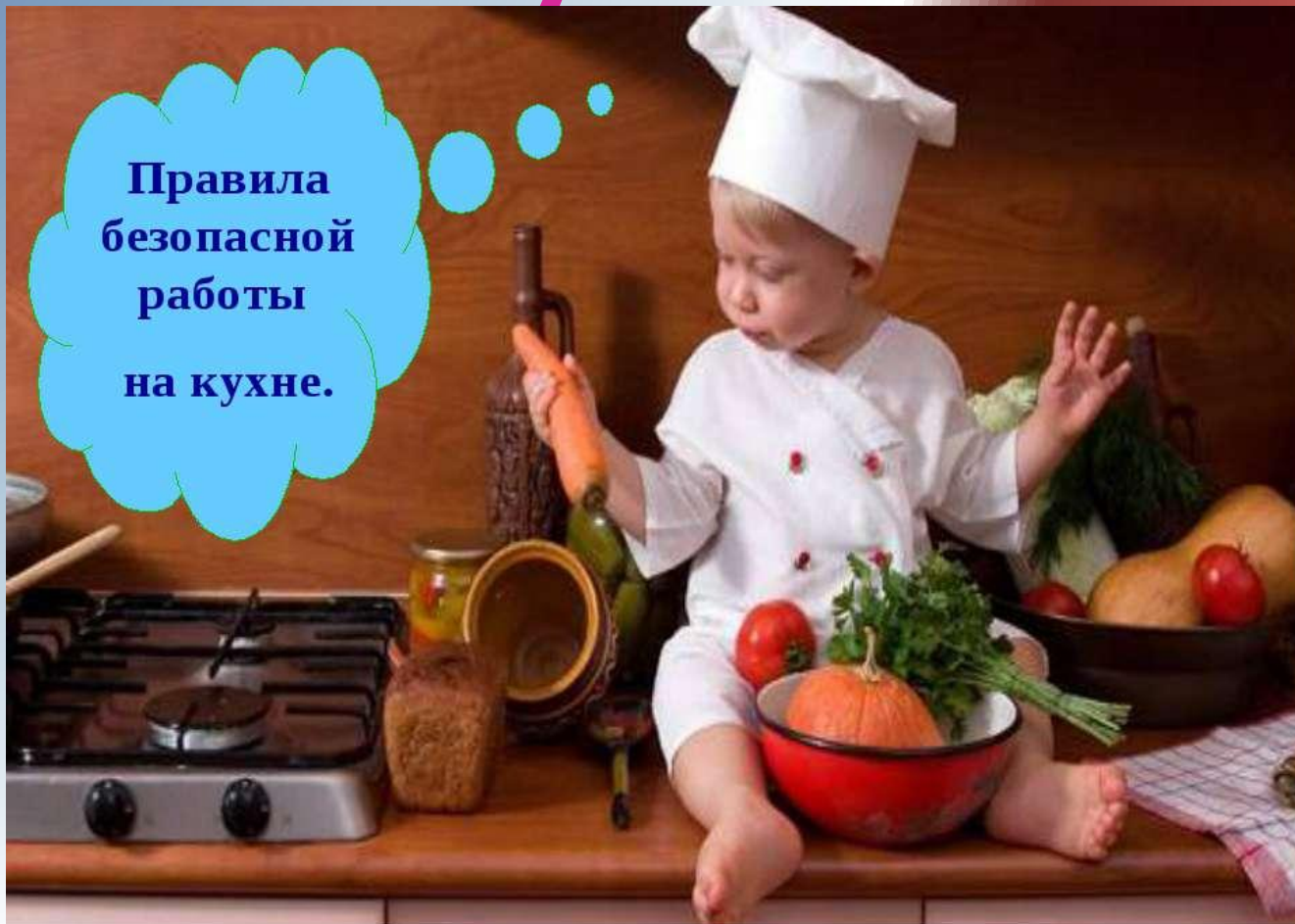


Санитария и гигиена на кухне



Выполнила Самосадова Татьяна Михайловна учитель
технологии

Филиала МБОУ Сосновская СШ №1 «Рожковская ОШ»

Санитария и гигиена на кухне

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.



