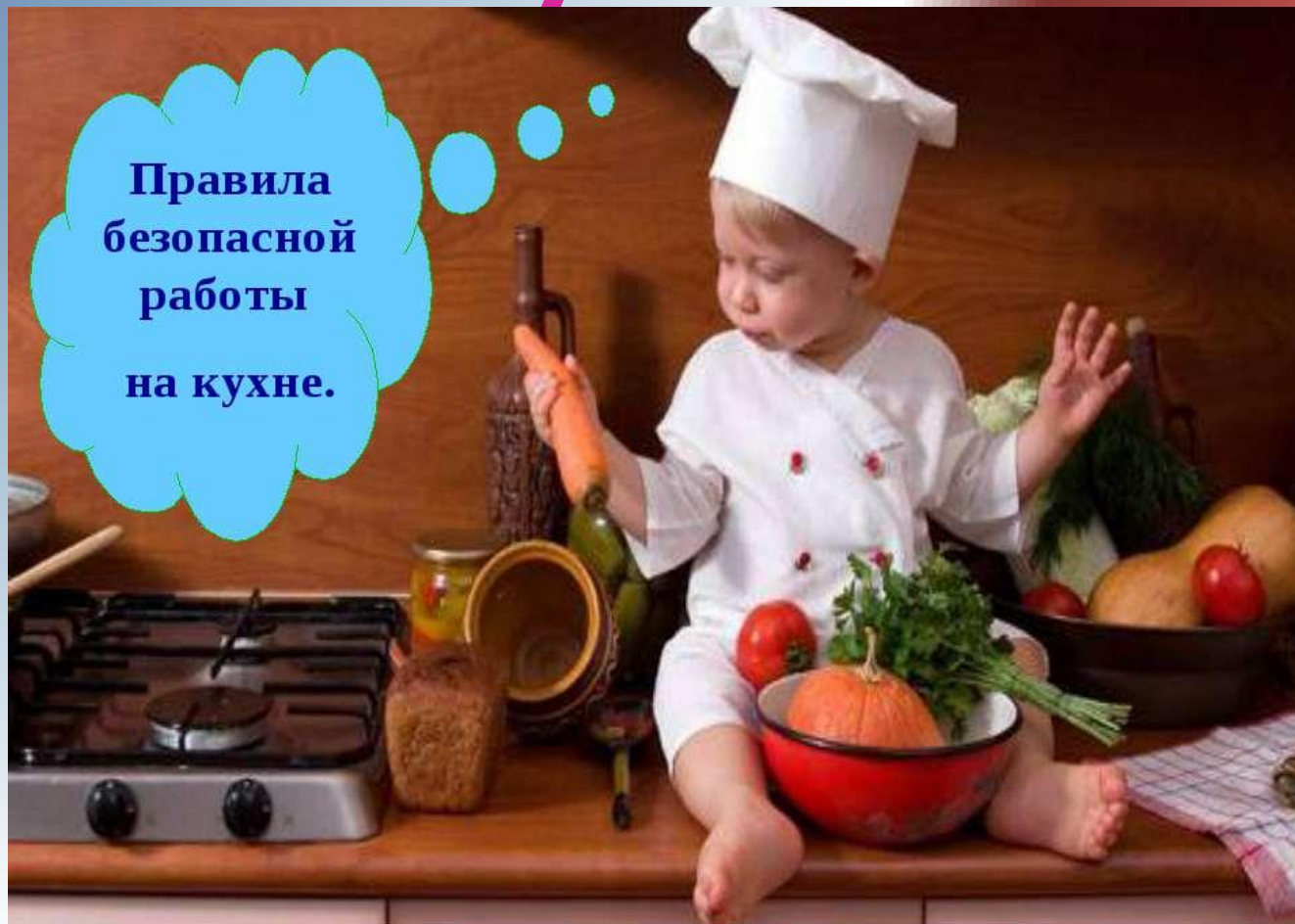


# Санитария и гигиена на кухне



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.

