

УХОД ЗА ПОСУДОЙ



Презентация к уроку СБО 5 класс.
Учитель: Сбоева М.А.

СЕГОДНЯ К НАМ ПРИШЕЛ НЕЗНАЙКА.

Незнайка - сегодня
дежурный.
Он растерян, потому что
не знает что ему делать.
Как навести порядок на
кухне?
Давайте ему
поможем.



«ФЕДОРИНО ГОРЕ» КОРНЕЙ ЧУКОВСКИЙ

Вспомним сказку про Федору,
как убежала от нее вся посуда.

Убежали от грязнули
Чашки, ложки и
Кастрюли.
Ищет их она, зовет
И в дороге слезы льет.



ЧИСТАЯ ПОСУДА - УСЛОВИЕ ГИГИЕНЫ.



**Важным
условием
гигиены питания
считается
тщательно
помытая
кухонная посуда.**

СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ:



**Грязная посуда
привлекает мух и
тараканов –
переносчиков
опасных
болезней.**



СЛЕДУЕТ ЗНАТЬ:



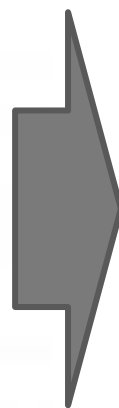
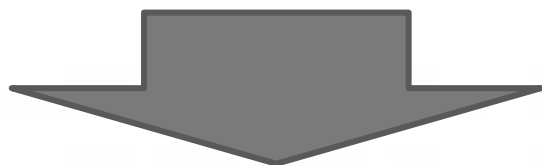
**Кухонную посуду
надо мыть сразу
после ее
использования.**

СЛЕДУЕТ СОБЛЮДАТЬ:



Столовую и чайную посуду моют сразу после еды.

НЕОБХОДИМО ЗНАТЬ:



Если не мыть посуду сразу после приготовления пищи, то остатки пищи могут засохнуть и потребуются больше усилий для их удаления.

КАК ПРАВИЛЬНО МЫТЬ ПОСУДУ:



**Удалить остатки
пищи с посуды
губкой или куском
бумажного
полотенца в
мусорный
контейнер.**

СОРТИРОВКА ПОСУДЫ.



Отсортировать
посуду: отдельно
поставить
стаканы,
тарелки,
кастрюли.

МОЮЩИЕ И ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ:



Моющее средство,
которое растворяет жир.



Перчатки, губка и
ершик для
мытья посуды.

НУЖНО ПОМНИТЬ:



**Сначала нужно
вымывать менее
загрязненную
посуду –
Чашки.
Стаканы.**

НУЖНО ПОМНИТЬ:



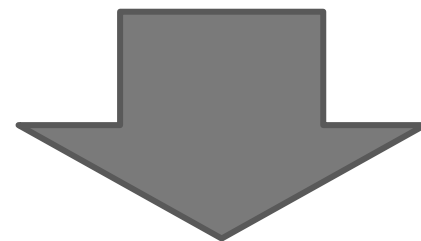
После стаканов и чашек моем столовую посуду и столовые приборы – Тарелки.

Вилки, ложки, ножи.



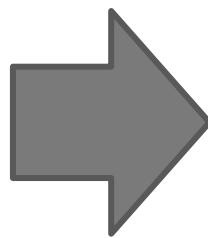


ПОМНИ!

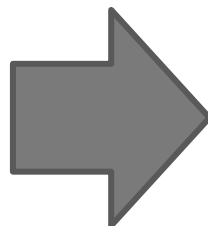


**Необходимо
промыть посуду в
проточной воде,
чтобы смыть с
нее моющие
средства.**

СУШКА ПОСУДЫ



Можно вытереть посуду полотенцем.



Можно поставить чистую посуду на сушку.

КАК МЫТЬ КАСТРЮЛИ:



**Замочить
посуду с
пригоревшей
пищей в
горячей
воде.**



КАК ПРАВИЛЬНО МЫТЬ КАСТРЮЛИ:

Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений: губки, щетки, ершика – и моющих средств, которые растворяют жир.



КАК ВЫТИРАТЬ КАСТРЮЛИ:



**Чистую
кастрюлю
насухо
вытереть
полотенцем.**

ЧТО ДЕЛАТЬ С ЧИСТОЙ ПОСУДОЙ:



**Чистую посуду
необходимо
убрать на
отведенное для
нее место.**

ОБЯЗАТЕЛЬНО:



**После мытья
посуды
необходимо
вымывать мойку и
руки.**

ВЫМЫЛИ ПОСУДУ,
МОЖНО И ОТДОХНУТЬ.



ЧИСТАЯ ПОСУДА – ЭТО НАШЕ
ЗДОРОВЬЕ.



ЧИСТОТА НА КУХНЕ – ХОРОШЕЕ
НАСТРОЕНИЕ У ХОЗЯЙКИ.



А ТЕПЕРЬ ПРОВЕРИМ, ЧТО
ВЫ ЗАПОМНИЛИ.



СКАЖИТЕ, КАКАЯ ПОСУДА ВАМ ЗНАКОМА?



Ложка

Тарелка

Кастрюля

Сковорода

Стакан



Вилка

Нож

Чайник

Блюдце

КАКИЕ СРЕДСТВА ДЛЯ МЫТЬЯ ПОСУДЫ ВЫ ЗНАЕТЕ?



Средство для
мытья посуды,
растворяющее
жир.



Губки для мытья
посуды.

Щетка для
мытья посуды.



Перчатки для
мытья посуды.

РАССТАВЬТЕ ЧИСТУЮ ПОСУДУ ПО СВОИМ МЕСТАМ.



СКАЖИТЕ, ЧТО ЗДЕСЬ НЕ
ПРАВИЛЬНО?



Собаке не место на кухне!

МОЛОДЦЫ,
ХОРОШО
ПОТРУДИЛИСЬ!

Благодарю вас за
помощь. Теперь я знаю,
что мне делать.