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.



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.

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.

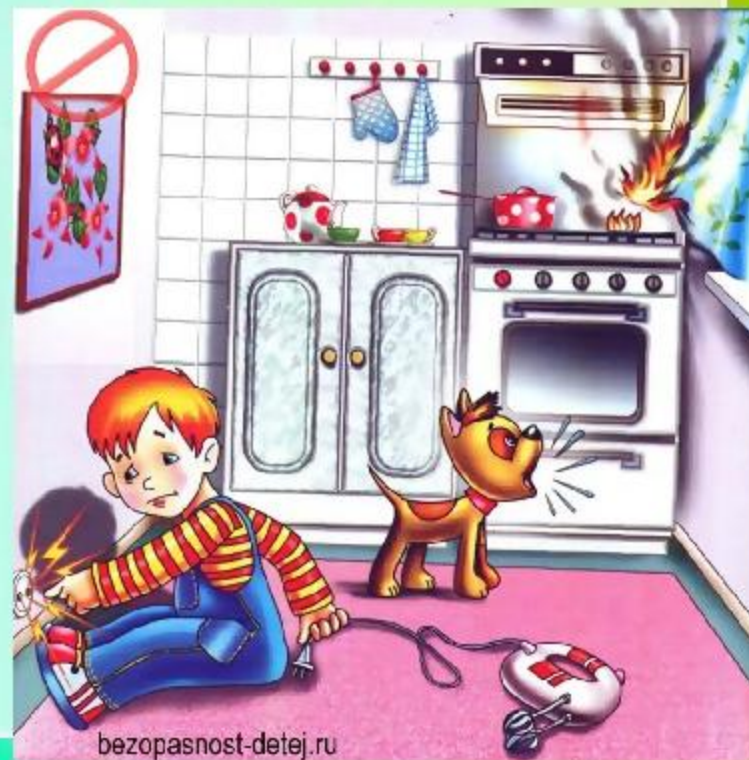
Источники опасности на кухне

- Высокая температура
- Острая поверхность
- Режущая поверхность
- Электрический ток



Основные правила пожарной безопасности на кухне:

1. Если ставите на огонь сковороду, следите за ней и за тем, чтобы сквозняк не потушил огонь.
2. Не забудьте погасить горящую спичку.
3. Не включайте одновременно несколько мощных электрических приборов. Следите за их работой.
4. Содержите в порядке провода электрических приборов.
5. Плита не место для сушки вещей.



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ВЫПОЛНЕНИИ КУЛИНАРНЫХ РАБОТ



✓ НАДЕТЬ СПЕЦОДЕЖДУ, ВОЛОСЫ
УБРАТЬ ПОД КОСЫНКУ

✓ ПРОВЕРИТЬ ИСПРАВНОСТЬ КУХОННОГО
ИНВЕНТАРЯ И ЕГО МАРКИРОВКУ

✓ ЧИСТИТЬ КАРТОФЕЛЬ ЖЕЛОБКОВЫМ
НОЖОМ, РЫБУ – СКРЕБКОМ

✓ СОБЛЮДАТЬ ПРАВИЛЬНЫЕ ПРИЁМЫ
РЕЗАНИЯ: ПАЛЬЦЫ ЛЕВОЙ РУКИ ДОЛЖНЫ
БЫТЬ СОГНУТЫ И НАХОДИТЬСЯ НА НЕКОТОРОМ
РАССТОЯНИИ ОТ ЛЕЗВИЯ НОЖА

✓ СОБЛЮДАТЬ ОСТОРОЖНОСТЬ ПРИ РАБОТЕ
С РУЧНЫМИ ТЁРКАМИ, МЯСОРУБКОЙ

✓ СТАВИТЬ И СНИМАТЬ СКОВОРОДКУ
С ПЛИТЫ СКОВОРОДНИКОМ

✓ ОКАЗАТЬ ПЕРВУЮ ПОМОЩЬ ПРИ ПОЛУЧЕНИИ
ТРАВМЫ ПОСТРАДАВШЕМУ, СООБЩИТЬ
ОБ ЭТОМ УЧИТЕЛЮ

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!**

Техника безопасности

- Пол у рабочего стола должен быть ровным, чистым, сухим.