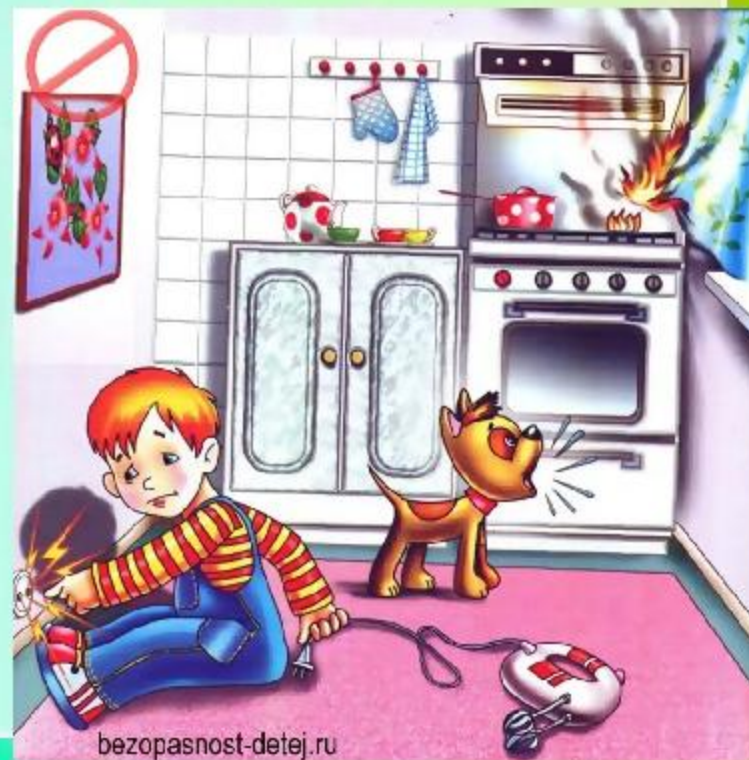
# Источники опасности на кухне

- 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





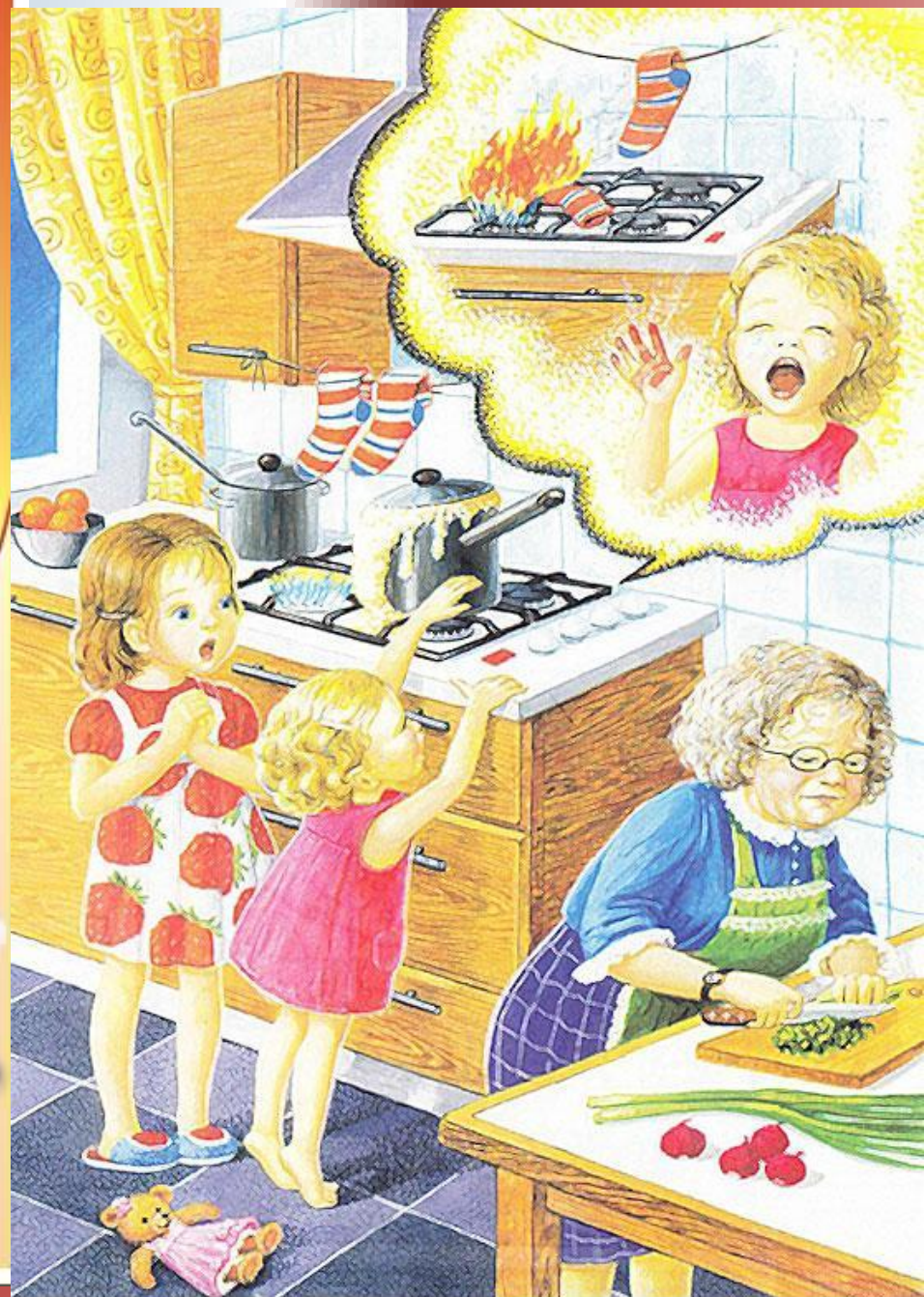
## Требования охраны труда по окончании работы

