

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

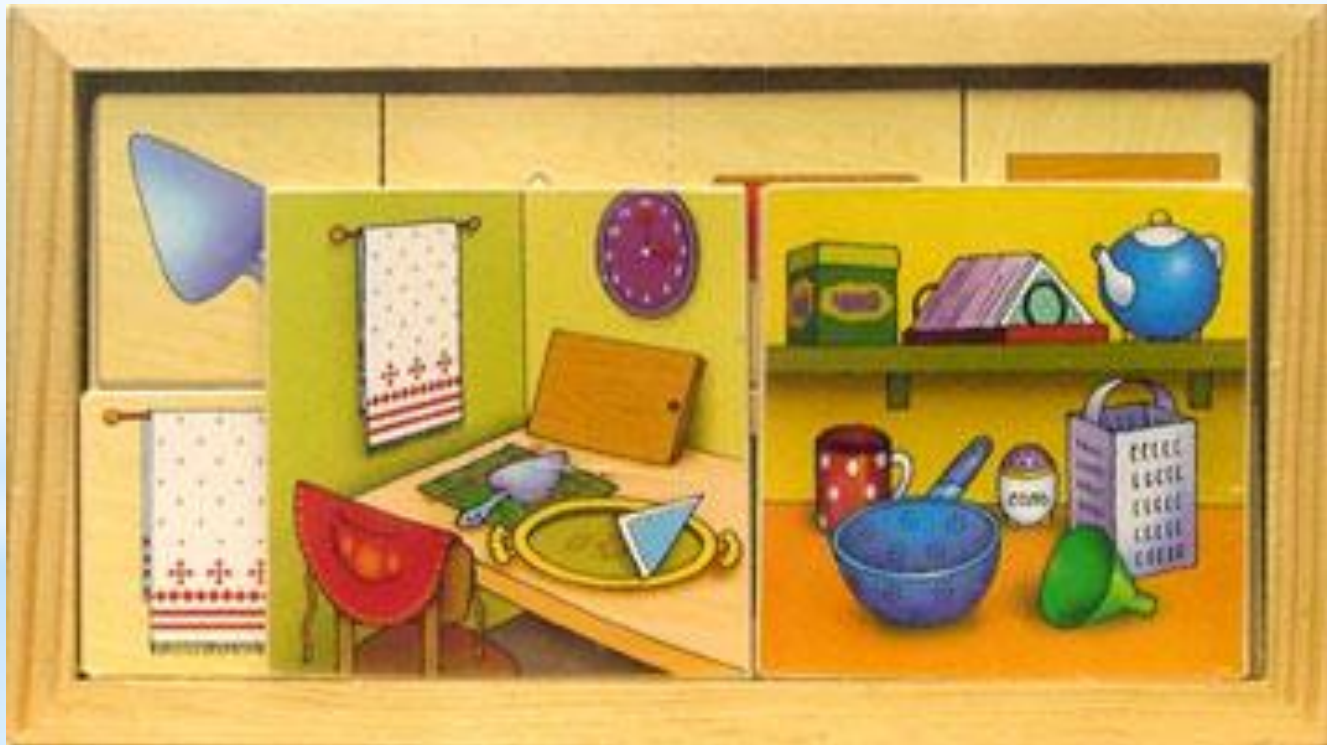
Если в классе нет училки,
Смело ты в него входи,
И садись ты за машинку,
На педаль сильнее жми.

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.

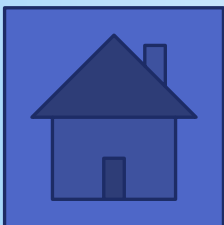
Проверить исправность кухонного инвентаря.



**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 браться
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.**

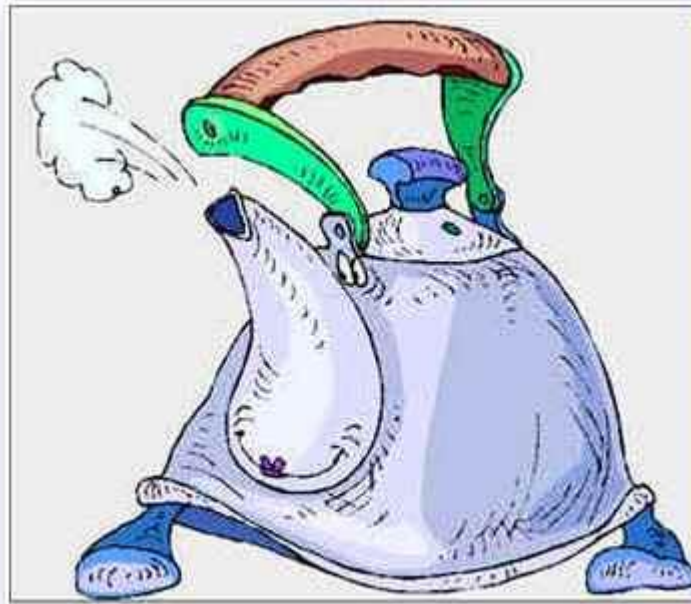
Проверить качество ручек ёмкости.



**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.**



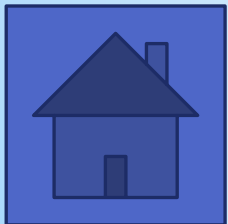
**На сковороду с горячим
жиром продукты кладём
аккуратно (от себя), чтобы
не разбрызгивался жир.**



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.**