- Повар должен соблюдать приемы нарезки продуктов: правильно держать руки при нарезке.
- Чтобы не скользила разделочная доска, под нее следует подложить салфетку из ткани

Требования охраны труда во время работы



➤ Для приготовления пищи пользоваться только эмалированной посудой.



Соблюдать осторожность при чистке овощей. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу скребком.

- Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать хорошо наточенными ножами на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Сырые и вареные овощи, мясо, рыбу, хлеб нарезать на разделочных досках в соответствии с их маркировкой.



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





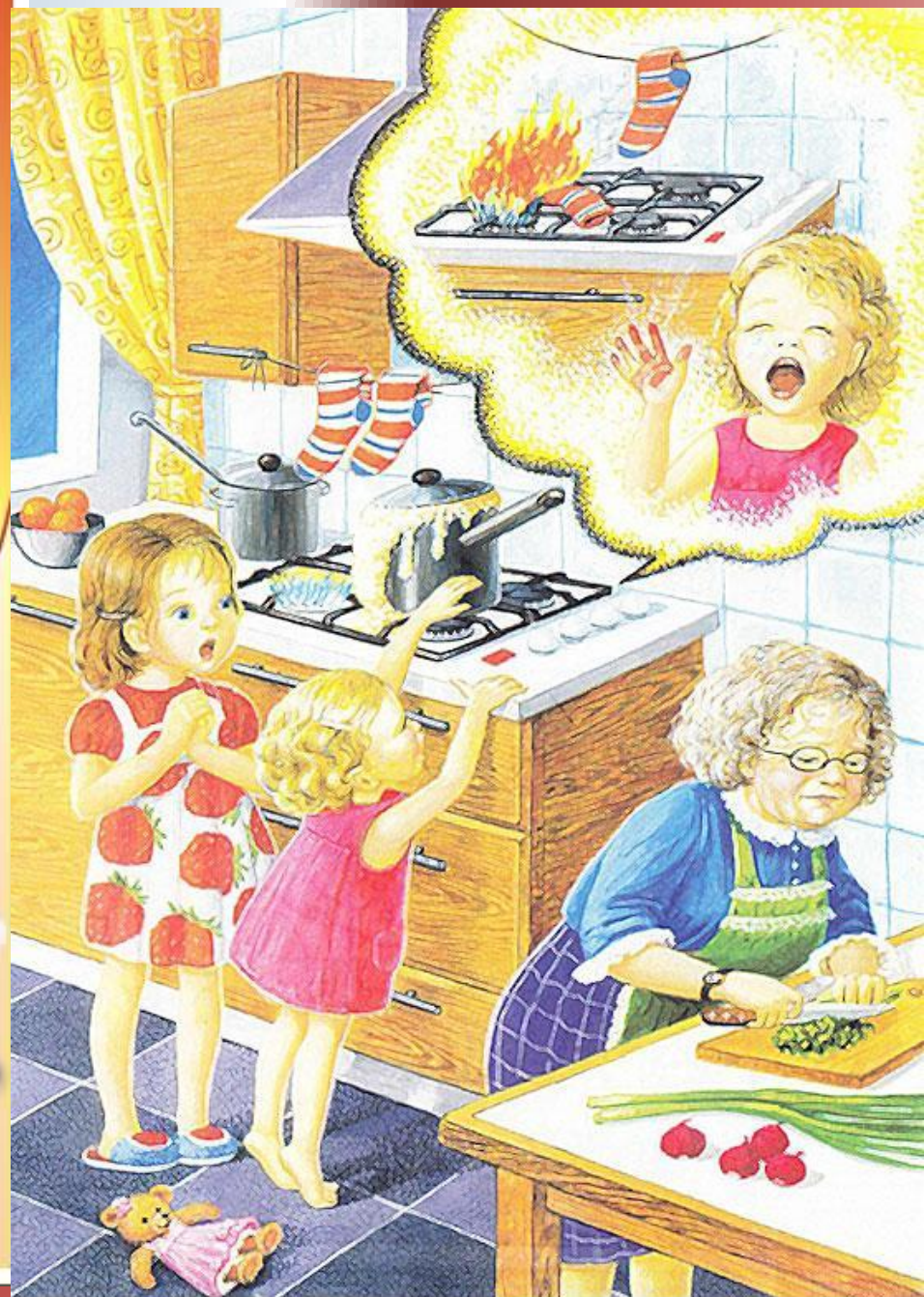
Требования охраны труда по окончании работы

