

# Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ.

Требования безопасности перед началом работ



Требования безопасности во время работы

Требования безопасности по окончании работы

**Надеть спецодежду  
(косынку, фартук), волосы  
убрать под косынку.**



# Вымыть руки с МЫЛОМ.



Подворачиваем рукава, мочим и намыливаем руки. Намыленные руки должны соскальзывать друг с друга, как санки со снежной горки. После этого руки ополаскиваем, отряхиваем и вытираем полотенцем.

# Вредные советы

Если в классе нет училки,  
Смело ты в него входи,  
И садись ты за машинку,  
На педаль сильнее жми.

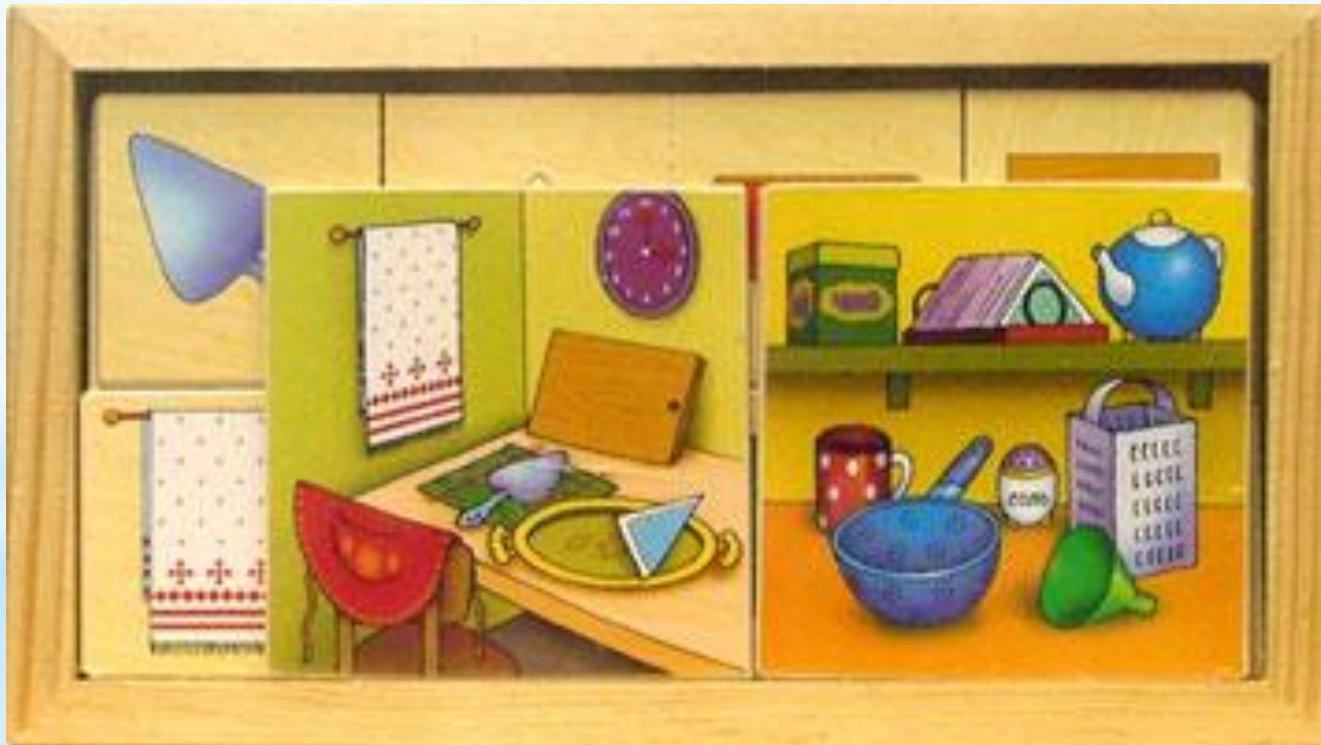
Будет лучше, если руки  
Мыть не будешь ты совсем,  
Чтобы грязь легла на них  
Толстым слоем, словно крем.

Если в классе нет училки,  
Смело ты в него входи,  
И садись ты за машинку,  
На педаль сильнее жми.

Будет лучше, если руки  
Мыть не будешь ты совсем,  
Чтобы грязь легла на них  
Толстым слоем, словно крем.



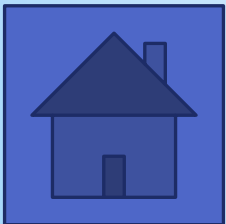
# Проверить исправность кухонного инвентаря.



