Кулинария

9а класс

Дата: 30.12.

Тема урока: Санитарные требования к помещению кухни, оборудованию, инвентарю.

1. **Прочитать.**

Производственные помещения организаций общественного питания должны содержаться в чистоте и порядке.

Уборка обеденного зала должна проводиться после каждого приёма пищи.

Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств специальными салфетками, которые дезинфицируют в конце работы.

Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов должны использоваться раздельные и промаркированные оборудование, разделочный инвентарь, кухонная посуда:

- холодильное оборудование с маркировкой: «молочные продукты», «мясо, птица», «рыба», «фрукты, овощи», «гастрономия»;

- производственные столы и разделочные доски с маркировкой: «СМ» - сырое мясо, «СР» - сырая рыба, «СО» - сырые овощи, «ВМ» - варёное мясо, «ВР» - варёная рыба, «ВО» - варёные овощи, «Г» - гастрономия, «З» - зелень, «Х» - хлеб;

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, разделочные доски) подвергаются санитарной обработке: мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при т 40 - 50ºС и насухо вытираются сухой чистой тканью.

1. **Вопросы.**

- когда проводится уборка обеденного зала?

- как моют кухонную посуду?

- как маркируют холодильное оборудование?

- как маркируют производственные столы и разделочный инвентарь?