

Требования техники безопасности и правила санитарии и гигиены при приготовлении пищи

Чтобы пища укрепляла здоровье человека, необходимо соблюдать элементарные правила санитарии при хранении продуктов и приготовлении пищи. Скоропортящиеся продукты (мясо, рыба, молоко, творог и другие) следует хранить в холодильниках или холодных погребах. При их отсутствии покупать такие продукты следует только для однодневной потребности.

Для разделки мяса, рыбы, нарезки овощей и хлеба нужно иметь отдельные разделочные доски, причем одну сторону доски следует использовать для разделки сырого мяса, а другую — для разделки вареного, одну сторону другой доски использовать для нарезки сырых овощей, а другую — для нарезки вареных. Для удобства пользования на разделочных досках должны быть сделаны надписи, например: С. м. (сырое мясо), В. м. (вареное мясо), С. р. (сырая рыба), В. р. (вареная рыба), С. о. (сырые овощи), В. о. (вареные овощи).

Продукты перед их тепловой обработкой необходимо тщательно мыть, а овощи и фрукты, употребляемые в пищу в сыром виде, обдавать кипятком или споласкивать теплой кипяченой водой.

Продукты, готовые к употреблению, должны храниться отдельно от сырых. Не рекомендуется долго хранить готовую пищу, так как в ней размножаются болезнетворные микробы. Употребление такой пищи может вызвать отравление. Особенно опасны в этом отношении рыбные блюда и блюда, приготовленные из рубленого мяса.

Нельзя хранить открытые консервы в жестяных банках.

Посуда, оборудование и помещение кухни должны быть всегда чистыми. Для пищевых отходов на кухне необходимо иметь специальное ведро с крышкой, которая открывается нажимом ноги на педаль, находящуюся внизу ведра. Чтобы мухи не проникали в помещение, на окно или форточку следует натянуть металлическую сетку или марлю.

В ходе работы на кухне, чтобы избежать порезов рук, ожогов и других травм, необходимо соблюдать следующие требования техники безопасности.

Нельзя оставлять нагревательные приборы без присмотра, так как это может привести к пожару.

Электроприборы следует ставить на асбестовые подставки.

Спираль электроплитки не должна выступать над краями нагревательного элемента и касаться посуды.

Шнуры электроприборов не должны иметь оголенных проводов.

Выключатели и штепсельные розетки должны быть исправными.

Нельзя допускать заливания газовых горелок и нагревательного элемента электроплитки кипящей жидкостью.

Включать и выключать электроплитку надо сухими руками, держась за вилку, а не за шнур.

Открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом.

Нельзя подталкивать продукты в горловину мясорубки пальцами, для этого надо пользоваться деревянным пестиком.

Брать горячую посуду следует кухонным полотенцем, а крышки кастрюль с кипящей жидкостью открывать от себя, чтобы капли горячей воды не попали на ноги.