

# Уборка кухни

8 класс



<http://best-hand-made.net/>

## 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. Если выбирать моющее средство, то лучше подойдёт детское, оно не сильно отличается по составу от обычного средства, но в нем меньше разных красителей и ароматизаторов. Можно для безопасности вымыть при помощи пищевой соды, горчичного порошка или даже хозяйственного мыла, эти средства прекрасно справятся с загрязнениями, и не оставят вредоносной химии на кухонной утвари. 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.





Vce-Sama.ru

Посуду, в которой вы готовите пищу, моют так же, как и обычную столовую. Если вдруг, на посуде имеются присохшие или даже пригорелые остатки пищи, то ни в коем случае, их не стоит соскабливать острым предметом, особенно если это эмалированная посуда, можно повредить эмаль. Для того чтоб грязь отошла, в посуду с загрязнением налейте тёплой или даже горячей воды, после этого оставьте посуду примерно на пол часа или даже на час в зависимости от сложности загрязнения. По окончании этого времени, грязь сама отстанет и вам достаточно будет пройтись губкой с моющим средством. При мытье деревянных атрибутов кухни, например каталок, досок, используйте воду как можно горячее. Не забудьте просушить их, особенно, если вы долго ими не пользуетесь, они могут покрыться плесенью.

Кухонные полотенца, если они не бумажные, нужно держать в особой чистоте и следить, что бы они всегда были сухими, меняйте их чаще. Для посуды обязательно нужно иметь отдельные полотенца, их нельзя использовать для вытирания рук или других целей, не связанных с посудой. Полотенца, которыми вы вытираете посуду для детей так же нельзя использовать для общей посуды.

Когда вы справились с мытьём посуды, **приступайте к мытью стола**. Мыть его стоит достаточно тщательно с использованием соды или моющего средства. Потрите губкой или щеткой, особенно если это углы стола или есть трудно выводимые загрязнения. Когда вы смыли всю грязь, протрите стол чистой водой, что бы смыть остатки моющего. Протрите насухо.



Кухня требует постоянного соблюдения чистоты и порядка, это гарант приготовления качественной и вкусной еды. Это сможет уберечь вас и вашу семью от кишечных заболеваний. Каждый день протирайте всю кухонную мебель от пыли, плиту требуется мыть при её загрязнении, а пол моется не реже нескольких раз в неделю. Пылесосьте потолки, и стены от пыли и паутины, не забывайте содержать в чистоте окна и подоконники, они так же собирают не малое количество пыли и грязи.

Ни в коем случае не храните на кухне одежду, она может испачкаться и пропитаться посторонними запахами, которые вам будет очень трудно вывести. Не держите в кухне никаких посторонних предметов, они хорошо собирают на себя пыль. Для мусора и прочих отходов, вам необходимо иметь мусорное ведро с хорошо закрывающейся крышкой, используйте так же мусорные пакеты, они позволят оставаться ведру более чистым. Всё же хотя бы раз в неделю мойте мусорное ведро с моющим средством. Нельзя оставлять на ночь ведро полное отходов, особенно это важно помнить в летний сезон. При высокой температуре, там могут завестись мухи и вредоносные микробы, а так же может появиться зловонный запах.

**Вот, пожалуй, самые простые правила, которые позволят сохранить чистоту и не заставят проводить на кухне огромное количество времени.**

**Первое правило.** Нельзя оставлять в мойке грязную посуду. При приготовлении пищи необходимо сразу-же мыть и расставлять все по местам.

**Второе правило.** Вынос мусора ежедневно.

**Кроме того,** хотя-бы раз в 5-7 дней менять губки для мытья посуды - гигиенисты утверждают, что более длительное их использование, даже при кажущейся чистоте, грозит развитием в их толще опасных для человека микробов.

**Выполняют генеральную уборку по мере необходимости.**

Поскольку кухня разделена на несколько зон, то уборку на кухне можно проводить поэтапно - совсем не обязательно стараться выполнить всю работу за один день.



Первое, что понадобится сделать - разморозить холодильник. Для начала выключаем его из сети, затем вынимаем из морозилки все продукты. Также освобождаем от продуктов все полочки и контейнеры внутри холодильной камеры. Пока холодильник размораживается перебираем все, что в нем хранилось, реально оцениваем его пригодность к употреблению. Продукты, которые вызывают сомнения лучше всего выбросить. Вымываем весь холодильник, полочки и контейнеры. При этом можно использовать средства для мытья посуды.

Включив холодильник можно приниматься за мытье плиты, микроволновки и духовки. При их чистке можно использовать различные средства, но перед тем, как приобретать их почитайте в инструкции для мытья или чистки чего именно они предназначены. Моющие средства могут применяться жидкие, гелеобразные, кремообразные или порошковые.



Правила уборки кухни предписывают обязательную ревизию содержимого всех полочек, шкафчиков. Все что в них находится следует извлечь и просмотреть, проверить не завелась ли моль в сыпучих продуктах, все лишнее и испорченное следует выбросить. Далее все полочки тщательно моются и вытираются, после очистки их следует протереть раствором лимонной кислоты и просушить. Мойке подвергаются также все наружные поверхности шкафчиков.

Далее подвергаем тщательной очистке все бра и люстры, которые используются на кухне, протираем лампочки. Также моем оконные рамы и стекла, натираем их до блеска. При мытье окон используем качественные средства для очистки стекла, сегодня с их приобретением проблем нет. Это поможет избежать появления разводов на стеклах и придаст им хрустальный блеск.





На финишном этапе приводим в порядок кафель, убираем загрязнения на стенах, вымываем плинтуса и полы.



Используя современные средства для уборки кухни рекомендуется одевать резиновые перчатки. Содержащиеся в эффективных чистящих средствах кислотные и щелочные примеси могут вызвать раздражение или повышенную сухость кожи.

**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 \_\_\_\_\_.

# План практической работы: Уборка кухни

1. Открой форточку.
2. Сначала вымой и расставь по местам всю посуду.
3. Выбрось мусор, положи в ведро новый пакет.
4. Протри плиту
5. Почисти раковину.
6. Протри или вымой тёплой водой кухонный стол.
7. Вымой пол.