**Включить вытяжную  
вентиляцию.**



**Овощи перед очисткой  
тщательно помыть, те  
которые употребляют в  
пищу в сыром виде,  
дополнительно ополосните  
кипячёной водой.**



**Включать и выключать  
электроприбор сухими  
руками при этом братья  
за корпус вилки.**





# **Вредные советы**

**Если теплый пирожок  
Положила мама,  
Или семечек ты взял  
У соседа справа,  
Доставай и смело ешь,  
В кабинете – можно!  
Ведь отчистить кабинет  
Будет очень сложно.**

**Можно также в кабинете  
Трогать все розетки,  
На учительском столе  
Разные предметы.**

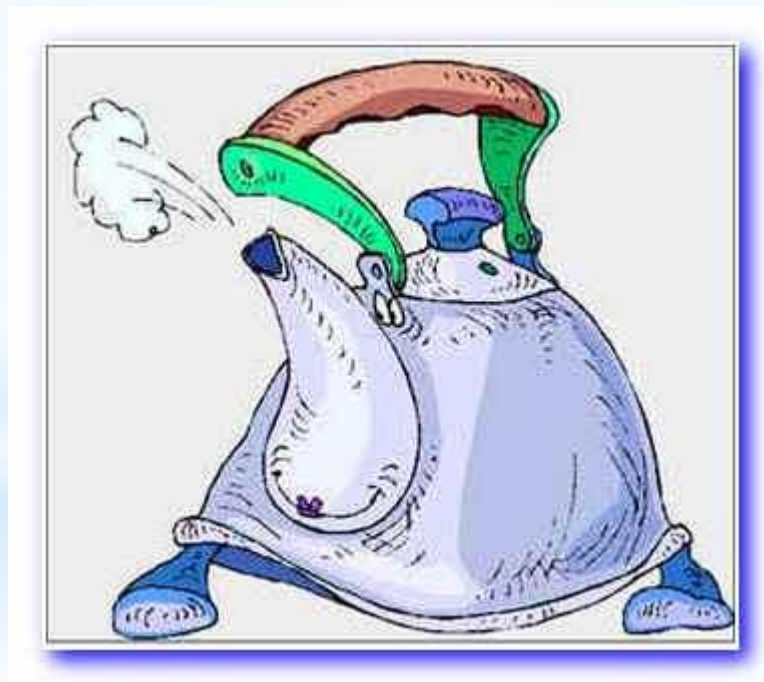
# Проверить качество ручек ёмкости.



**Снимая горячую посуду с  
плиты ставим её на  
подставку.**



**Наполняя кастрюлю  
(чайник) жидкостью не  
доливаем до края 4-5см.**





**Снимая крышку с горячей посуды, поднимаем её от себя.**



# **Вредные советы**

**Если хочется проверить,  
Суп сварился или нет,  
На себя открой ты крышку  
И в кастрюлю загляни.  
И тогда твой милый носик  
Красным станет и большим,  
Обязательно облезет.  
До-о-олго будет он больным.**

**Снимая горячую посуду с  
плиты пользуемся  
прихватками.**





**Засыпать в кипящую  
жидкость крупу и другие  
продукты осторожно.**





**На сковороду с горячим жиром продукты кладём аккуратно (от себя), чтобы не разбрызгивался жир.**



# **Вредные советы**

**Если хочется пожарить  
К ужину картофель-фри,  
От горячей сковородки  
Ты подальше отойди!  
А потом, прицелясь метко,  
Брось картофель в жир кипящий.  
Ерунда, что обожжешься,  
Зато будет фейерверк!!!**

**Передавая нож или вилку  
только ручкой вперед.**



# **Вредные советы**

**Если режешь на дощечке  
Огурец на винегрет,  
В это время ты на ушко  
Маше расскажи секрет.  
И тогда ты свой любимый,  
Свой красивый, ненаглядный  
Пальчик, что огурчик держит,  
Обязательно порежешь!**



**Выключить электроплиту,  
выключить вытяжную  
вентиляцию.**



**Тщательно вымыть  
рабочие столы, посуду и  
кухонный инвентарь.**



**Вынести мусор, тщательно  
вымыть руки с мылом.**



# **Вредные советы**

**Если плюхнешь ненароком  
Масло ты на чистый пол,  
Ерунда! Махни рукой,  
Пол немедленно не мой!  
А когда подружка Катя,  
Подскользнувшись, упадет,  
Долго будешь хохотать ты,  
Станет очень всем смешно!**



***Если не следовать правилам  
безопасной работы на уроках  
кулинарии, что может произойти?***

Поражения  
электротоком

Термические  
ожоги

Порезы

# **Вредные советы**

**И тогда - то непременно  
Ты, когда домой пойдешь,  
Обязательно в портфеле  
Двойку маме понесешь.**