

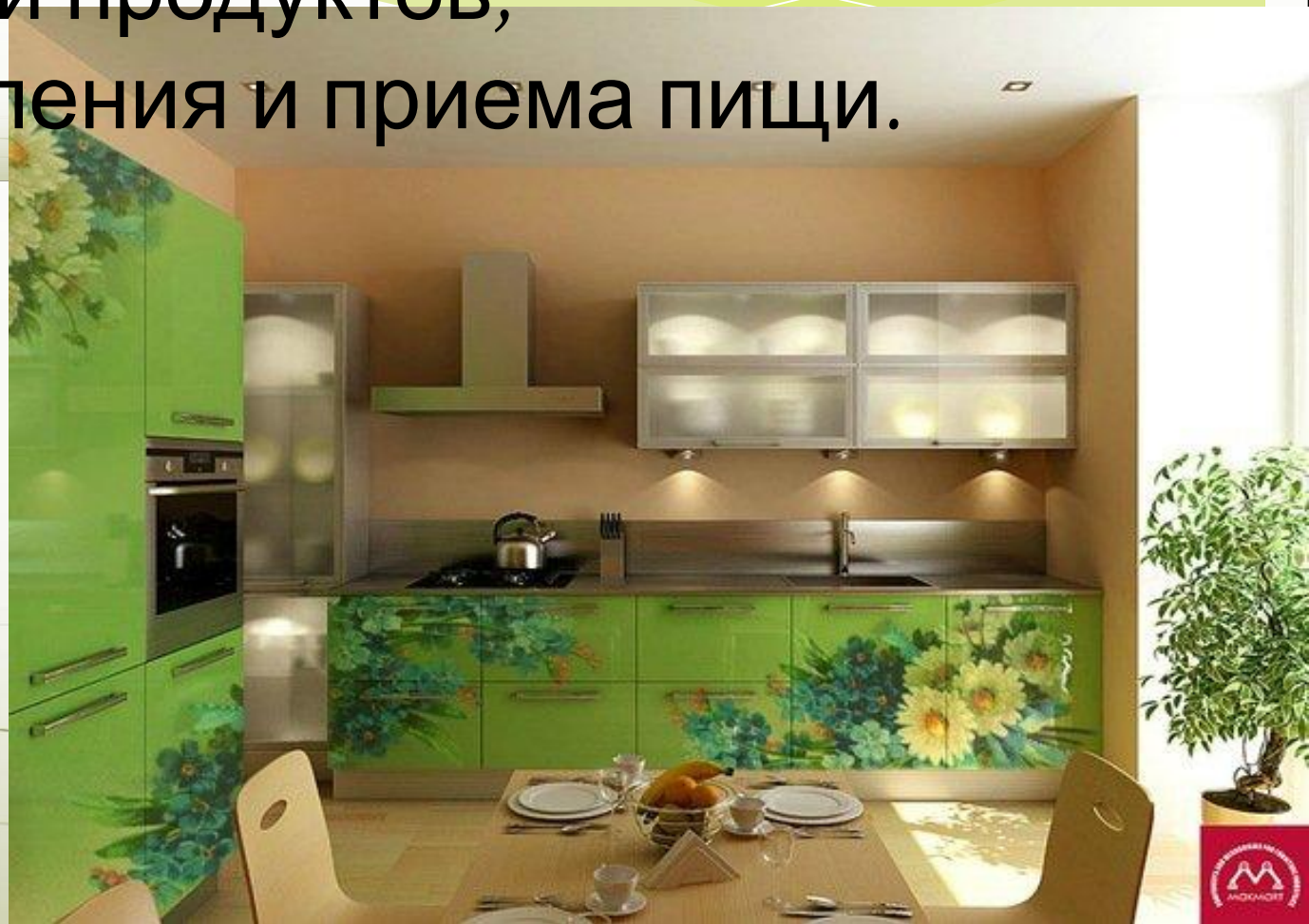


Тема

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.





