ПРАВИЛА САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ И БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ. КУХОННАЯ ПОСУДА

Понятие кулинария

•Слово кулинария происходит от латинского culina – "кухня" и означает искусство приготовления пищи.



Понятие санитария

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



Понятие гигиена

• Слово «**гигиена**» произошло от греческого hygienos, что означает «приносящий здоровье». **Гигиена** – **это** наука об улучшении и сохранении здоровья человека.



ПРИЗНАКИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ

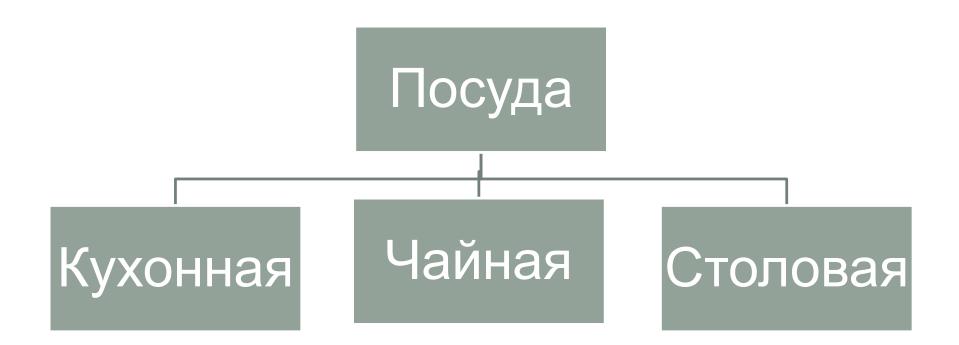




Правила безопасной работы

- Нельзя тянуть вилку из розетки за провод;
- Нельзя браться за провода бытовых электроприборов мокрыми руками;
- Нельзя пользоваться неисправными электроприборами и разбирать их включенными в розетку.





Кухонная посуда



Столовая посуда



Чайная посуда



Основные правила ухода за кухонной и столовой посудой:

- Столовую посуду моют сразу же, а кухонную после остывания
- Перед мытьем тарелок, с них нужно удалить остатки пищи
- Для мытья посуды используют специальные моющие средства, губки, щетки
- Вымытую посуду необходимо тщательно вытереть, высушить

Последовательность мытья посуды

- 1. Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бу мажного полотенца.
- 2. Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т. д.
- 3. Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.
- 4. Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений: губки, щётки, ёршика и безопасных для здоровья моющих средств, которые растворяют жир и облегчают мытьё.