

## Правила поведения в кабинете труда на уроках кулинарии

Уроки труда по кулинарии связаны с множеством опасных факторов, это ожоги, порезы, поражение электрическим током. Для того чтобы максимально снизить травматизм школьникам необходимо постоянно придерживаться правил безопасного поведения, а преподавателю контролировать ход урока. В этом материале мы приводим лишь базовые моменты техники правильного поведения, которые могут быть дополнены или подкорректированы каждым учебным заведением, исходя из локальных особенностей.

Выполняя правила поведения в кабинете труда, школьники обеспечивают нормальное прохождение и высокую эффективность процесса обучения. Учителям же мы рекомендуем еще прочесть "Техника безопасности на уроках труда в мастерской", а тем, кто растит или воспитывает ребят дошкольного периода, наверняка, пригодится материал "Безопасность жизнедеятельности детей дошкольного возраста".

### Правила поведения в кабинетах труда на уроках приготовления пищи. Общие требования

- ✓ К урокам труда по кулинарии допускаются те из учащихся, кто успешно прошел медицинское обследование и ознакомился с правилами поведения в кабинете труда;
- ✓ При проведении занятий ученики должны в обязательном порядке соблюдать установленные правила безопасного поведения;
- ✓ К занятиям допускаются ученики, одетые в специальную одежду: фартук с нарукавниками либо халат, а также головной убор. Длинные волосы должны быть спрятаны под косынку или колпак;
- ✓ Запрещено брать учебный инвентарь в кабинете труда и приступать к работе без разрешения учителя.

### Инструкция по безопасности. Правила поведения в кабинетах труда на уроках кулинарии

#### Правила поведения в кабинете труда перед занятием

- ✓ Одеть спецодежду, проверить исправность инвентаря для приготовления пищи, проверить работоспособность кухонного оборудования, проверить целостность посуды, отсутствие сколов и трещин. Проверить работоспособность вытяжной вентиляции.
- ✓ При работе в кабинете труда со стационарной электрической плитой убедиться в наличии неповрежденного заземления и диэлектрического коврика. При работе с настольной плитой убедиться в целостности вилки и шнура электропитания, а также огнеупорной подставки и напольного диэлектрического коврика. При включении электроплиты необходимо стоять на диэлектрическом коврике. Нельзя использовать электрическую плиту с открытой спиралью;
- ✓ При работе с газовой плитой необходимо за две-три минуты включить вытяжную вентиляцию, при работе с газовым духовым шкафом за несколько минут до включения откройте его и проветрите.

## Правила поведения в кабинете трудового обучения на уроке и по его окончанию

- ✓ Рекомендуется использовать в кабинете труда только эмалированную посуду с неповрежденным защитным слоем или посуду из нержавеющей стали. Алюминиевую посуду использовать не рекомендуется;
- ✓ При пользовании в кабинете труда газовой плитой убедитесь, что вентили варочной поверхности и духового шкафа перекрыты, после этого откройте общий газовый вентиль.
- ✓ В газовых плитах без электроподжига вначале необходимо зажечь спичку, а затем открывать газовый кран на конфорке. После зажигания убедитесь, что пламя горит равномерно со всех сторон и имеет синий цвет. Если пламя отрывает от горелки и имеет желтоватый оттенок, значит горелка плохо отрегулирована, об этом надо сообщить преподавателю;
- ✓ Пользоваться режущими инструментами соблюдая максимальную осторожность. Рыбу надо чистить скребком, картофель надо очищать от кожуры желобковым ножом, а мясо проталкивать в шнек не пальцами, а специальным толкателем.
- ✓ Передавать любые острые и режущие предметы можно только ручкой вперед;
- ✓ Продукты, требующие ручной нарезки, следует разрезать на специальной разделочной доске, при этом строго соблюдая правила безопасности и технологию резки. Пальцы свободной руки должны быть согнуты и находиться на некотором удалении от рабочего лезвия;
- ✓ При работе с электрорезками необходимо убедиться в её работоспособности, целостности вилки и шнура, стать на диэлектрический коврик. Пальцы надо держать на значительном удалении от рабочего лезвия. При работе с электрическими кухонными процессорами для обработки пищи необходимо соблюдать общие правила безопасного поведения с электроприборами и частные правила, соответствующие конкретному устройству;
- ✓ При использовании ручных терок следует соблюдать осторожность, плотно удерживать в руке натираемый продукт, не тереть слишком маленькие части или мягкие продукты;
- ✓ Максимальную осторожность надо соблюдать при работе с горячими жидкостями. Надо следить, чтобы кипящая жидкость не брызгала из кастрюли или сковороды или не выплескивалась через край. Для этого следует снизить уровень пламени либо нагрева зоны электрического нагрева, либо отключить плиту;
- ✓ Крышки с горячей посуды надо снимать от себя используя при этом прихватку;
- ✓ Если у сковороды не предусмотрена стационарная ручка, то снимать её с конфорки надо специальным сковородником;
- ✓ Избегайте касания горячих частей посуды, беритесь за неё прихваткой или небольшим сухим полотенцем, свернутым в несколько слоев;
- ✓ В случае получения травмы или ухудшения самочувствия необходимо немедленно прекратить выполнение учебного задания и сообщить преподавателю;
- ✓ При возникновении неисправности в работе оборудовании или поломке инвентаря немедленно прекратить использование или отключить поврежденную вещь и сообщить преподавателю;
- ✓ По окончании учебного процесса отключить все электроприборы, убрать рабочее место, сдать инвентарь учителю, выбросить мусор и снять спецодежду.

Правила безопасного поведения направлены на минимизацию школьного травматизма и оптимизируют учебный процесс. Задача преподавателя требовать от школьников их точное выполнение.