- 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

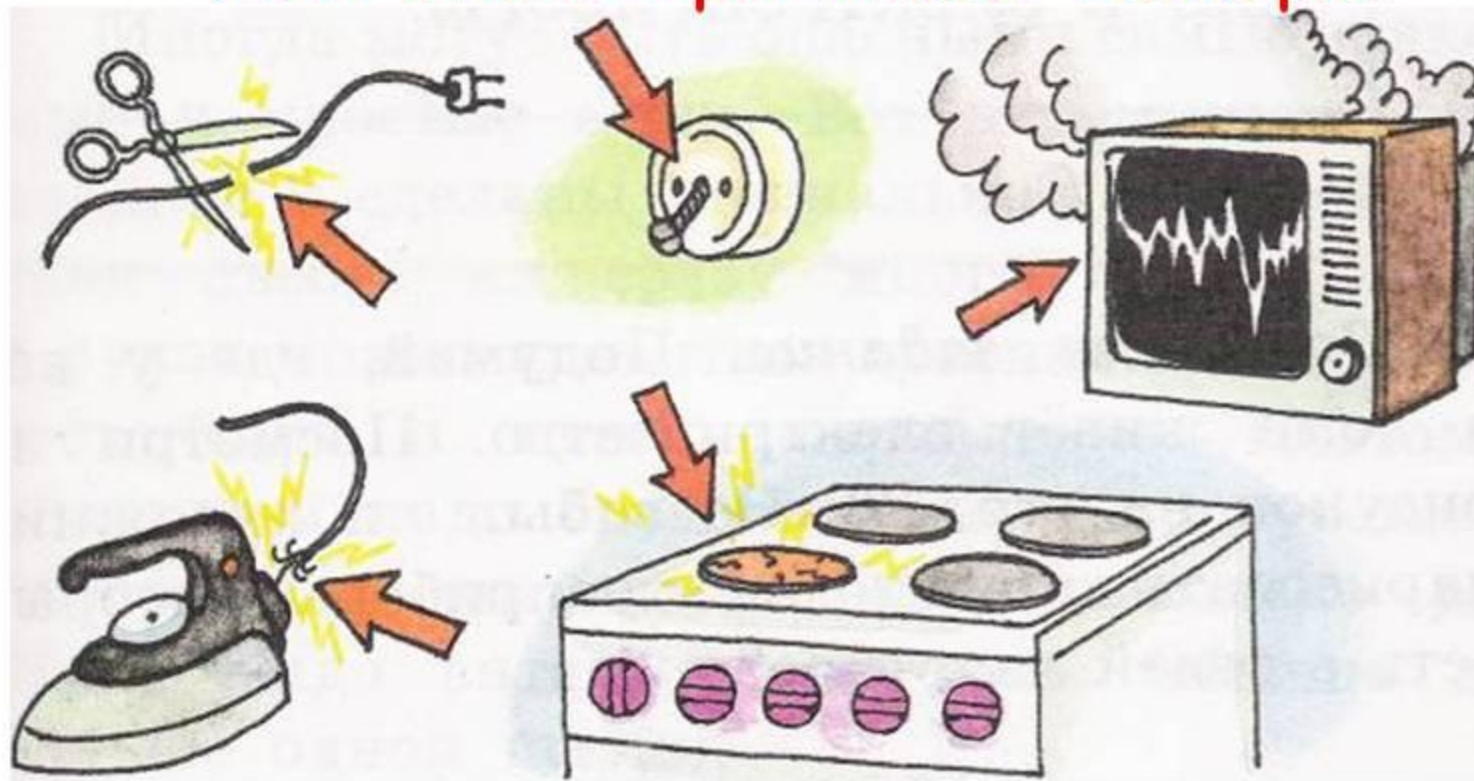


Снимая горячую посуду с плиты, пользуйтесь прихватками, а если сковорода без ручки — то специальными прихватками или сковородником.



