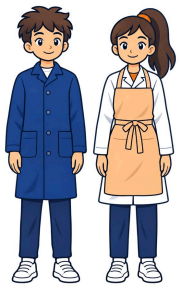
Тағам дайындау кезіндегі қауіпсіздік



Қолыңды жу



Халат, алжапқыш



Шашыңды жина



Розеткаға тиме



Дәрі қобдишасы



Мұғалімге айт

САНИТАРЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ ТАЛАПТАР

1. Алжапқыш пен орамал ки, қолыңды сабынмен жу
2. Шикі және дайын өнімге бөлек тақта мен пышақ қолдан

ҚАУІПСІЗДІК

Құрал	Ереже
Пышақ	тақтада, өзіңнен ары кес; сабын алға беріп ұсын
Плита	ыстық ыдысты ұстағышпен ал, қақпақты өзіңнен ары аш
Электр құралдары	дымқыл қолмен қоспа, жұмыстан кейін желіден ажырат
Майлы ыдыс	суды қызған майға тамызба; май тұтанса — қақпақпен жап, сумен сөндірме

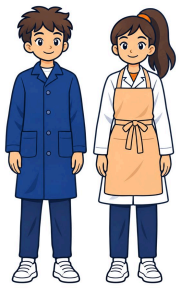
Күйік алсаң — 15–20 минут салқын сумен суыт және мұғалімге айт

© 2026 walls.kz. Мектептер мен мұғалімдерге тегін. Коммерциялық басып шығару және сату — тек құқық иесімен шарт бойынша.

Техника безопасности при обработке пищевых продуктов



Мой руки



Халат, фартук



Убери волосы



Не трогай розетку



Аптечка



Скажи учителю

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1. **Надень фартук и косынку, вымой руки с мылом**
2. **Для сырых и готовых продуктов используй разные доски и ножи**

БЕЗОПАСНОСТЬ

Инструмент	Правило
Нож	режь на доске от себя; передавай ручкой вперёд
Плита	горячую посуду бери прихваткой, крышку открывай от себя
Электроприборы	не включай мокрыми руками, после работы отключай от сети
Посуда с маслом	не капай воду в горячее масло; вспыхнуло — накрой крышкой, водой не туши

Обжёгся — охлаждай прохладной водой 15–20 минут и скажи учителю

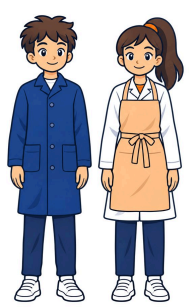
© 2026 walls.kz. Бесплатно для школ и учителей. Коммерческая печать и продажа — только по договору с правообладателем.

Тағам дайындау кезіндегі қауіпсіздік

Техника безопасности при обработке пищевых продуктов



Қолыңды жу
Мой руки



Халат, алжапқыш
Халат, фартук



Шашыңды жина
Убери волосы



Розеткаға тиме
Не трогай розетку



Дәрі қобдишасы
Аптечка



Мұғалімге айт
Скажи учителю

САНИТАРЛЫҚ-ГИГИЕНАЛЫҚ ТАЛАПТАР / Санитарно-гигиенические требования

1. **Алжапқыш пен орамал ки, қолыңды сабынмен жу**
   Надень фартук и косынку, вымой руки с мылом

2. **Шикі және дайын өнімге бөлек тақта мен пышақ қолдан**
   Для сырых и готовых продуктов используй разные доски и ножи

ҚАУІПСІЗДІК / Безопасность

Құрал Инструмент	Ереже Правило
Пышақ Нож	тақтада, өзіңнен ары кес; сабын алға беріп ұсын режь на доске от себя; передавай ручкой вперёд
Плита	ыстық ыдысты ұстағышпен ал, қақпақты өзіңнен ары аш горячую посуду бери прихваткой, крышку открывай от себя
Электр құралдары Электроприборы	дымқыл қолмен қоспа, жұмыстан кейін желіден ажырат не включай мокрыми руками, после работы отключай от сети
Майлы ыдыс Посуда с маслом	суды қызған майға тамызба; май тұтанса — қақпақпен жап, сумен сөндірме не капай воду в горячее масло; вспыхнуло — накрой крышкой, водой не туши

Күйік алсаң — 15–20 минут салқын сумен суыт және мұғалімге айт
Обжёгся — охлаждай прохладной водой 15–20 минут и скажи учителю

© 2026 walls.kz. Мектептер мен мұғалімдерге тегін / Бесплатно для школ и учителей. Коммерциялық басып шығару және сату — тек құқық иесімен шарт бойынша / Коммерческая печать и продажа — только по договору с правообладателем.