

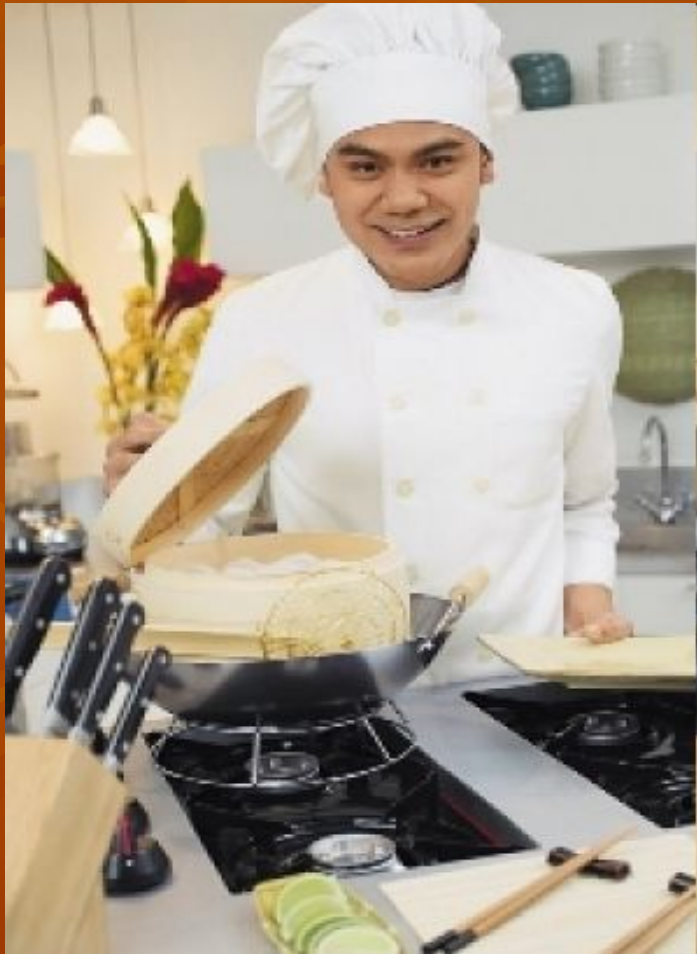
# Санитария и гигиена при приготовлении пищи

Урок технологии в 5 классе  
Учитель Штырняева Л.А.  
Школа №602  
Санкт-Петербург

# Кулинария – это искусство приготовления пищи



# Мир профессий



# Продукты длительного хранения



**Эти продукты имеют сроки хранения!**



# Маркировка 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).
- 



# Правила хранения продуктов

- Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты
- Мясо, рыбу, молоко, сметану, масло, творог и другие скоропортящиеся продукты надо хранить в холодильнике.
- Все продукты имеют свой срок хранения, например: сметана и творог детский храним только 36 часов, салаты с майонезом – 12 часов, гарниры – 18 часов, пирожное «Картошка» - 36 часов.
- Сырые продукты хранят отдельно.
- Перед загрузкой в холодильник все продукты заворачивают в пищевую пленку.
- Готовые продукты в холодильник помещают остывшими в стеклянной, фаянсовой или эмалированной посуде.  
Холодильник содержат в чистоте.
- Открытые консервы не хранят в жестяных банках.

# Правила безопасности

- Не используйте посуду с прогнувшимся дном;
- Не доливайте жидкость до края на 4 -5 см;
- Снимайте крышку движением от себя.
- Продукты в кипящую жидкость засыпайте осторожно.
- Пользуйтесь прихватками.
- Пользуйтесь ножом осторожно, передавайте его ручкой вперед, лезвием от себя.
- При работе мясорубкой проталкивайте продукт пестиком



# Кухонная посуда



# Столовая посуда



# Правила ухода за посудой

- Мыть сразу после использования.  
Пригоревшую пищу нельзя соскабливать.
- Перед мытьем посуду сортируют: чашки, стаканы, тарелки и т. д.
- Моют безопасным моющим средством для посуды.
- Сначала моют чайную, потом столовую посуду, а затем – кухонную.

# Русская кухня XIX века.



# Современная кухня



# Как ухаживать за кухней

- Уборку помещения проводить ежедневно влажным способом.
- Пищевые отходы выносить 1 раз в сутки.
- Ежедневно менять кухонные полотенца.
- Содержать в чистоте холодильник, микроволновую печь, плиту.
- Часто менять губки для мытья посуды.

# Выбери пословицу, которая относится к теме урока.

- Пчела жалит ядом, а человек словом.
- Болезнь с грязью – всегда в дружбе.
- Лодырю всегда нездоровится.
- Сон лучше всякого лекарства.
- Не зазорно жить в бедности – зазорно жить в грязи.
- Чистая вода – для любой хвори беда.