

Санитария и гигиена на кухне



- 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.

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.



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 Гигиен.

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.



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.



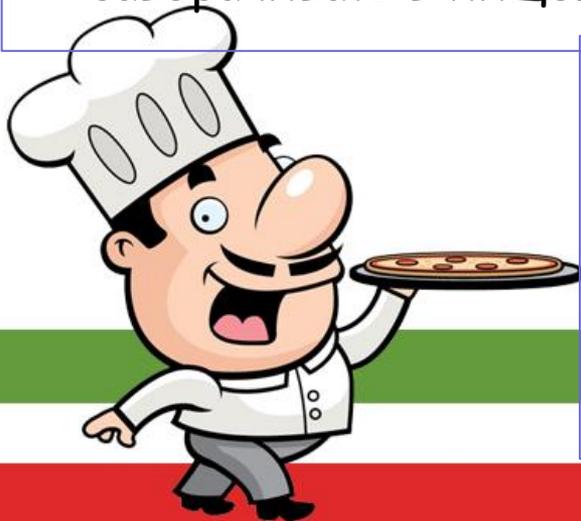
Санитарно-гигиенические требования



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.



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



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.

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 лучшеохранишь.



Найди
ошибки!

- При приготовлении пищи необходимо соблюдать существующие правила безопасной работы.



Какие правила безопасной работы на кухне показаны на картинке?



Какие правила безопасности на кухне нарушила девочка?



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!

Источники информации

- <http://elhow.ru/ucheba/opredelenija/k/cto-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>