- Выключить электроплитку.
- Тщательно вымыть рабочие столы, посуду и кухонный инвентарь.
- Вынести мусор, отходы и очистки в отведенное место.
- Провести влажную уборку помещения.
- Снять спецодежду, выключить вытяжную вентиляцию и тщательно вымыть руки.



ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА ПРИ РАБОТЕ С ГОРЯЧЕЙ ПОСУДОЙ И ЖИДКОСТЬЮ

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать до края;
2. Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев;
3. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее от себя;
4. Засыпать в кипящую жидкость продукты осторожно;
5. На сковороду с горячим жиром продукты класть осторожно (от себя);
6. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то с помощью сковородника;
7. Не пользоваться посудой с прогнувшимся дном и сломанными ручками.





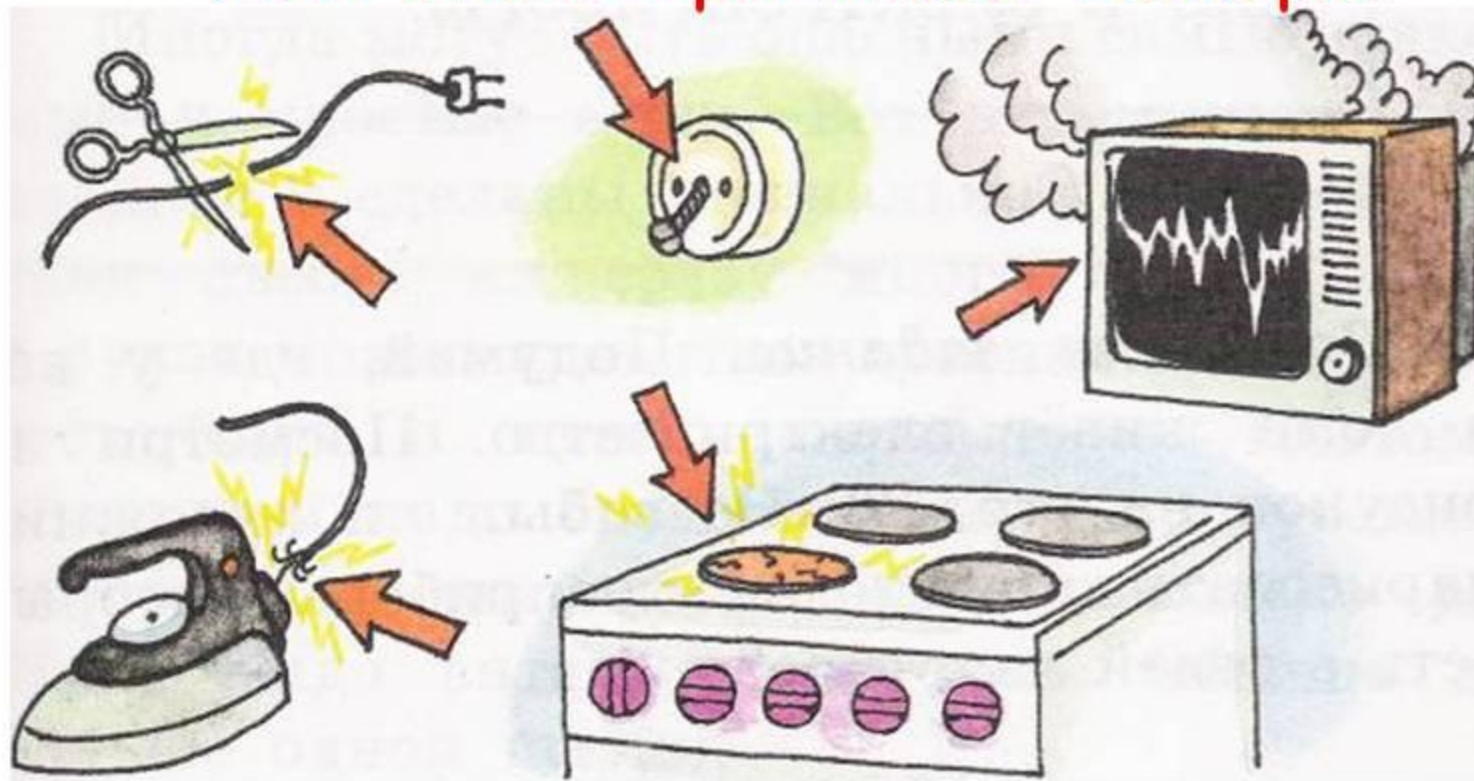
Работа с горячей посудой



Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками, а если сковорода без ручки — то специальными прихватками или сковородником.

Помни!

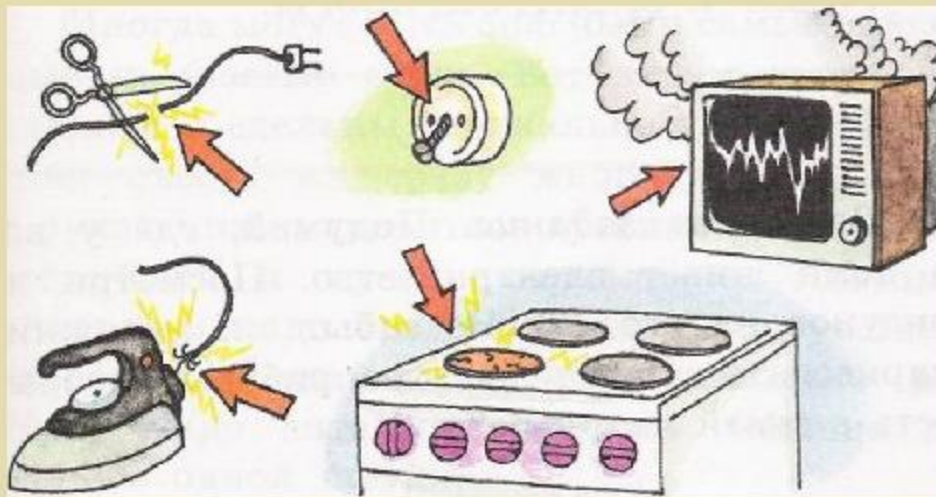
Электроприборы могут ударить током или стать причиной пожара.



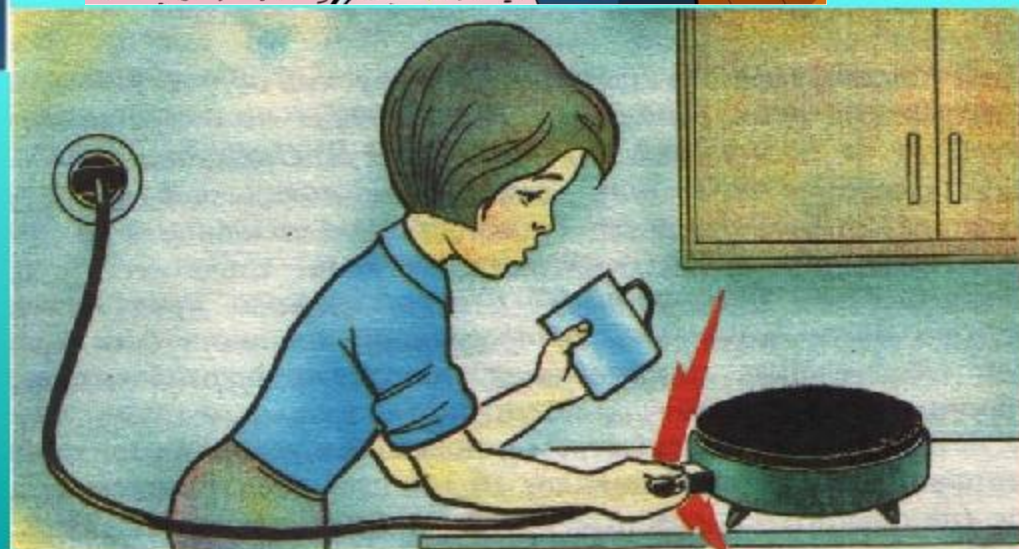
Уходя из дома и даже из комнаты, обязательно выключай электроприборы.

