Тема: «Санитария и гигиена на кухне»

Цель: изучение безопасных приёмов работы на кухне:

санитарно-гигиенические требования к лицам, приготовляющим пищу, к приготовлению пищи, хранению продуктов и готовых блюд; повторение правил и последовательности мытья посуды; правил ухода за поверхностью стен и пола.

<https://youtu.be/ppuTHf4r-S0>

Чтение отрывка из стихотворения К.Чуковского «Федорино горе»

«Скачет сито по полям,

А, корыто по лугам»…

«И помчалися по улице ножи:

«Эй, держи, держи, держи, держи, держи!»…

Вот и чайник за кофейником бежит,

Тараторит, тараторит, дребезжит…

И бежит, бренчит, стучит сковорода:

«Вы куда? Куда? Куда? Куда? Куда?

А за ними вдоль забора

Скачет бабушка Федора:

«Ой – ой – ой! Ой – ой – ой!

Воротитеся домой!»

Мимо курица бежала

И посуду увидала:

«Куд – куда! Куд – куда!

Вы откуда и куда?»

И ответила посуда:

«Было нам у бабы худо,

Не любила нас она,

Била, била нас она,

Запылила, закоптила,

Загубила нас она!»

Вопрос:Почему посуда сбежала?

**Формирование новых знаний**

Работа на кухне связана с приготовлением пищи. При нарушении правил хранения и переработки продуктов питания, правил санитарии и гигиены пища может вместо пользы принести вред здоровью . **Только при соблюдении правил личной гигиены и санитарии можно приготовить доброкачественную и полезную пищу.**

Слово **кулинария** происходит от латинского слова culīna — кухня, что в переводе означает искусство приготовления пищи , «поварское дело». История кулинарии исчисляется даже не сотнями лет, а тысячелетиями. Уже в VII в. до н. э. в Риме существовали кулинарные школы. И испокон веков искусство приготовления пищи считалось почётным делом.

**Гигиена** - (с греческого hygieinos — здоровый) это наука о сохранении и укреплении здоровья.

**Санитария**- (от латинского sanitas — “здоровье”) — это система мероприятий, обеспечивающих охрану здоровья и профилактику различных заболеваний.

**Кухня** – это главная комната в доме.

Слово **«кухня»** заимствовано из немецкого языка и означает «место для варки». Слово кухня в русском языке не упоминалось до конца 18в. Специального помещения для приготовления пищи в крестьянских избах не было.

**Приготовление пищи требует безупречной чистоты**

Определите, какие санитарно-гигиенические требования необходимо соблюдать при проведении кулинарных работ:

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

Существуют **основные санитарно-гигиенические требования и правила, которые необходимо знать и соблюдать при работе на кухне .**

Рассмотрим требования к содержанию помещения и оборудования. А начнем мы разговор с **посуды для кухни и ухода за ней.**

Кухонную посуду, как и обеденную, необходимо иметь в достаточном количестве. Чем больше набор посуды, тем легче соблюдать требования гигиены, правильно приготовлять блюда и придавать им приятный внешний вид.

**Минимальный набор посуды состоит из четырех предметов: это кастрюля, сотейник и две сковороды различного размера.**

**Для запекания продуктов** в духовом шкафу применяют посуду из :

- керамики, - огнеупорного стекла, - чугуна - силикона.

**Для подачи готовых блюд** используют столовую посуду:

- фаянсовую, - фарфоровую, - керамическую - стеклянную.

Существуют следующие **виды столовой посуды**:

- тарелки столовые, закусочные, пирожковые, десертные, салатники и так далее.

**К столовым приборам** относят:

- ножи, вилки, ложки.

**Чайная посуда** состоит из

- чашек, блюдечек, заварочного чайника, молочника и сахарницы.

**Инвентарь:**

·         несколько разделочных досок (хлеб, овощи, мясо, рыба);

·         набор столовых ножей;

·         терку,

·         скалку

·         овощечистку

·         пресс для чеснока

·         кухонный набор – лопаточка, шумовка, половник

·         весы

·         таймер

·         фольгу или рукав для запекания. И др

**Маркировка досок**

"СМ" (сырое мясо)

"ВМ" (вареное мясо),

"СР" (сырая рыба)

"ВР" (вареная рыба),

"СК" (сырая кура)

"ВК" (вареная кура),

"СО" (сырые овощи)

"ВО" (вареные овощи),

"Х" (хлеб)

"МГ" (мясная гастрономия),

"С" (сыр)

"РГ" (рыбная гастрономия),

"М" (масло).