# Помни!

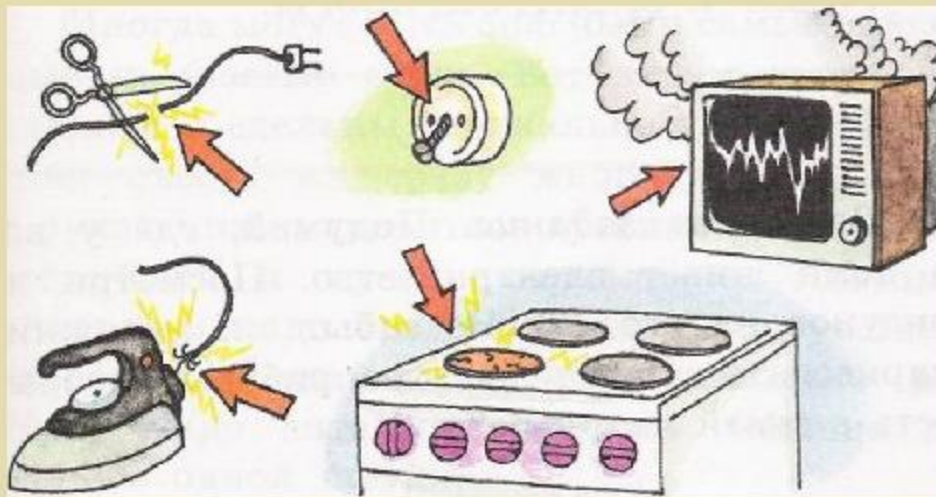
Электроприборы могут ударить током или стать причиной пожара.



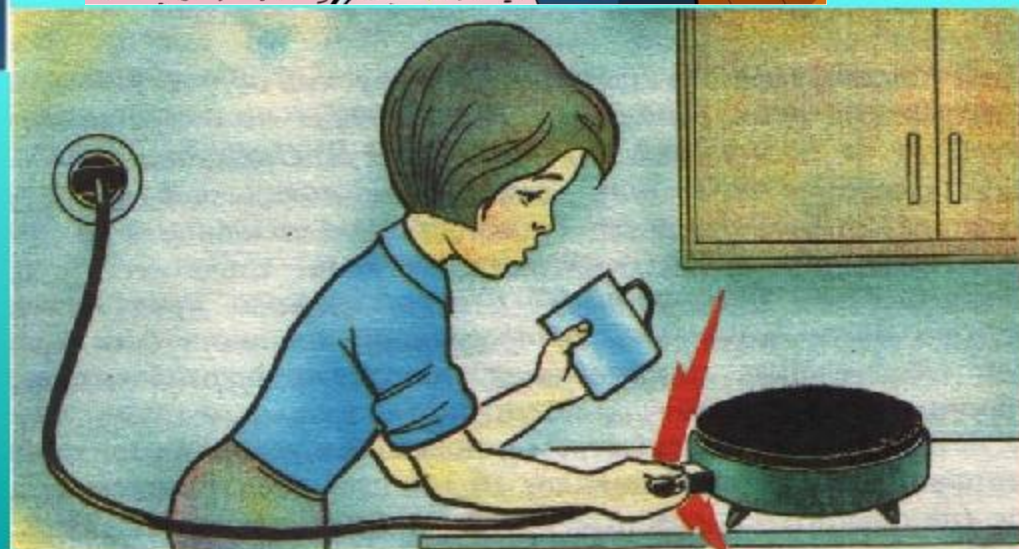
Уходя из дома и даже из комнаты, обязательно выключай электроприборы.

# 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

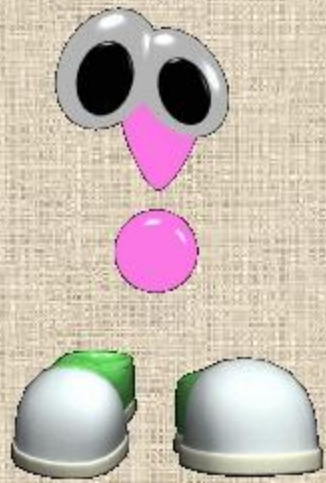




# ЗАПРЕЩАЕТСЯ:

- 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!**



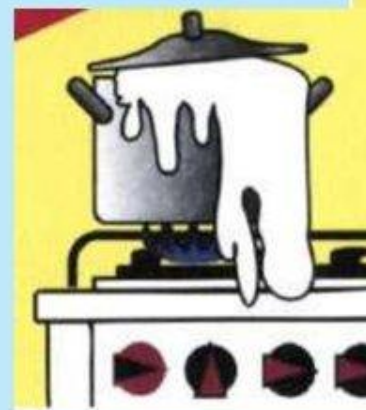
**Если  
спички  
в руки  
взял,  
сразу ты  
опасным  
стал  
ведь  
огонь,  
что в них  
живет,**



