

Правила работы в кулинарной мастерской

- Необходимо надеть фартук, убрать волосы под косынку;
- Тщательно вымыть руки с мылом и вытереть их полотенцем (ногти должны быть коротко подстрижены);
- Работа выполняется бригадой. За рабочий день выставляются две оценки: за качество приготовленного блюда и за работу (чистоту)

Правила техники безопасности на кухне

- 1. Содержать пол чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.
- 2. Нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра, так как это может привести к пожару.
- 3. Перед работой нужно проверить шнур электроприборов, он не должен иметь оголенных проводов.
- 4. Не допускать заливание электроплиты кипящей жидкостью, жиром и сахаристыми веществами. Следить, чтобы в разогретый жир не попадала жидкость, так как можно получить ожоги от брызг или от пламени горящего жира.
- 5. Включать и выключать электроплиту надо сухими руками, держась за вилку, а не за шнур.

Правила техники безопасности на кухне

- **6.** Нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно. Во время нарезки применять безопасные приемы работы. Передавать колющие и режущие инструменты и приборы ручкой вперед.
- **7.** Открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом, хорошо заточенным.
- **8.** Нельзя подталкивать продукты в горловину мясорубки пальцами, для этого надо пользоваться деревянным пестиком.
- **9.** Следить за тем, чтобы при работе с ручной теркой не поранить руку: хорошо удерживать продукт, не тереть слишком маленькие его части.
- **10.** Брать горячую посуду следует прихваткой, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, чтобы капли горячей воды не попали на ноги. Использовать сковородник только с деревянной ручкой.

Правила техники безопасности на кухне

- **11.** Посуду с длинной ручкой (сковорода, ковш и другие) ставить так, чтобы не зацепиться за нее и не уронить.
- **12.** Не наливать горячую жидкость в стеклянную посуду: если посуда лопнет, то можно ошпариться.
- **13.** Не пробовать горячую пищу, предварительно не охладив ее.
- **14.** Периодически проветривать помещение, чтобы в нем не повышалась температура и влажность воздуха, не накапливался чад, образующийся при жарении.
- **15.** Следить за тем, чтобы хорошо было освещено рабочее место.

Правила мытья посуды

- Посуду следует мыть сразу после ее использования.
- Необходимо грязную посуду распределить по видам: чайная, столовая, столовые приборы, кухонная – и в той же последовательности моют, предварительно очистив от остатков пищи.
- Мыть посуду необходимо с двух сторон, у чайной посуды – особенно тщательно верхнюю часть, ту, к которой прикасаются губами.
- Посуду после молока или разведенных яиц моют сначала холодной, потом горячей водой.
- Керамическую посуду лучше всего мыть горячей водой с содой, после чего хорошо сполоснуть чистой водой.
- Посуду с антипригарным покрытием нельзя тереть жесткой мочалкой. Для ухода за ней используют только губки и жидкие моющие средства.
- Вымытую посуду ставят в специальный сушильный шкаф или вытирают чистыми кухонным полотенцем.