

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

# Техника безопасности при кулинарных работах

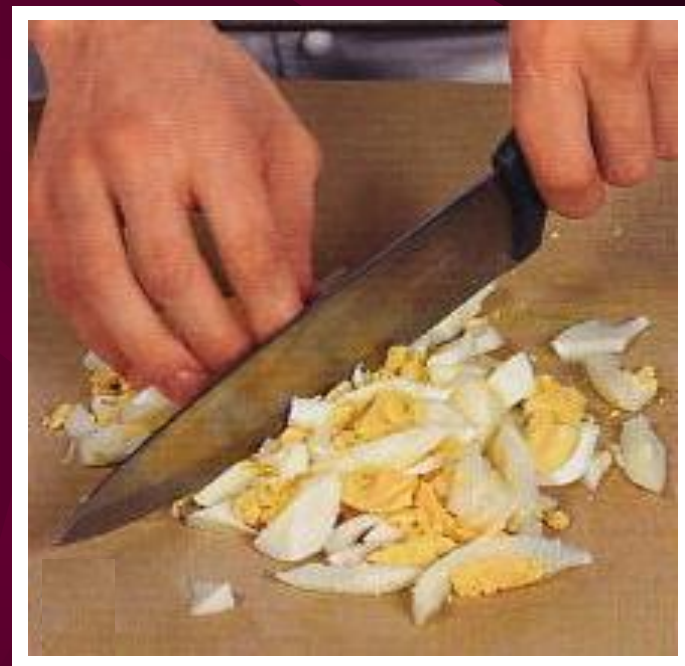


**\* Наденьте перед занятиями  
фартук и косынку**

**\* 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),**



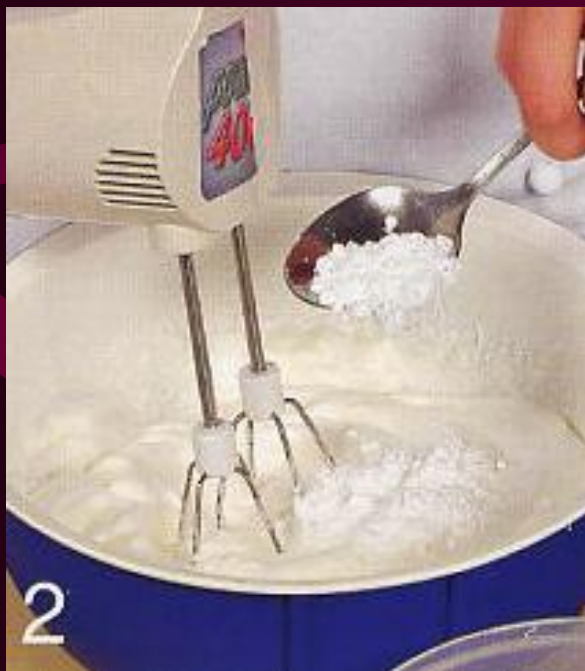
- \* При пользования режущими инструментами соблюдайте максимальную осторожность.
- \* Картофель чистите желобковым ножом, рыбу — скребком,
- \* Мясо проталкивайте в мясорубку деревянным пестиком,



**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.**



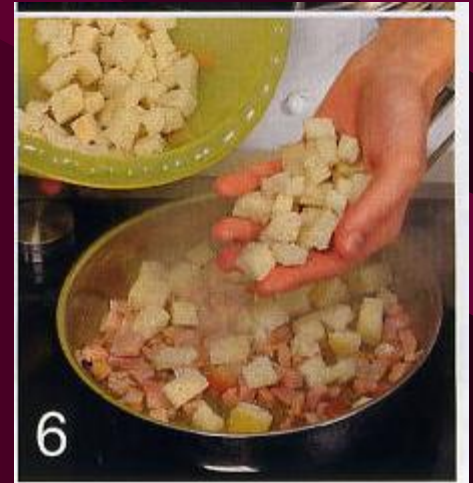
**\*Для приготовления пищи на электроплите пользуйтесь только эмалированной посудой.**



**\* 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!**



**Презентация по технике безопасности  
составлена преподавателем технологии  
Фроловой Ириной Валентиновной  
МБОУ «СОШ №12 Г Горно-Алтайска»**