**Следует помнить:**

1. Кухонную посуду надо мыть сразу после ее использования.
2. Чтобы не испортить посуду, пригоревшую пищу нужно отмывать, а не соскабливать
3. Столовую и чайную посуду также моют сразу после еды, так как остатки пищи могут засохнуть, и тогда потребуется гораздо больше усилий для их удаления.
4. Если оставлять посуду грязной, то очень скоро она привлечет мух и тараканов. А вы знаете, что эти насекомые являются переносчиками опасных заболеваний.

**Мытье и чистка посуды народным способом**: пастой из соды.

Соду развести в небольшом количестве воды до образования пасты. Можно применять для чистки плит, духовок, фартуков, посуды.

**Важно знать!** Перед использованием моющих и чистящих средств, следует ознакомиться со способом их применения.

**Как ухаживать за кухней :**

- Часто менять губки для мытья посуды

- Пищевые отходы выносить 1 раз в сутки.

- Ежедневно менять кухонные полотенца.

- Содержать в чистоте холодильник, микроволновую печь, плиту.

- Уборку помещения проводить ежедневно влажным способом.

**Как нужно правильно ухаживать за поверхностью стен и пола.**

**Физкультминутка**

Перейдем к рассмотрению **санитарно-гигиенических требований, которые должны выполнять лица, готовящие пищу.**

**Перед началом работы**:

- уберите все лишние предметы;

- волосы уберите под косынку;

- наденьте фартук или халат (халат застегните на все пуговицы);

- руки вымойте с мылом (при этом обращаем ваше внимание, что ногти должны быть коротко острижены, не накрашены лаком).

**При приготовлении пищи**:

- пользуйтесь только свежими продуктами, качество которых можно определить по внешнему виду, запаху, вкусу, сроку годности, указанному на упаковке;

**Санитарно-гигиенических требования, применяемых к хранению продуктов и готовых блюд.**

1. Нельзя употреблять в пищу несвежие продукты. При покупке продуктов обращайте внимание на дату производства, сроки годности и условия хранения продуктов. Скоропортящиеся продукты необходимо хранить в холодильнике.

2. Продукты и готовые блюда можно хранить не больше определенного срока.

3. Продукты, готовые к употреблению, хранить в закрытом виде и отдельно от сырых.

4. Перед загрузкой в холодильную или морозильную камеру все продукты заворачивать в пищевую пленку.

5. Различные продукты и готовые блюда требуют определенной температуры хранения, поэтому в холодильнике их размещают на соответствующих полках, предусмотренных его конструкцией.

6. Приготовленные блюда помещать в холодильник остывшими в стеклянной или фаянсовой посуде под крышкой.

Необходимо знать **безопасные приемы работы на кухне.**

**При пользовании газовыми плитами:**

- До зажигания газа проветрить помещение.

- перед тем как повернуть газовую горелку, необходимо зажечь спичку или включить зажигалку;

- не оставлять горящую газовую горелку без присмотра

- необходимо проветривать помещение во время приготовления пищи. По  окончании работы закрыть краны.

**При пользования электронагревательными приборами:**

1. Перед работой проверить исправность соединительного шнура.

2. Устанавливать электроприбор на огнеупорную подставку.

3. Подключить в сеть электроприбор обязательно сухими руками, при этом держась за его вилку.

4. По окончании работы выключать электроприбор.

**При работе с горячей посудой и жидкостью:**

- горячую посуду снимать с плиты с помощью прихваток;

- крышку с кастрюли с кипящей жидкостью или горячими продуктами снимать постепенно от себя, так как можно обжечься паром;

**-При работе с ножом и приспособлениями:**

- работать только хорошо заточенным ножом;

- во время работы необходимо держать режущие инструменты только лезвием вниз;

- нарезку продуктов производить только на разделочных досках;

- При работе с мясорубкой проталкивать продукт пестиком.

**5.Закрепление**

А теперь давайте узнаем, что же дальше случилось с посудой.

Чтение отрывка «Федорино горе»

А посуда вперед и вперед

По полям, по болотам идет.

И видят: за ними из темного бора

Идет – ковыляет Федора.

Но чудо случилося с ней:

Стала Федора добрей.

Тихо за ними идет

И тихую песню поет:

«Ой, вы, бедные сиротки мои,

Утюги и сковородки мои!

Вы подите-ка, немытые, домой,

Я водою вас умою ключевой.

Я почищу вас песочком,

И вы будете опять,

Словно солнышко, сиять…»

Долго, долго целовала

И ласкала их она,

Поливала, умывала,

Полоскала их она.

«Уж не буду, уж не буду

Я посуду обижать,

Буду, буду я посуду

И любить и уважать!»

Вопрос:Что же случилось с Федорой? Почему к ней вернулась посуда?

**6.Рефлексия**

« Мне понравилось…

Я научилась……

Мне запомнилось….

Мне пригодится……»)