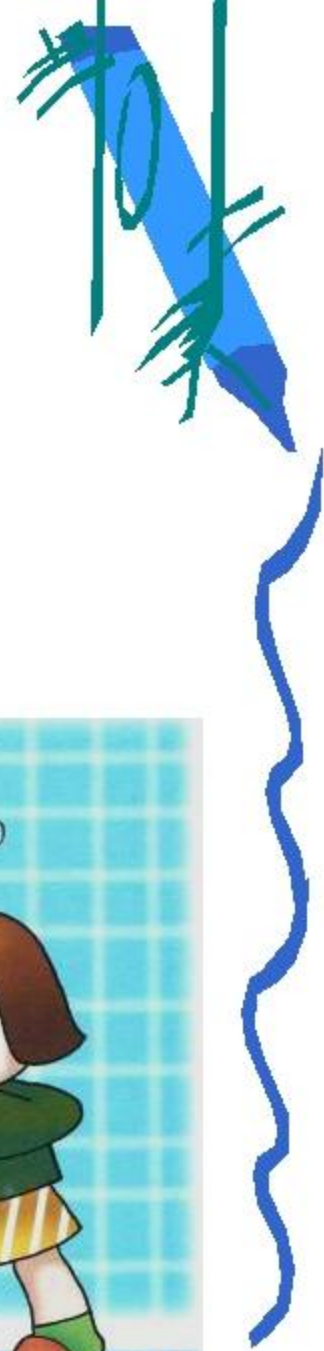
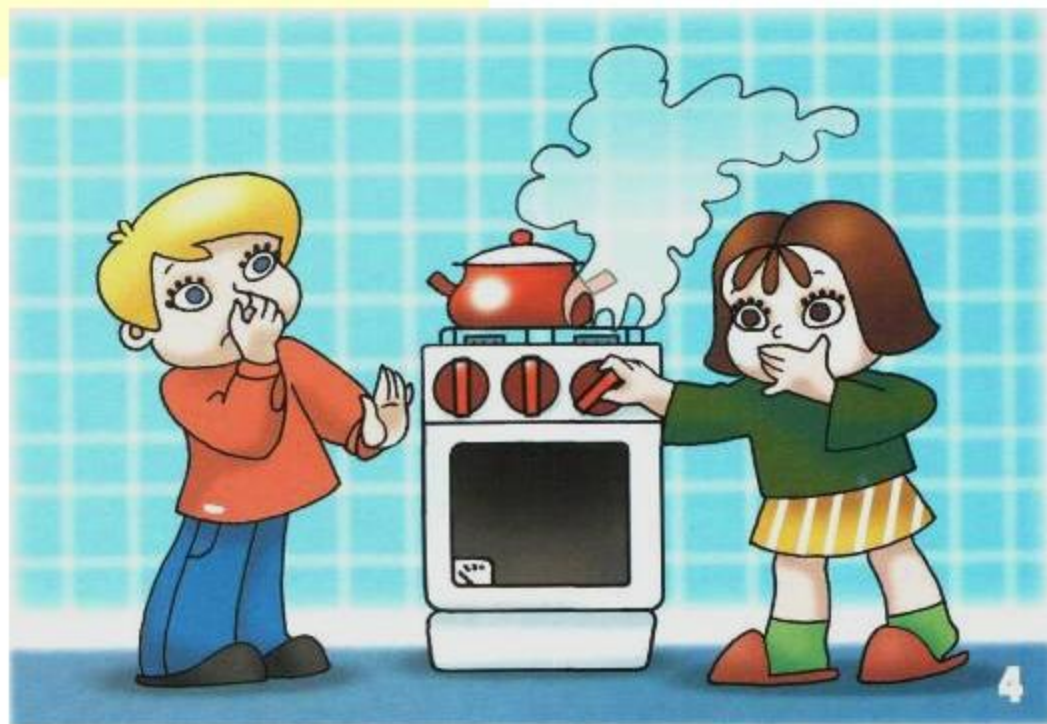


## Правила пользования газовыми приборами

- 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](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.

