



САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА КУХНЕ

Рудова Елизавета, 11-А класс



зна,

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА НА КУХНЕ

■ Чистота!!!

- Приготовление пищи не терпит присутствия грязи на руках, одежде, продуктах, посуде, так как болезнетворные микробы могут вызвать пищевые отравления.



САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ:

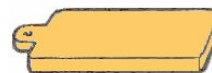
пищу надо в
ной одежде.

я к приготовлению
кно тщательно
уки с мылом. Ногти
ыть коротко
ы.

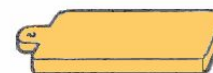


К приготовлению пищи:

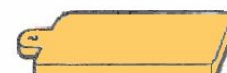
- До тепловой обработки продукты должны быть вымыты.
- Если фрукты и овощи не будут подвергаться тепловой обработке, их надо мыть тщательно, а по окончании мытья ополоснуть кипячёной водой.
- Различные виды продуктов следует обрабатывать на разных разделочных досках с соответствующей маркировкой.
- Нельзя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



Для хлеба



Для варенных
овощей



Для сырых
овощей

К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ И ГОТОВЫХ БЛЮД:

- Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.
- Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определённого срока.
- Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.



- Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую плёнку.
- Приготовленные блюда помещать в холодильник остывшими в стеклянной или фаянсовой посуде под крышкой.



Сухие не скоропортящиеся продукты (крупы, муку, сахар и т.п.) следует сохранять в сухом, хорошо проветриваемом помещении - обычно в буфете, в банках.



ПОСУДА ДЛЯ КУХНИ И УХОД ЗА НЕЙ

- Минимальный набор состоит из четырёх предметов: кастрюли, сотейника и двух сковород различного размера.

- Для облегчения работы на кухне нужно иметь разнообразный инвентарь и приспособления:
- несколько разделочных досок для нарезки хлеба, овощей, мяса, рыбы;
- набор столовых ножей, тёрку, скалку, овощечистку, пресс для чеснока;
- кухонный набор: лопаточку, ложку, шумовку, половник и др.;
- кухонные весы, таймер, фольгу или рукав плёнки для запекания.



ДЛЯ ПОДАЧИ ГОТОВЫХ БЛЮД ИСПОЛЬЗУЮТ

- фаянсовую или фарфоровую столовую посуду — тарелки закусочные, пирожковые, десертные;
- столовые приборы — ножи, вилки, ложки и чайную посуду — чашки, блюдца, заварочный чайник, молочник и др.



ПОСУДА ДЛЯ КУХНИ И УХОД ЗА НЕЙ

- Всю посуду следует сразу же после употребления промывать с помощью мочалки или щетки в тазу горячей водой, добавляя к ней соду, горчицу, мыло или другие моющие средства.
- Ополаскивать следует в чистой горячей воде, после чего обдавать кипятком и просушивать.



МЫТЬЁ ПОСУДЫ МОЖНО ВЫПОЛНЯТЬ В СЛЕДУЮЩЕЙ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

- Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.
- Отсортировать посуду: от дельно поставить стаканы, тарелки и т. д.
- Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.
- Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений: губки, щётки, ёршика — и безопасных для здоровья моющих средств, которые растворяют жир и облегчают мытьё.
- **Помни!** Перед использованием моющих и чистящих средств следует ознакомиться со способом их применения.
- Вначале нужно вымыть менее загрязнённую чайную посуду, затем столовую и кухонную.
- Промыть посуду в проточной воде. В случае, если на кухне нет мойки с проточной водой, посуду моют в специальной ёмкости.
- Поставить чистую посуду на сушку. Нежелательно вытирать посуду полотенцем.



УХОД ЗА ПОВЕРХНОСТЬЮ СТЕН И ПОЛА



- Влажную уборку можно проводить с использованием чистящих и моющих средств, после чего обработанные поверхности нужно промыть чистой водой и насухо вытереть мягкой тряпкой или специальной салфеткой.



БЕЗОПАСНЫЕ ПРИЁМЫ РАБОТЫ НА КУХНЕ

■ Газовые плиты

- До зажигания газа на горелках газовой плиты проветрить помещение.
- Правильно зажигать горелки газовой плиты: зажечь спичку, поднести её к одной из горелок плиты. Слегка нажав на ручку крана горелки, открыть его. Для розжига горелки рекомендуется применять электрические или кремниевые зажигалки.
- Перед использованием духовым шкафом проветрить его в течение 3-5 минут неоднократным открыванием и закрытием дверки шкафа.
- Не оставлять зажжённую газовую плиту без присмотра.
- По окончании работы закрыть краны конфорочных горелок плиты, а также кран горелки духового шкафа.



БЕЗОПАСНЫЕ ПРИЁМЫ РАБОТЫ НА КУХНЕ

- Перед работой проверить исправность соединительного шнура.
- Устанавливать электронагревательный прибор на огнеупорную подставку.
- Подключать в сеть электроприбор только сухими руками, держась за его вилку
- По окончании работы выключать электроприбор.



БЕЗОПАСНЫЕ ПРИЁМЫ РАБОТЫ НА КУХНЕ

- Горячей посудой и жидкостью:
 - Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края.
 - Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев.
 - Снимая крышку с горячей посуды, приподнять её от себя.
 - Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
- На сковороду с горячим жиром продукты класть аккуратно, от себя, чтобы не разбрызгивался жир.
- Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником — при способлении для перемещения посуды.
- Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

