



ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ КУЛИНАРНОГО МАСТЕР-КЛАССА

Участники кулинарных мастер-классов обязуются соблюдать настоящие Правила безопасности в целях предотвращения несчастных случаев и обеспечения комфорта и безопасности всех участников.

1. ОБЩИЕ ПРАВИЛА

1.1. Перед началом мастер-класса – внимательно ознакомьтесь с инструктажем шеф-повара.

1.2. Содержите свое рабочее место в чистоте и свободным от лишних предметов – рюкзаки, сумки на полу могут приводить к спотыканиям и падениям. Сумки, телефоны и иные предметы на рабочей поверхности – могут быть загрязнены продуктами приготовления или стать источником инфекции при их контакте с продуктами питания.

1.3. Избегайте ношение слишком свободной одежды, длинных рукавов (закатайте или зафиксируйте плотно рукава), свободно свисающих украшений, ювелирных изделий – они могут зацепиться за оборудование или контактировать с продуктами питания.

1.4. Соблюдайте гигиену рук – всегда мойте руки перед началом работы с пищей и после касания необработанных продуктов.

1.5. Мы рекомендуем носить фартуки и перчатки для защиты одежды и кожи. Некоторые продукты (например: перец) могут вызывать раздражение при контакте с кожей рук.

2. ПРАВИЛА ОБРАЩЕНИЯ С КУХОННЫМ ОБОРУДОВАНИЕМ

2.1. Никогда не трогайте сковородки, кастрюли и другое оборудование, которое может быть потенциально горячим, кроме как за ручки и / или с использованием кухонного полотенца или прихваток. **По умолчанию – все оборудование считается горячим.**

2.2. Не оставляйте ручки сковородок и кастрюль свисающими с края плиты или стола – они могут быть задеты и опрокинуты.

2.3. Ножи передавайте только рукояткой вперед.

2.4. Старайтесь исключить перемещение по кухне с ножом в руках – аккуратно положите нож на поверхность, разделочную доску или поместите в специальный держатель.

2.5. **При падении ножа – не пытайтесь его поймать (рукой или ногой), отойдите в сторону от падающего ножа.**

2.6. Используйте разделочные доски для нарезки продуктов. Используйте отдельные разделочные доски для нарезки мяса, рыбы, овощей, фруктов, хлеба.

2.7. Не включайте электрические приборы без разрешения шеф-повара. Не включайте электрические приборы в розетки без разрешения шеф-повара.

2.8. Незамедлительно выключайте приборы после завершения работы с ним.

2.9. **По умолчанию – все оборудование считается включенным.** Не подносите руки к лезвиям и иным узлам оборудования, так как оборудование может включиться.

2.10. Если оборудование не работает – не пытайтесь его починить, обратитесь к шеф-повару.

2.11. **Каждая поверхность каждой плиты по умолчанию считается включенной и горячей!** Не прикасайтесь к плите, не помещайте на нее личные предметы.

2.12. Никогда не оставляйте работающую плиту или духовку без присмотра.

3. ПРАВИЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

3.1. Сообщите о наличии какой-либо пищевой аллергии шеф-повару.

3.2. Будьте осторожны при добавлении продуктов в горячее масло или воду, чтобы избежать брызг. Помещайте продукты движением «от себя».

3.3. Никогда не добавляйте воду в горячее масло.

3.4. **Не пытайтесь потушить горящее масло водой!**

3.5. Не допускайте контакт сырых и готовых продуктов, чтобы избежать заражения. Используйте разные разделочные доски и посуду для сырых и готовых продуктов.

3.6. **Не используйте металлическую посуду в микроволновой печи.**

3.7. Тщательно мойте руки после работы с сырым мясом или рыбой.

3.8. Будьте осторожны при работе со специями – не допускайте их попадания в глаза или слизистые оболочки.

3.9. При приготовлении пищи – не касайтесь лица, глаз, слизистых оболочек.

4. ПЕРВАЯ ПОМОЩЬ И ЭКСТРЕННЫЕ СЛУЧАИ

4.1. Аптечка – уточните у шеф-повара местонахождение аптечки.

4.2. Огнетушитель – уточните у шеф-повара местонахождение огнетушителя.

4.3. Эвакуационные пути – ознакомьтесь с планом эвакуации, попросите шеф-повара наглядно показать эвакуационные выходы. Попробуйте их открыть, предупредив шеф-повара (некоторые эвакуационные пути могут быть обеспечены автоматической пожарной или охранной сигнализацией).

4.4. В случае травмы или ожога – немедленно обратитесь к шеф-повару или другим сотрудникам.

5. ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ УЧАСТИИ ДЕТЕЙ

5.1. Вход в кулинарную студию разрешен только в сопровождении родителей или опекунов.

5.2. Родители (опекуны) несут полную ответственность за безопасность и поведение своих детей во время проведения мастер-класса.

5.3. В случае повреждения имущества или оборудования по вине ребенка, ответственность за компенсацию ущерба несут родители (опекуны).

5.4. Родители (опекуны) должны находиться рядом с детьми на протяжении всего мастер-класса.

5.5. При наличии длинных волос необходимо собрать их в пучок или использовать головной убор.

5.6. Родители (опекуны) должны довести до сведения детей о зонах, где запрещено бегать или баловаться.