Возможные опасные ситуации дома:

- Пожар (в результате неисправности электропроводки или электротехники, неосторожное обращение с огнем)



Не берись за провода электрических приборов мокрыми руками,
За свою жизнь и здоровье все в ответе сами

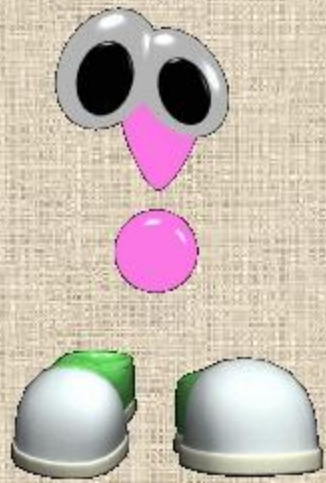




ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- Сушить белье над плитой
- Располагать мебель рядом с газовыми приборами
- Привязывать веревки и электропровода к газопроводам





ЗАПОМНИ



**Бережливым быть умей,
Утюгом об стол не бей,
Там, учтите этот факт,
Электрический контакт!**

**Если где-то заискрит,
Или что-нибудь дымит,
Время попусту не трать,
Нужно взрослого позвать,
Ведь из искры, знаем сами,
Возгореться может пламя.**





Большая часть пожаров происходит по вине самих людей, от их небрежности в обращении с огнём.

Пожар может возникнуть всюду, где огонь оказался без контроля.

Причиной пожара может стать и игра с огнём. Из-за этого вспыхивает примерно каждый шестой пожар.



Соблюдай правила пожарной безопасности!

