

урок-презентация:

# «ПРАВИЛА САНИТАРИИ, ГИГИЕНЫ И БЕЗОПАСНОЙ РАБОТЫ».

Учитель технологии: Тарабыкина Е.С.

Ковров 2011

# Требования к содержанию помещения и оборудования.

1. Помещение кухни следует содержать в чистоте и порядке. Уборку кухни следует проводить влажным способом.
2. Посуду мыть сразу после её использования.
3. Пищевые отходы нужно собирать в специальное ведро с крышкой.

# Требования к лицам, приготавливающим пищу.

1. Готовить пищу нужно в сменной обуви.
2. Перед началом работы нужно тщательно вымыть руки с мылом.
3. Пищу готовят в специальной одежде или халате.
4. Волосы необходимо убрать под косынку или шапочку.

# Требования к процессу приготовления пищи

1. Использовать можно только свежие продукты.
2. Доски для разделки различных продуктов должны быть промаркированы.
3. Необходимо тщательно производить механическую и тепловую обработку продуктов.
4. Нельзя готовить пищу в посуде с повреждённой эмалью.

# Требования к хранению пищевых продуктов

1. Нельзя хранить открытые консервы в жестяных банках.
2. Скоропортящиеся продукты ( мясо, рыба, молоко, творог) следует хранить в холодильнике.
3. Продукты можно использовать строго до срока, указанного на упаковке.
4. Нельзя хранить продукты в посуде с повреждённой эмалью.

# Выберите правильные ответы

Какие правила предъявляются к лицам, приготавливающим пищу?

1. Готовить пищу нужно в грязной обуви.
2. Перед началом работы нужно тщательно вымыть руки с мылом.
3. Пищу готовят в верхней одежде.
4. Волосы необходимо убрать под косынку или шапочку.
5. Пищу готовят в специальной одежде или халате.
6. Волосы необходимо уложить красиво.
7. Готовить пищу нужно в сменной обуви.

# Выявите лишнее

## Требования к хранению пищевых продуктов

1. Нельзя хранить открытые консервы в жестяных банках.
2. Доски для разделки различных продуктов должны быть промаркированы.
3. Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, молоко, творог) следует хранить в холодильнике.
4. Продукты можно использовать строго до

# Продолжи фразу

1. Помещение кухни следует ...
2. Уборку кухни следует проводить ...
3. Посуду мыть ...
4. Пищевые отходы нужно собирать ...
5. Использовать можно только свежие продукты.
6. Доски для разделки различных продуктов должны быть ...
7. Необходимо тщательно производить механическую и тепловую обработку продуктов.
8. Нельзя готовить пищу в посуде с повреждённой эмали.



# Вставьте слово

1. Использовать можно только ... продукты.
2. Доски для разделки различных продуктов должны быть ....
3. Необходимо тщательно производить ... и ... обработку продуктов.
4. Нельзя готовить пищу в посуде с ... эмалью.