



Тема

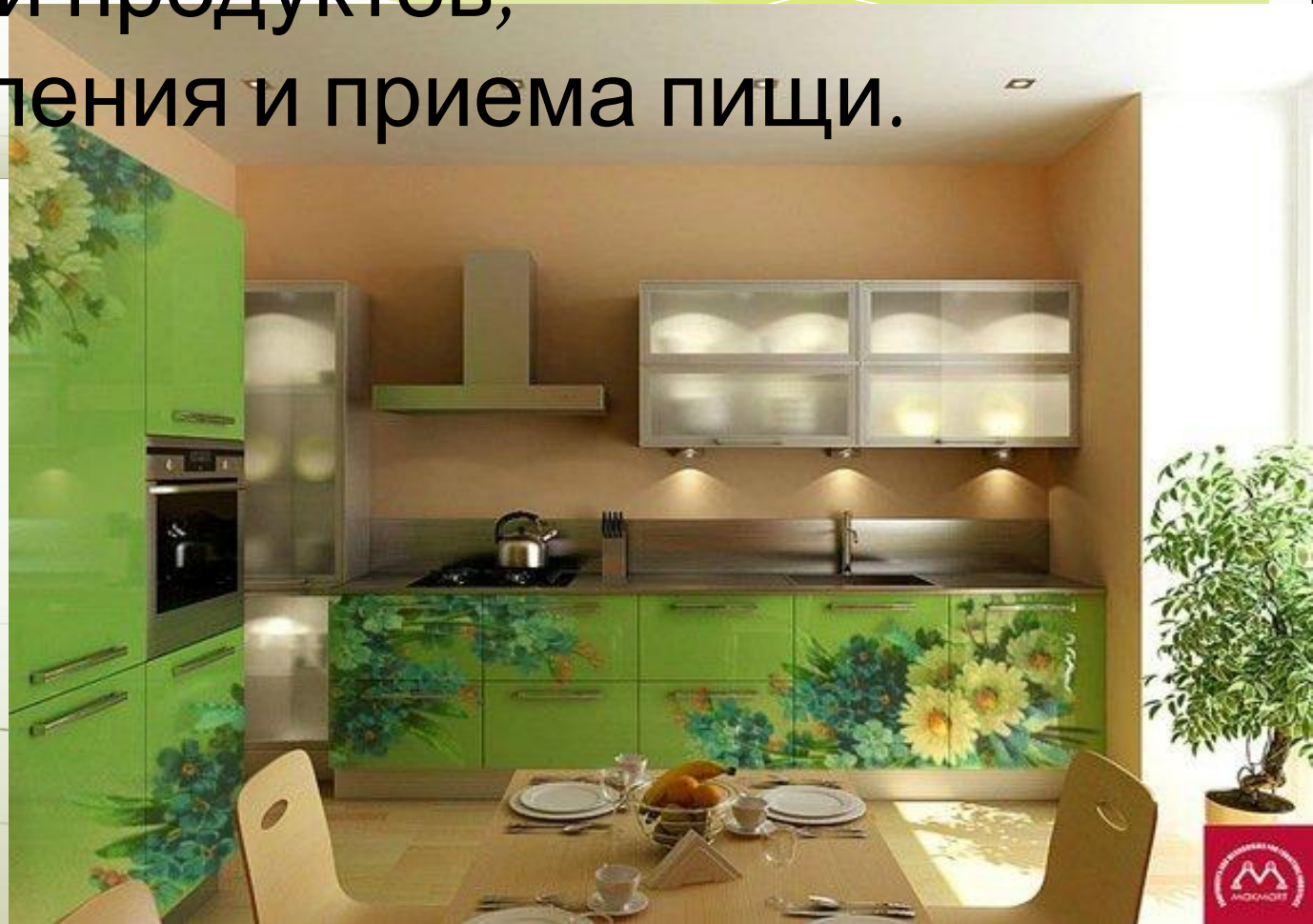
урока:

Санитария и

гигиена на

кухне.

Кухня – это помещение, которое используется для хранения и обработки продуктов, приготовления и приема пищи.





Требования предъявляемые при работе на кухне.





Лица, приготавливающие пищу, должны быть в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, волосы убраны под колпак. На предприятиях общественного питания те, кто готовит пищу, обязательно проходят медицинский осмотр.

Санитарное состояние кухни.



