

**Санитарно-гигиенические требования
и правила техники безопасности при
уборке кухни и санузла.**

Цели:

- познакомить учащихся с санитарно-гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности при уборке кухни и санузла;
- воспитывать аккуратность, бережное отношение к чистоте, уважение к труду.



Кухня – это помещение, которое используют для хранения и обработки продуктов, приготовления и приёма пищи.

Приготовление пищи требует безупречной чистоты, тщательного соблюдения санитарно-гигиенических правил.

Причиной желудочно-кишечных заболеваний и пищевых отравлений могут быть не только недоброкачественные продукты, но и антисанитарное состояние кухни, кухонного инвентаря и приспособлений, небрежность и неаккуратность, которые допускаются в процессе приготовления пищи. Именно поэтому на кухне очень важна правильная гигиена.

Гигиена – это наука о здоровье человека, изучающей влияние внешних факторов на человеческий организм. С помощью гигиены питания рассматриваются вопросы рационального питания человека, изучаются заболевания, связанные с нарушением питания, и разрабатываются меры по их предупреждению.

Санитария – это мероприятия по соблюдению основных гигиенических правил и норм.

Правила уборки на кухне на каждый день

После того, как вы поели, мойте сразу посуду. Сначала со всей посуды убирают остатки пищи, можно это сделать при помощи губки, салфетки или бумажного полотенца, а после вымыть её с добавлением моющего средства, но в небольших количествах.

Когда вы вымыли посуду, то ополосните её чистой водой, после этого поставьте посуду доньшком вверх или же протрите сухим чистым полотенцем.

Со столовыми приборами поступают так же, протирают от остатков пищи, моют и вытирают.

Основные санитарно-гигиенические правила:

- Мытье рук является основой гигиены на кухне. Бактерии очень легко переносятся, так что мойте руки перед началом работ на кухне, во время приготовления пищи, после окончания работ.
- Приступая к работе на кухне, нужно одевать фартук, убрать волосы под косынку или шапочку, закатать рукава одежды.
- Используйте разные разделочные доски для рыбы, мяса, овощей, молочных продуктов и хлеба. Можно использовать разноцветные доски, чтобы не запутаться и никогда не оставляйте еду рядом с сырым мясом. Это поможет вам избежать распространения бактерий.

- Одной из самых главных правил является правильное приготовление пищи. Если еда не полностью готова, опасные микроорганизмы могут вызвать отравление.
- Протирайте поверхности кухонных шкафов и столов после каждого использования. Это одно из самых простых, но эффективных правил гигиены, которого легко придерживаться если убирать любые загрязнения, как только они появляются.
- Кусочки еды, оставшиеся на разделочных досках, быстро начинают плодить бактерии – чтобы избежать этого, нужно мыть разделочные доски, посуду и приборы сразу после каждого использования.

- Выносите мусор каждый день, чтобы избежать неприятных запахов и поддерживать гигиену на кухне. Кухня становится средой для распространения бактерий, если продукты начинают гнить.
- Здоровье напрямую зависит от чистоты в холодильнике. Если не проводить уборку, загрязнения и гниющая еда могут распространить бактерии на другие продукты. Всегда избавляйтесь от всех продуктов с истекшим сроком годности.
- Раковина используется каждый день, и, если её не поддерживать в чистоте, она быстро загрязняется и становится источником бактерий. Мойте раковину жёсткой щёткой с моющим средством один раз в день. Протирайте любую разлитую жидкость или загрязнения вокруг раковины.



С точки зрения сохранения гигиены санузел является самым проблемным помещением в жилом или служебном помещении. Как правило, именно уборка санузла отнимает больше всего времени.



Дезинфекция - это процесс уничтожения или удаления микробов невидимых нашим глазам.

При уборке в санитарных комнатах необходимо соблюдать **определенную последовательность**:

- ❑ сбор и утилизация мусора;
- ❑ обработка мебели (шкафчики, полки и др.);
- ❑ обработка поверхностей (стены, двери, окна, зеркала обрабатываются сверху вниз);
- ❑ обработка ванн, душевых кабинок;
- ❑ обработка умывальников;
- ❑ обработка унитаза (включая дезинфекцию сиденья унитаза) и унитазного ершика (включая емкость для ершика, ручку);
- ❑ обработка пола;
- ❑ пополнение расходных материалов (туалетная бумага, полотенца, мыло, освежитель воздуха и др.);
- ❑ полировка поверхностей (по необходимости).



Задание: установите порядок действий и составьте ключевое слово из выбранных букв.

только цифры	Буквы	Порядок действий
	«А»	Протри или вымой тёплой водой кухонный стол.
	«У»	Открой форточку.
	«О»	Выбрось мусор, вложи в ведро новый пакет.
	«Б»	Сначала вымой и расставь по местам всю посуду.
	«К»	Почисти раковину.
	«Р»	Протри плиту, когда она остынет

Ключевое слово _____.