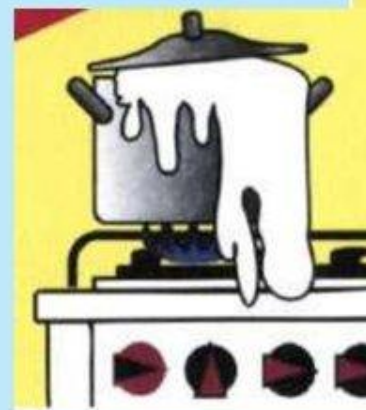


**Если
спички
в руки
взял,
сразу ты
опасным
стал
ведь
огонь,
что в них
живет,**

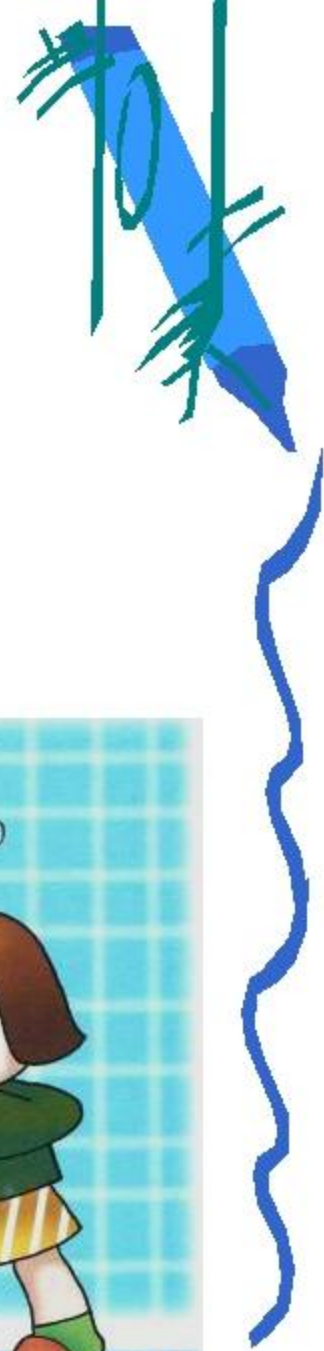
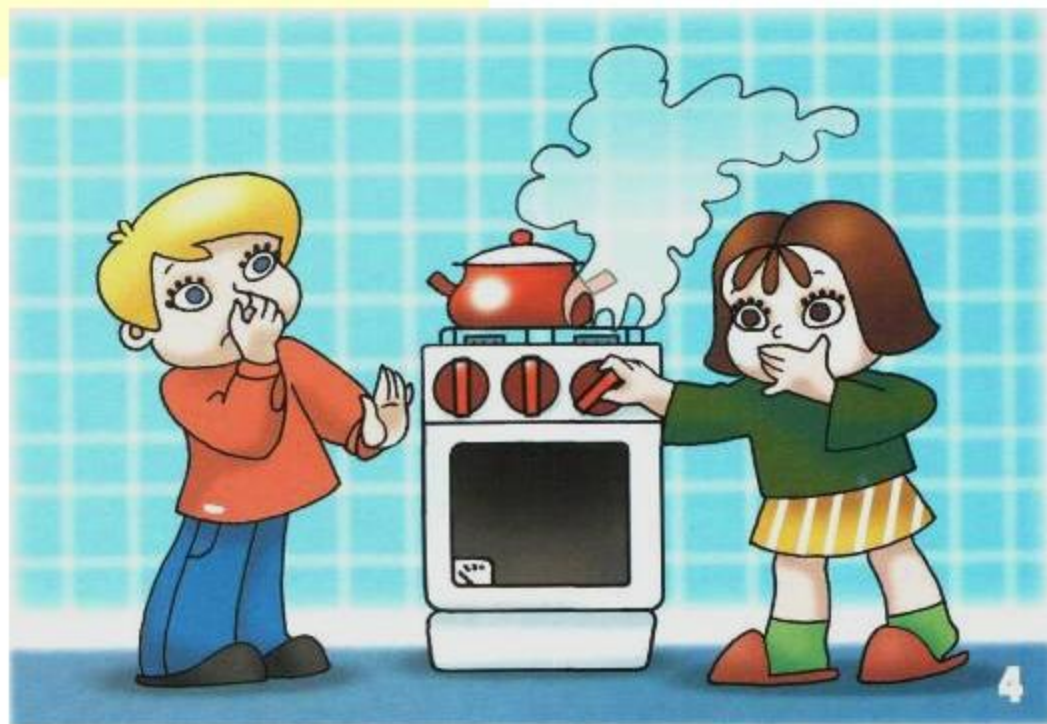


Правила пользования газовыми приборами

- Проветривайте помещения при пользовании газовыми плитами.
- Не разрешается нагружать газопроводы и использовать их как опоры.
- Не используйте газовые плиты для обогрева квартир, это может привести к отравлению угарным газом.
- Не оставляйте без присмотра работающие газовые приборы, не допускайте к ним детей и лиц, не контролирующих свои действия.



Если ты газ зажигать не умеешь,
Не подходи, иль потом пожалеешь...
Очень опасно к плите приближаться:
Может она загореться, взорваться...
Мама сама всё согреет и сварит,
Суп приготовит и чайник поставит.
Ты же, малыш, не спеши:
 подрастешь –
Спичкой конфорку ты сам подожжешь!





Не подходи близко к включённой плите с открытым огнём —
могут загореться волосы и одежда!

К хранению продуктов и готовых блюд:

- Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.
- Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определённого срока.
- Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.



- Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую плёнку.
- Приготовленные блюда помещать в холодильник остывшими в стеклянной или фаянсовой посуде под крышкой.

Сухие не скоропортящиеся продукты (крупы, муку, сахар и т.п.) следует сохранять в сухом, хорошо проветриваемом помещении - обычно в буфете, в банках.



Посуда для кухни и уход за ней

- Минимальный набор состоит из четырёх предметов: кастрюли, сотейника и двух сковород различного размера.



- Для облегчения работы на кухне нужно иметь разнообразный инвентарь и приспособления:
- несколько разделочных досок для нарезки хлеба, овощей, мяса, рыбы;
- набор столовых ножей,
- тёрку,
- скалку,
- овощечистку,
- пресс для чеснока;
- кухонный набор: лопаточку, ложку, шумовку, половник и др.;
- кухонные весы, таймер, фольгу или рукав плёнки для запекания.

