

Согласовано:
заместитель директора
 /Т.И. Подситкова

Нигматуллина Е.А.,
учитель начальных классов –
МАОУ СОШ № 117
г. Екатеринбург

Правила безопасности при готовке

Сценарий классного часа / беседы по правилам безопасности

Составитель: Нигматуллина Е.А.

Правила безопасности при готовке

Сценарий классного часа / беседы по правилам безопасности

Цель беседы

Сформировать у школьников осознанное отношение к безопасности на кухне, научить предотвращать опасные ситуации при приготовлении пищи и правильно действовать в случае происшествия.

Возрастная аудитория

Учащиеся 3-4 классов (8-10 лет).

Продолжительность

40–45 минут.

Оборудование

Презентация с иллюстрациями, карточки с ситуациями, памятки для учеников.

Ход беседы

1. Вступление (5 минут)

Учитель: Здравствуйте! Сегодня мы поговорим о том, что каждый из вас делает почти каждый день, — о готовке. Кто из вас уже самостоятельно готовит дома? Поднимите руки.

(Ученики поднимают руки. Ведущий фиксирует, что многие уже имеют опыт.)

Учитель: Кухня — это место, где сочетаются огонь, горячие поверхности, острые предметы и электричество. Знание правил безопасности поможет вам готовить вкусно и без происшествий.

2. Основная часть: разбор правил (20 минут)

2.1. Работа с ножом и острыми предметами

- Режьте в сторону «от себя», держите продукт устойчиво.
- Не пытайтесь поймать падающий нож — отступите.

- Храните ножи в специальной подставке или на магнитном держателе.

2.2. Работа с плитой и духовкой

- Рукава должны быть закатаны, волосы собраны.
- Не ставьте сковороду с длинной ручкой так, чтобы её можно было задеть.
- Никогда не лейте воду на горящее масло — накройте крышкой или плотным полотенцем.
- Используйте прихватки, а не полотенца — полотенце может загореться.
- Открывайте духовку, стоя сбоку, чтобы не получить ожог паром.

2.3. Электричество и бытовая техника

- Не трогайте электроприборы мокрыми руками.
- Не перегружайте розетки: один удлинитель — в одну розетку.
- Вынимайте вилку из розетки, а не тяните за провод.
- Не используйте технику с повреждённым проводом.

2.4. Гигиена на кухне

- Мойте руки перед готовкой и после обработки сырого мяса.
- Используйте отдельные доски для мяса, рыбы и овощей.
- Не оставляйте готовую еду при комнатной температуре дольше 2 часов.

3. Интерактив: разбор ситуаций (10 минут)

Учитель: Сейчас я буду описывать ситуацию, а вы — говорить, что нужно делать.

Ситуация 1:

Ведущий: Масло на сковороде вспыхнуло. Ваши действия?

(Накрыть сковороду крышкой, выключить плиту, ни в коем случае не лить воду!)

Ситуация 2:

Ведущий: Вы cutsли хлеб, нож соскользнул и порезал палец. Что делать?

(Промыть рану холодной водой, обработать антисептиком, заклеить пластырем. Если порез глубокий — обратиться к взрослым.)

Ситуация 3:

Ведущий: Из чайника идет запах горелой проводки. Ваши действия?

(Выключить чайник из розетки (если можно безопасно), не пользоваться им, сообщить взрослым.)

4. Подведение итогов (5 минут)

Ведущий: Давайте вспомним главное правило: что нужно сделать перед началом готовки?

(Убрать с рабочего стола всё лишнее, закатать рукава, собрать волосы, проверить исправность приборов.)

Ведущий: Верно. И помните: если что-то пошло не так — зовите взрослых. Лучше перестраховаться, чем рисковать.

В конце беседы каждому ученику раздаётся памятка с ключевыми правилами.