХНЯ



# Источники опасности на кухне

- Горячие предметы
- Горячие жидкости
- Острые режущие предметы
- Нагревательные и кухонные электроприборы

# При работе с режущими инструментами (ножом, вилкой)

## 1. Опасности в работе:

- порезы; травмы рук;

## 2. Что нужно сделать до начала работы:

- подготовить инструменты и приспособления к работе

## 3. Что нужно делать во время работы:

- пользоваться ножом осторожно;
- передавать нож (вилку) только ручкой вперед;
- не поднимать нож над разделочной доской;
- пользоваться только хорошо заточенным ножом.

## 4. Что нужно сделать по окончании работы:

- вымыть, просушить и убрать инструменты и приспособления.



# Острые предметы

- Если падает нож, не пытайся его поймать, потому что в большинстве случаев это закончится лишь глубоким порезом. Иногда острые поверхности возникают внезапно – чашка или тарелка разбились во время мытья посуды. Ни в коем случае не трогай осколки руками! Возьми веник, осторожно смети осколки в совок и аккуратно выбрось в



# Первая медицинская помощь



**Если всё-таки порезался,  
обработай ранку перекисью  
водорода и наложи  
бактерицидный пластырь или  
бинт.**

# Раскаленные предметы

- Помни, что сковородки, кастрюли, конфорки электроплит очень горячи!
- Даже после того, как плиту выключили, не проверяй пальцами их температуру!
- Для того, чтобы снять с плиты горячую кастрюлю, чайник или просто приподнять крышку, возьми полотенце, специальную прихватку или рукавицу – только внимательно следи, чтобы их края не касались огня!
- После этого убери их подальше от плиты.



Снимай горячую посуду с плиты с помощью прихваток.



# Первая медицинская помощь



**Если всё-таки ты обжёгся, первым делом скорее подставь обожжённое место под струю холодной воды.**



# Электрические приборы

- Всегда выключай из розетки электрические приборы после работы с ними сухими руками!
- Ни в коем случае не помещай внутрь миксера и мясорубки предметы, тем более свои пальцы!



Нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра, так как это может привести к пожару.



Относитесь к своему здоровью бережно,  
учитесь безопасному обращению с режущими  
инструментами и с горячими жидкостями.  
Полученные на уроках знания применяйте в  
самостоятельной жизни



# ПРАВИЛА

- Нельзя подталкивать продукты в горловину мясорубки пальцами, для этого надо пользоваться деревянным пестиком.
- Следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.
- 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.
- Посуду с длинной ручкой (сковорода, ковш и другие) ставить так, чтобы не зацепиться за нее и не уронить.
- Не пробовать горячую пищу, предварительно не охладив ее
- Периодически проветривать помещение, чтобы в нем не повышалась температура и влажность воздуха, не накапливался чад, образующийся при жарении.
- Следить за тем, чтобы хорошо было освещено рабочее место.

# Контроль знаний

- Как обезопасить себя от ожогов?



- Какие меры безопасности необходимо соблюдать на кухне ?