

# Санитария и гигиена на кухне



- К помещению кухни и столовой предъявляют особые требования - это прежде всего чистота. Так было всегда: и в прошлом, когда пищу готовили на открытом огне очага, и теперь, в условиях высокой технической оснащённости домашнего хозяйства.
- Уход за кухней довольно трудоёмок и сложен, потому что на ней сосредоточено много важных объектов. Это и продукты питания, которые надо уметь сохранить и правильно переработать, и электрическая или газовая плита - основное оборудование для тепловой обработки продуктов, и многочисленная кухонная утварь, посуда, разнообразные технические приспособления и электроприборы.



Приготовление пищи не терпит присутствия грязи на руках, продуктах, посуде, так как болезнетворные микробы могут вызвать пищевые отравления. Вот почему при кулинарных работах нужно соблюдать санитарно-гигиенические требования. Ознакомимся с ними и будем в дальнейшем неукоснительно им следовать.

# Заглянем в словарь

**Кулинария** (от лат. *culina* — «кухня») — искусство приготовления пищи.

**Санитария** (от лат. *sanitas* — «здоровье») — система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний.



# Что такое гигиена?

□ **Гигиена** — это умение ухаживать за своим телом.

□ С медицинской точки зрения **гигиена** — наука о поддержании здоровья и здоровой жизнедеятельности. Гигиена может подразделяться на:

- личную гигиену;
- гигиену труда;
- гигиену полости рта;
- гигиена питания;



□ **Гигиена** — мой руки перед едой, чисти зубы утром и вечером.

□ Слово **гигиена** образовано от имени древнегреческой богини чистоты и здоровья Гигиен.

# Санитарно-гигиенические требования

## К лицам, приготавливающим пищу:

1. Готовить пищу надо в специальной одежде.
2. Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом. Ногти должны быть коротко острижены.



# Санитарно-гигиенические требования

## К приготовлению пищи:

1. До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.
2. Если фрукты и овощи не будут подвергаться тепловой обработке, их надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипячёной водой.
3. Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
4. Нельзя готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.



# Санитарно-гигиенические требования



## К хранению продуктов и готовых блюд

1. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.
2. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определённого срока.
3. Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.
4. Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую плёнку.

5. Различные продукты и готовые блюда требуют определённой температуры хранения, поэтому в холодильнике их размещают на соответствующих полках, предусмотренных его конструкцией
6. Приготовленные блюда помещать в холодильник остывшими в стеклянной или фаянсовой посуде под крышкой.



# Маркировка разделочных досок



"СМ" - сырое мясо

"ВМ" - вареное мясо

"СР" - сырая рыба

"ВР" - вареная рыба

"СК" - сырая курица

"ВК" - вареная курица

"СО" - сырые овощи

"ВО" - вареные овощи

"Х" - хлеб

"МГ" - мясная гастрономия

"С" - сыр

"РГ" - рыбная гастрономия

"М" - масло





# Пищевые отравления и меры их предупреждения

## Признаки болезни:

- Слабость, рвота, расстройство желудка, боли в животе, повышение температуры, иногда судороги.
- Отравление может проявиться через 6 часов и даже через сутки.



Помните! При первых признаках пищевого отравления нужно немедленно обратиться к врачу, сообщить учителю и родителям.

# Санитарно-гигиенические требования

Если ты пришел на кухню,  
Руки мыть ты не спеши.  
Фартук надевать не нужно,  
Его ты вовсе не носи.  
Не спеши ты вымыть фрукты –  
От мытья им только вред.  
Прихватив ножи и доску,  
Режь скорее все подряд.  
Позабудь про холодильник!  
Подготовь на кухне полку.  
Молоко, сосиски, рыбу  
На ней лучшеохранишь.



Найди  
ошибки!

- При приготовлении пищи необходимо соблюдать существующие правила безопасной работы.



Какие правила безопасной работы на кухне показаны на картинке?



# Какие правила безопасности на кухне нарушила девочка?



# Домашнее задание:

- Сделать конспект урока
- Поиск и ознакомление с информацией о значении понятия «гигиена»

