

ТЕМУ УРОКА ЗАПИСАТЬ В ТЕТРАДЬ

САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА при кулинарных работах

«КУЛИНА» (лат)- очаг



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЗАПИСАТЬ В ТЕТРАДЬ

КУЛИНАРИЯ – наука о питании,

ИСКУССТВО

приготовления

пищи

ЗАПИСАТЬ В ТЕТРАДЬ, ЗАПОМНИТЬ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ: -Д/З

- ✓ Готовить пищу следует в специальной одежде
- ✓ Перед приготовлением пищи- тщательно вымыть руки с мылом, убрать волосы под косынку
- ✓ Если есть на руках раны – надеть резиновые перчатки
- ✓ Различные виды продуктов обрабатывать на различных разделочных досках с соответствующей маркировкой
- ✓ Нельзя готовить пищу в посуде с поврежденной эмалью
- ✓ Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты
- ✓ Скоропортящиеся продукты – хранить в холодильнике
- ✓ Соблюдать сроки и температуру хранения готовых блюд и продуктов
- ✓ Готовые продукты хранить закрытыми и отдельно от сырых

Различные виды продуктов обрабатывать на различных разделочных досках с соответствующей маркировкой







Julia Shepelova

✓ Скоропортящиеся продукты – хранить в холодильнике



Хранение продуктов в холодильнике

МОЛОЧКА. СЫР. ЙОГУРТ. ЯЙЦА

НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ВЕРХНИЮ ПОЛКУ, ВОЗДУХ ДОЛЖЕН СВОБОДНО ЦИРКУЛИРОВАТЬ МЕЖДУ ПОЛКАМИ

МЯСНЫЕ ДЕАНКАТЕСЫ. ПРИГOTOВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ

ОСТАТКИ ЕДЫ

НИКОГДА НЕ КЛАДИТЕ ТЕПЛУЮ ЕДУ В ХОЛОДИЛЬНИК

СЫРОЕ МЯСО

МОРЕПРОДУКТЫ

СЫРАЯ РЫБА

СЫРУЮ ЕДУ ПОЛОЖИТЕ НА ТАРЕЛКУ ИЛИ В СПЕЦИАЛЬНУЮ ПОСУДУ

ОВОЩИ

ФРУКТЫ

ХРАНИТЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ РАЗДЕЛЬНО

СОК

НАПИТКИ

БАНКИ

Держите дверь закрытой!

Не храните бананы, картофель, лук и чеснок в холодильнике.

°C

СУХИЕ ПРОДУКТЫ	10/15 °C
ФРУКТЫ И ОВОЩИ	3/7 °C
МОЛОЧКА	2/4 °C
МЯСО	0/2 °C
РЫБА	-1/1 °C
ЗАМОРОЗКИ	-18 °C

Температура хранения продуктов

✓ Скоропортящиеся продукты – хранить в холодильнике

 МОРОЗИЛКА -6 °С

 МОРОЗИЛКА -12 °С

 МОРОЗИЛКА -18 °С

 МОРОЗИЛКА -18 °С

Мясо		Мес.	Рыба		Мес.	Основные продукты		Мес.
	Стейк	6-12		Постная рыба	6		Рис	6
	Рубец	4-6		Жирная рыба	2-3		Мука	12
	Кости и хрящи	9-12		Рыбные полуфабрикаты	4-6		Хлеб	3
	Фарш	3-4		Приготовленная рыба	4-6		Кексы	2-3
	Бекон	1		Копченая рыба	2		Тесто	4-6
	Сосиски	1-2		Морепродукты	2		Пицца	1-2
	Супы	4					Травы	12+
	Бульон	4-6					Пряности	12+
	Тушеные блюда	4-6					Орехи	9-12
							Тофу	5
							Сок	8-12
							Фрукты	12
							Овощи	8
Птица		Мес.	Молочка		Мес.			
	Целая тушка	1		Масло	9			
	Части птицы	6-9		Маргарин	12			
	Яйца	9		Мороженое	2			
	(не в скорлупе)			Сыр	6			
				Йогурт	1-2			

Заметка

Сливки, молоко и майонез плохо замораживаются.

ЗАПИСАТЬ В ТЕТРАДЬ, ЗАПОМНИТЬ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ –ТБ – Д/З

- ✓ Во время работы с ножом нельзя ОТВЛЕКАТЬСЯ
- ✓ Пользоваться безопасными приемами работы с ножом: пальцы левой руки согнуты и находятся на некотором расстоянии от лезвия ножа
- ✓ На уроке нож никому не передавать (дома - передавать ручкой вперед)
- ✓ ХОДИТЬ по кабинету с ножом НЕЛЬЗЯ
- ✓ По окончании работы –нож оставить на столе
- ✓ При работе мясорубки- пользоваться пестиком