

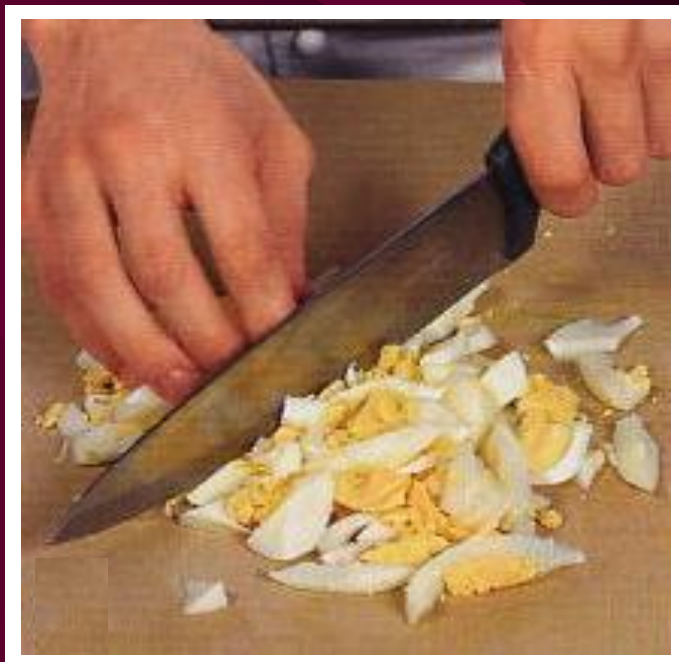
**Инструктаж
по технике безопасности,
санитарии и гигиене
в курсе
ТЕХНОЛОГИИ**

*** Наденьте перед занятиями
фартук и косынку**

*** Вымойте руки с мылом**

*** После занятий вымойте посуду
и уберите свое рабочее место.**

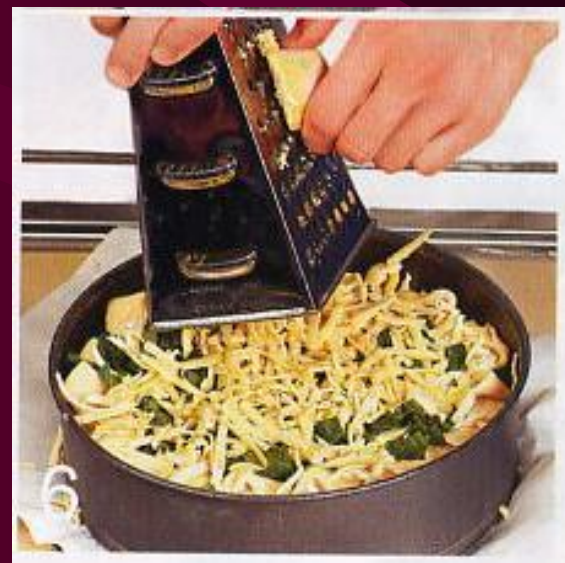
**Хлеб, гастрономические изделия,
овощи и другие продукты нарежьте на
разделочных досках, соблюдая
правильные приемы резания
(пальцы левой руки согнуты, при этом они
находятся на некотором расстоянии от лезвия ножа)**



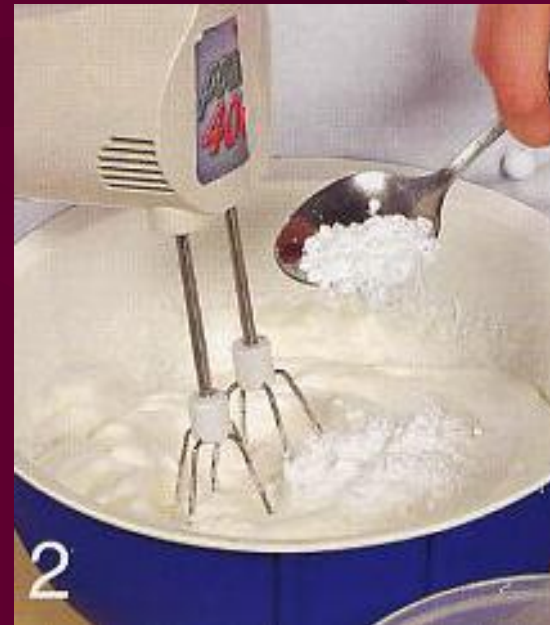
- * При пользования режущими инструментами соблюдайте максимальную осторожность.
- * Картофель чистите желобковым ножом, рыбу — скребком,
- * Мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком



**Соблюдайте осторожность
при работе с ручными терками.
Плотно удерживайте обрабатываемые
продукты (фрукты, овощи и т. д.), не
обрабатывайте слишком маленькие части.**



**Пользуясь миксером,
старайтесь не касаться
руками
и столовыми приборами
вращающихся частей**



*** Соблюдайте осторожность,
если при открывании банки
пользуетесь консервным
НОЖОМ**



***Перед включением электрической плиты проверьте исправность шнура питания.**

***При включении плиты штепсельную вилку до отказа введите в гнездо штепсельной розетки.**

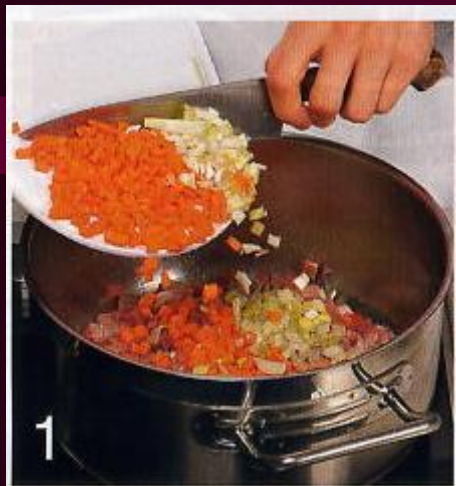
***Не допускайте выключения вилки путем дергания за шнур.**

***Включать и выключать электроприборы только сухими руками, держась за вилку!!!!**





*** Крышки
горячей посуды берите
полотенцем
или специальными
прихватками
и открывайте от себя**



- * Следите, чтобы при кипении содержимое посуды не выливалось через край,
- * При сильном кипении уменьшайте огонь или выключайте плиту.
- * Очень осторожно вливайте жидкость и высыпайте продукты в кипящий бульон



*** Сковороду ставьте и снимайте сковородником с деревянной ручкой.**

*** Наливайте жир на сковороду очень осторожно, не набрызгайте на плиту и на себя.**

*** Кладите тесто в кипящий жир и переворачивайте оладьи аккуратно, иначе можно обжечься!**