Рекомендации:

- Обрабатывая продукты, клади их дальше от края стола;
- Убирай пищевые продукты в ведро с крышкой и ежедневно выноси их в специальные баки;
- Использованную посуду вымой сразу;
- Для чистки, мытья и дезинфекции используй специальные моющие средства.

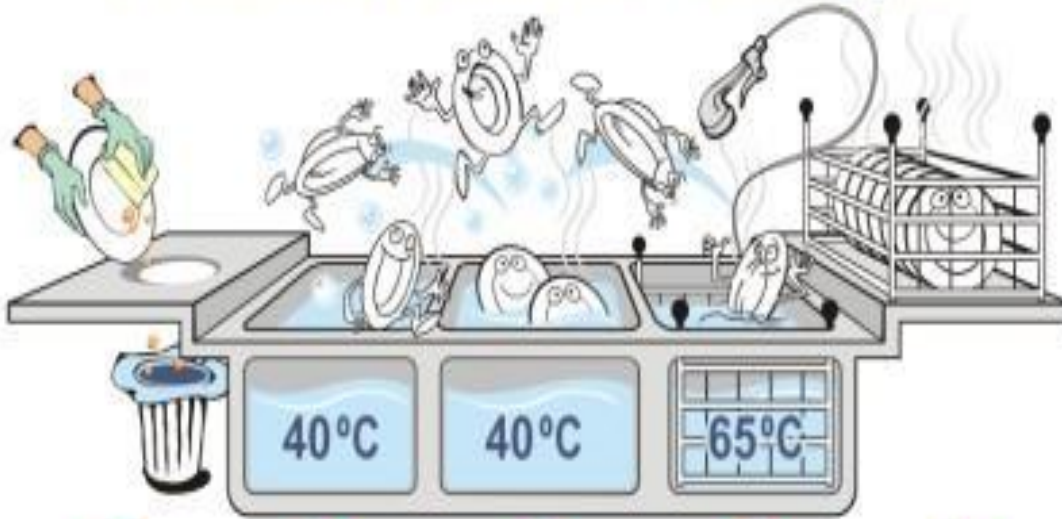


**Пищевые продукты
для употребления, должны храниться отдельно
от сырых;
Контейнеры, вакуумная упаковка
значительно продлевают срок хранения
продуктов.**

Чистая кухня - залог вашего здоровья.



ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ



1

**МЕХАНИЧЕСКОЕ
УДАЛЕНИЕ ПИЩИ**

2

**ЗАМАЧИВАНИЕ
МЫТЬЕ**

Добавить мыльное средство
только вступившим потоком воды

3

МЫТЬЕ

Добавить мыльное средство
в 2 раза меньше, чем в
предыдущий раз

4

ОПОЛАСКИВАНИЕ

Дезинфекция посуды не реже 1 раза в день.

5

СУШКА



Министерство
Здравоохранения
Республики Беларусь

Aa

АЗБУКА ЧИСТОТЫ™

ИЗДАТЕЛЬСТВО ООО «СНТ»
тел. +375 29 71 57 578
www.snt.by



серия 2
директор 888220



Правила техники безопасности на кухне:

- при работе с электронагревательными приборами,**
- при работе с горячей жидкостью,**
- при работе с кухонным ножом и острыми столовыми приборами.**

При работе с горячей жидкостью:

-Осторожно разливать кипятком из чайника, чтобы не обвариться;



-Переставлять посуду с кипящей жидкостью, пользуясь сухими прихватками;

-Крышки с горячих кастрюль снимать движением от себя, придерживая сухой прихваткой;

-Полы в кухне всегда держать сухими, чтобы не поскользнуться.

При работе с кухонным НОЖОМ

и острыми столовыми приборами:



*

□ - Нарезая продукты, держать их рукой подальше от острия ножа;

* - Передавать нож и вилку, держа их за острый край;

* - Острые столовые приборы класть подальше от края стола.




При работе с электронагревательными приборами:



- * Не заливать плиту водой;
- * Не оставлять включенный прибор без присмотра;
- * Включать и выключать прибор, держась за вилку сухими руками;
- * Следить за исправностью провода;
- * Оголённый провод не включать в сеть и заизолировать специальной лентой.






**«Я это умею
и могу двигаться
дальше. Я понял
материал урока и
справился со
всеми заданиями»**



**«Я не понял
материал, не мог
выполнить задания
мне срочно
требуется помощь»**



**«Этот способ
деятельности мной
ещё не освоен. Мне
не всё понятно, в
моей работе есть
ошибки, мне нужна
помощь»**

**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**