

## **ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ НА КУЛИНАРНЫХ МАСТЕР КЛАССАХ, ПРОВОДИМЫХ В СТУДИИ NOVIKOV SPACE**

### **ВО ВРЕМЯ МАСТЕР КЛАССОВ НЕОБХОДИМО СОБЛЮДАТЬ СЛЕДУЮЩИЕ ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

- Тщательно мыть руки;
- Не складывать ножи в раковины;
- Пользоваться ножами аккуратно, носить их острием вниз;
- Класть ножи плоско, а не лезвием вверх. Передавать ножи и вилки друг другу только ручками вперед;
- Во время работы с ножом не допускается:
  - использовать ножи с непрочными закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;
  - производить резкие движения; нарезать сырье и продукты на весу;
  - проверять остроту лезвия рукой;
  - оставлять нож во время перерыва в работе в нарезанном продукте или на столе без футляра.
- Включать электроприборы только сухими руками;
- При работе с мясорубкой мясо и другие продукты проталкивать в мясорубку не руками, а специальным пестиком. Не опускать пальцы в чашу электромиксера или мясорубки, пока они не остановлены;
- Соблюдать осторожность при работе с ручными терками, надежно удерживать обрабатываемые продукты, не обрабатывать мелкие части;
- Пищевые отходы убирать в урну с крышкой;
- Аккуратно открывать дверцы печей и духовок, чтобы избежать ожога паром или жаром;

### **ВО ВРЕМЯ МАСТЕР КЛАССОВ КАТЕГОРИЧЕСКИ ЗАПРЕЩАЕТСЯ:**

- Курить сигареты (в том числе электронные сигареты, вейпы и т.д.);
- Находиться в состоянии сильного алкогольного опьянения, а равно в иных состояниях, обуславливающих агрессивное поведение, содержащее угрозу жизни, здоровью третьих лиц, а равно имуществу Исполнителя или третьих лиц;
- входить в служебные и прочие технические помещения, самостоятельно использовать кухонную, бытовую технику и прочее оборудование без специального разрешения обслуживающего персонала.