



ВАШ УСПЕХ – ЭТО НАШ БИЗНЕС

Общество с ограниченной ответственностью «МЕТРО Кэш энд Керри»  
125445, г. Москва, Ленинградское шоссе, д. 71Г ОГРН: 1027700272148 ИНН: 7704218694

---

**ПАМЯТКА для ДЕТЕЙ**  
**по проведению мероприятий STANFOOD Júnior**  
**в гастроакадемии STANFOOD**

**Всегда готовь с взрослым рядом** – внимательно следуй указаниям и инструкциям шефа гастроакадемии.

**Мой руки перед началом и после работы с продуктами** – это важно для гигиены и предотвращения болезней.

**Никогда не трогай острые предметы без разрешения** – ножи, тёрки и ножницы требуют осторожности. Не поднимай тяжести весом более 2 кг.

**Используй прихватки или полотенце, чтобы не обжечься** – особенно при работе с духовкой или плитой в присутствии шефа или сушефа.

**Не трогай горячую плиту и сковородки** – даже если они выглядят остывшими.

**Держи длинные волосы собранными, а рукава — закатанными** – чтобы ничего не попало в еду или не загорелось.

**Не облизывай пальцы или ложки, которые снова будут использоваться** – это важно для чистоты и здоровья.

**Осторожно с электроприборами** – не включай блендер, миксер и другие приборы без шефа гастроакадемии, не трогай провода и розетки

**Соблюдай порядок на кухне** – не оставляй продукты, мусор и посуду разбросанными.

**Будь внимателен с ножами** – режь только на разделочной доске и от себя, или вдоль себя.

**Не беги и не играй на кухне** – это место для работы, а не игр.

**Убирай за собой** – протри стол, вымой посуду, чтобы избежать скольжения и грязи.

**Храни продукты правильно** – сразу убирай скоропортящиеся продукты в холодильник.

**Не пробуй сырые яйца, мясо или тесто с яйцами** – это может быть опасно из-за бактерий.

**Слушай шефа гастроакадемии и следуй инструкциям** – это поможет избежать ошибок и травм.