Санитария и гигиена на кухне

fppt.com

- К помещению кухни и столовой предъявляют особые требования - это прежде всего чистота. Так было всегда: и в прошлом, когда пищу готовили на открытом огне очага, и теперь, в условиях высокой технической оснащённости домашнего хозяйства.
- Уход за кухней довольно трудоёмок и сложен, потому что на ней сосредоточено много важных объектов. Это и продукты питания, которые надо уметь сохранить и правильно переработать, и электрическая или газовая плита - основное оборудование для тепловой обработки продуктов, и многочисленная кухонная утварь, посуда, разнообразные технические приспособления и электроприборы.

Приготовление пищи не терпит присутствия грязи на руках, продуктах, посуде, так как болезнетворные микробы могут вызвать пищевые отравления. Вот почему при кулинарных работах нужно соблюдать санитарно-гигиенические требования. Ознакомимся с ними и будем в дальнейшем неукоснительно им следовать.

fppt.com

Заглянем в словарик

Кулинария (от лат. culina — «кухня») — искусство приготовления пищи.

Санитария (от лат. sanitas — «здоровье») — система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний.

fppt.com

Что такое гигиена?

Гигиена — это умение ухаживать за своим телом.

С медицинской точки зрения **гигиена** — наука о поддержании здоровья и здоровой жизнедеятельности. Гигиена может подразделяться на:
личную гигиену;
гигиену труда;
гигиену полости рта;
гигиена питания;

Гигиена — мой руки перед едой, чисти зубы утром и вечером.

Слово **гигиена** образовано от имени древнегреческой богини чистоты и здоровья Гигиеи.

fppt.com

Санитарно-гигиенические требования

К лицам, приготавливающим пищу:

1. Готовить пищу надо в специальной одежде.
2. Приступая к приготовлению пищи, нужно тщательно вымыть руки с мылом. Ногти должны быть коротко острижены.

fppt.com

Санитарно-гигиенические требования

К приготовлению пищи:

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

fppt.com

Санитарно-гигиенические требования

К хранению продуктов и готовых блюд

1. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.
2. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определённого срока.
3. Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.
4. Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую плёнку.

5.Различные продукты и готовые блюда требуют определённой температуры хранения, поэтому в холодильнике их размещают на соответствующих полках, предусмотренных его конструкцией

6. Приготовленные блюда помещать в холодильник остывшими в стеклянной или фаянсовой посуде под крышкой.

fppt.com

Маркировка разделочных досок

"СМ" – сырое мясо
"ВМ" – вареное мясо
"СР" – сырая рыба
"ВР" – вареная рыба
"СК" – сырая курица
"ВК" – вареная курица
"СО" – сырые овощи
"ВО" – вареные овощи
"Х" – хлеб
"МГ" – мясная гастрономия
"С" – сыр
"РГ" – рыбная гастрономия
"М" – масло

fppt.com

Пищевые отравления и меры их предупреждения

Признаки болезни:

- Слабость, рвота, расстройство желудка, боли в животе, повышение температуры, иногда судороги.
- Отравление может проявиться через 6 часов и даже через сутки.

Помните! При первых признаках пищевого отравления нужно немедленно обратиться к врачу, сообщить учителю и родителям.

fppt.com

Санитарно-гигиенические требования

Если ты пришел на кухню,
Руки мыть ты не спеши.
Фартук надевать не нужно,
Его ты вовсе не носи.
Не спеши ты вымыть фрукты –
От мытья им только вред.
Прихватив ножи и доску,
Режь скорее все подряд.
Позабудь про холодильник!
Подготовь на кухне полку.
Молоко, сосиски, рыбу
На ней лучше сохранишь.

Найди ошибки!

fppt.com

- При приготовлении пищи необходимо соблюдать существующие правила безопасной работы.

fppt.com

Какие правила безопасной работы на кухне показаны на картинке?

fppt.com

Какие правила безопасности на кухне нарушила девочка?

fppt.com

Домашнее задание

На листе А:4 запиши и творчески оформи любое правило санитарии или гигиены. Можешь нарисовать сам или использовать иллюстрации и картинки (коллаж).

Творческих успехов!

fppt.com

Источники информации

- http://elhow.ru/ucheba/opredelenija/k/chto-takoe-kulinarija
- http://tryd1943.jimdo.com/технология-5-класс/кулинария/санитария-и-гигиена-на-кухне/
- http://tepka.ru/tehnologiya_5/19.html
- Сад души http://сад-души.рф/?q=node/29
- Кожина О.А. и др. Технология. Обслуживающий труд.5 класс: учебник.- М., Дрофа, 2014
- Википедия https://ru.wikipedia.org/wiki/Гигиена
- http://yandex.ru/images

fppt.com