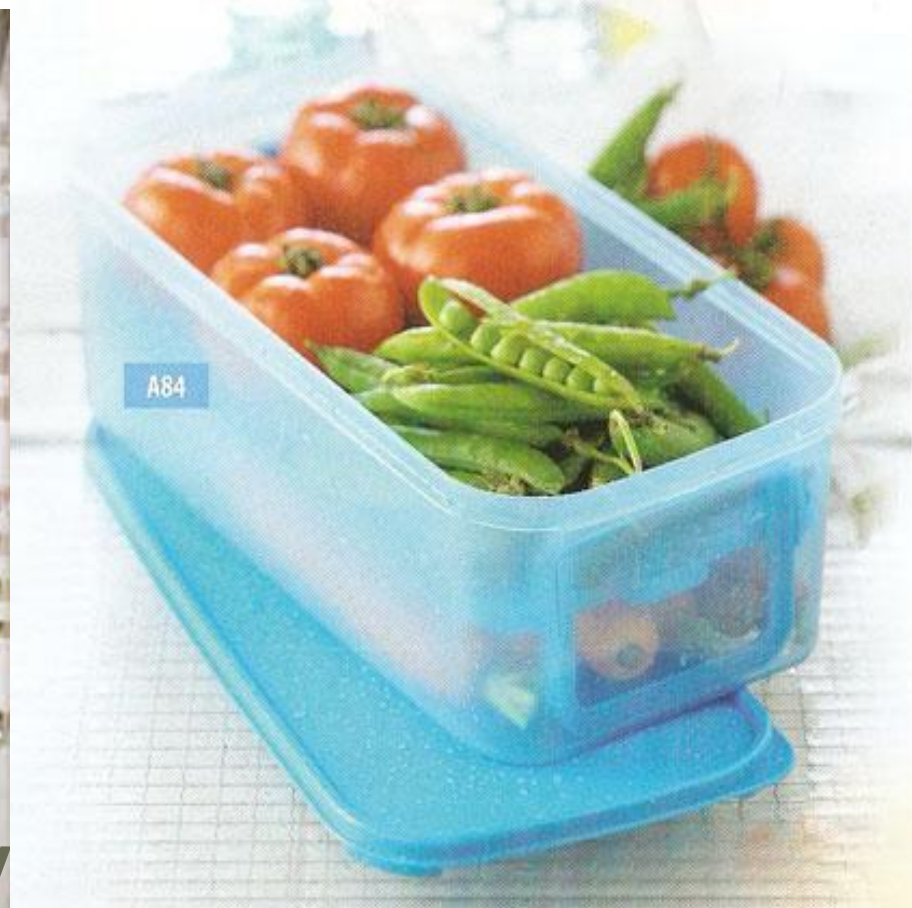
Лица, приготавливающие пищу, должны быть в специальной одежде. Руки должны быть тщательно вымыты с мылом, волосы убраны под колпак. На предприятиях общественного питания те, кто готовит пищу, обязательно проходят медицинский осмотр.

Санитарное состояние кухни.



Рекомендации:

- Обработывая 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.



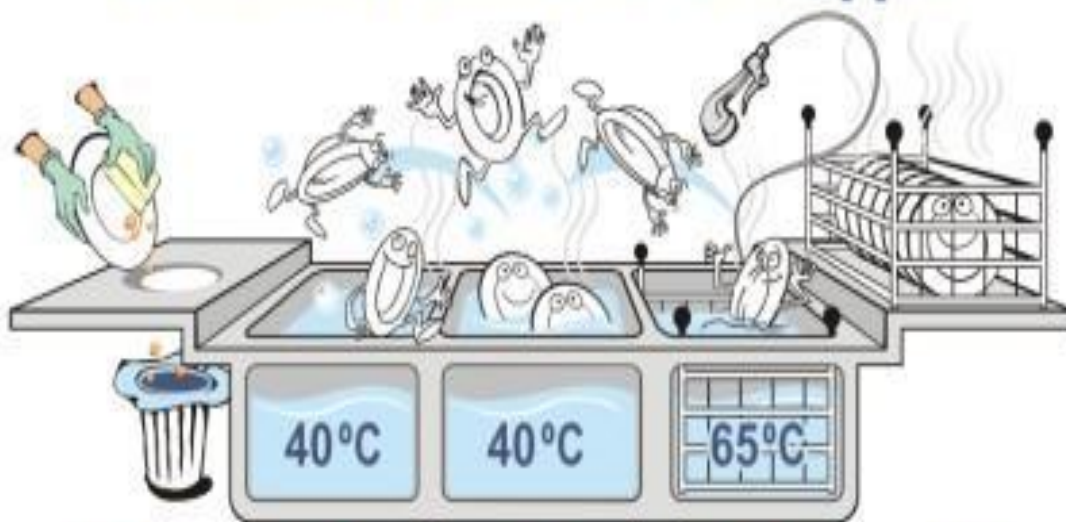
Пищевые продукты для употребления, должны храниться отдельно от сырых;

Контейнеры, вакуумная упаковка значительно продлевают срок хранения продуктов.

Чистая кухня - залог вашего здоровья.



ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ



1

МЕХАНИЧЕСКОЕ
УДАЛЕНИЕ ПИЩИ

2

ЗАМАЧИВАНИЕ
МЫТЬЕ

Добавить моющее средство
согласно инструкции производителя

3

МЫТЬЕ

Добавить моющее средство
в 2 раза меньше, чем в
секции горячей воды

4

ОПОЛАСКИВАНИЕ

Дезинфекция посуды не реже 1 раза в день.

5

СУШКА



Министерство здравоохранения
Российской Федерации

Aa

АЗБУКА ЧИСТОТЫ™

ИЗДАТЕЛЬСТВО ООО «СНГ»
тел. +7 495 971 8788
www.sng.ru



серия 2
дизайн 388020



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 кипяток 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:

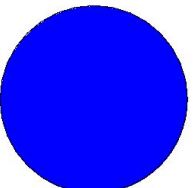


- * Не заливать плиту водой;
- * Не оставлять включенный прибор без присмотра;
- * Включать и выключать прибор, держась за вилку сухими руками;
- * Следить за исправностью провода;
- * Оголённый провод не включать в сеть и заизолировать специальной лентой.





**«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!**