**Правила техники безопасности при выполнении кулинарных работ**

**Правила техники безопасности при пользовании ножом и кухонными приспособлениями**

1. **Опасности в работе:**

* порезы;
* травмы рук;
* ушибы.

1. **Что нужно сделать до начала работы:**

* подготовить инструменты и приспособления к работе.

1. **Что нужно делать во время работы:**

* работать только хорошо заточенным ножом;
* пользоваться ножом осторожно;
* передавать нож (вилку) только ручкой вперед;
* не поднимать нож высоко над разделочной доской;
* при работе с мясорубкой проталкивать продукт пестиком.

1. **Что нужно сделать по окончании работы:**

* вымыть, просушить и убрать инструменты и приспособления.

**При пользовании электронагревательными приборами**

1. **Опасности в работе:**

* ожог;
* поражение током.

1. **Что нужно сделать до начала работы:**

* проверить исправность соединительного шнура;
* установить электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.

1. **Что нужно делать во время работы:**

* включать и выключать электроприбор сухими руками, при этом браться за корпус вилки.

1. **Что нужно сделать по окончании работы:**

* выключить электроприбор.

**При работе с горячей жидкостью**

1. **Опасности в работе:**

* ожог.

1. **Что нужно сделать до начала работы:**

* наполняя посуду жидкостью, не доливать до краев 4—5 см;
* проверить качество ручек емкости.

1. **Что нужно делать во время работы:**

* когда жидкость закипит, убавить нагрев горелки;
* снимать крышку с горячей посуды от себя (рис. 97);
* закладывать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно;
* снимать горячую посуду с плиты с помощью прихваток. 4. Что нужно сделать по окончании работы:
* выключить плиту или электроприбор.