Для подачи готовых блюд используют

- фаянсовую или фарфоровую столовую посуду — тарелки закусочные, пирожковые, десертные;
- столовые приборы — ножи, вилки, ложки и чайную посуду — чашки, блюдца, заварочный чайник, молочник и др.



Посуда для кухни и уход за ней

- Всю посуду следует сразу же после употребления промывать с помощью мочалки или щетки в тазу горячей водой, добавляя к ней соду, горчицу, мыло или другие моющие средства.
- Ополаскивать следует в чистой горячей воде, после чего обдавать кипятком и просушивать.



Мытьё посуды можно выполнять в следующей последовательности

- Удалить остатки пищи с посуды губкой или куском бумажного полотенца.
- Отсортировать посуду: отдельно поставить стаканы, тарелки и т. д.
- Замочить посуду с пригоревшей пищей в горячей воде.
- Вымыть посуду в горячей воде с использованием специальных приспособлений: губки, щётки, ёршика — и безопасных для здоровья моющих средств, которые растворяют жир и облегчают мытьё.
- **Помни!** Перед использованием моющих и чистящих средств следует ознакомиться со способом их применения.
- Вначале нужно вымыть менее загрязнённую чайную посуду, затем столовую и кухонную.
- Промыть посуду в проточной воде. В случае, если на кухне нет мойки с проточной водой, посуду моют в специальной ёмкости.
- Поставить чистую посуду на сушку. Нежелательно вытирать посуду полотенцем.



Уход за поверхностью стен и пола



- Влажную уборку можно проводить с использованием чистящих и моющих средств, после чего обработанные поверхности нужно промыть чистой водой и насухо вытереть мягкой тряпкой или специальной салфеткой.

Безопасные приёмы работы на кухне

- Ножом и приспособлениями:
- Пользоваться правильными приёмами работы ножом.
- Работать только хорошо заточенным ножом.
- Передавать нож и режущие инструменты только ручкой вперёд, лезвием от себя.
- При работе мясорубкой проталкивать продукт пестиком.



Первая помощь



при порезах

- Промыть рану струёй кипячёной воды, затем обработать раствором перекиси водорода, поливая из пузырька тонкой струйкой, или слабым бледно-розовым раствором марганцовокислого калия.
- Смазать кожу вокруг раны настойкой йода.

Наложить стерильную повязку.

Если рана глубокая или сильно загрязнена, обратиться в травм пункт или ближайшую поликлинику.



при ожогах паром или кипятком

- Погрузить обожжённый участок тела в холодную воду или подставить под струю холодной воды на 10-15 минут.
- Приложить к нему холодную влажную марлю или бинт.
- Нанести на поверхность противоожоговую мазь или специальную противоожоговую повязку из аптечки.

Ни в коем случае **нельзя** применять бактерицидный пластырь, вскрывать пузырь, накладывать тугие повязки, прикладывать лёд, касаться обожжённой поверхности руками, смазывать жиром или маслом.

Какие правила безопасной работы на кухне показаны на картинке?



Какие правила безопасности на кухне нарушила девочка?



Задания

Узнай в Интернете

- значение понятия «гигиена» и имени Гигиеня. Связаны ли они между собой?

Запомни

- Санитарно-гигиенические требования,
- кухонная столовая и чайная посуда,
- столовые приборы,
- правила безопасной работы на кухне.

Ответь на вопросы

- Зачем нужно правильно организовывать рабочее место для мытья посуды?
- Какие моющие средства ты применяешь для мытья посуды? Что ты о них знаешь?
- Зачем нужно мыть руки с мылом перед едой или приготовлением пищи?
- Почему, вытирая руки, нельзя пользоваться общим полотенцем?

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>

Основные правила пожарной безопасности на кухне:

1. Если ставите на огонь сковороду, следите за ней и за тем, чтобы сквозняк не потушил огонь.
2. Не забудьте погасить горящую спичку.
3. Не включайте одновременно несколько мощных электрических приборов. Следите за их работой.
4. Содержите в порядке провода электрических приборов.
5. Плита не место для сушки вещей.

