***Техника безопасности***

***При работе с ножом и приспособлениями***

1. *Пользоваться правильными приемами работы ножом*
2. *Передавать нож или вилку ручкой вперед*
3. *При работе мясорубкой продукт проталкивать пестиком.*
4. *Открывать консервные банки специальным инструментом.*
5. *Соледить за положение рук при оработе с ручной теркой.*

***Санитарно-гигиенические тербования***

***1.*** *Волосы должнеы быть спрятаны под космынку*

*2. Приходить в мастерскую опрятоно обетым, иметь форму (фартук, косынку, сменную обувь)*

1. *Сменная обувь должна быть на жесткой подошве, во избежание прокола ноги иглой*