**Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ**

1. Перед включением кухонной электроплиты убедиться в наличии и исправности защитного заземления ее корпуса и встать на диэлектрический коврик. Перед включением настольной электроплитки в сеть проверить исправность шнура питания и вилки, установить плитку на огнеупорную подставку. Не пользоваться электроплиткой с открытой спиралью.

2. Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой, не рекомендуется пользоваться алюминиевой посудой и запрещается пользоваться пластмассовой посудой.

3. Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.

4. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания: пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разных разделочных досках в соответствии с ихмаркировкой.

5. При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным деревянным пестиком

6. Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части.

7. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками веред.

8. Пищевые отходы для временного их хранения убирать в урну с крышкой.

9. Следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край, крышки

горячей посуды брать полотенцем или прихваткой и открывать от себя.

1. Сковородку ставить и снимать с плиты сковородником.

Разработала: учитель технологии Гудзь С.В.