Воспитательный час на тему: «Правила и приемы хранения продуктов»

Цель: формировать представление о хранении продуктов;

коррекция слухового и зрительного восприятия на основе упражнения в сосредоточении;

воспитание бережного отношения к своему здоровью.

Ход

1.Организационный момент

Садитесь те, кто готов к занятию и у кого сегодня хорошее настроение.

2.Подготовительная часть

Актуализация знаний.

-ребята, скажите, без чего человек не сможет жить? (Вода, пища, тепло)

-какие продукты необходимы для человека?

-без каких продуктов он может обойтись?

(Ответы детей)

3.Сообщение темы.

Ребята, прочтите зашифрованную тему занятия

аливарП и ымеирп яиненарх воткудорп

Правила и приемы хранения продуктов

4.Основная часть

- какие способы хранения продуктов вы, знаете? (Ответы детей)

Замораживание, соление, квашение, маринование, сушка.

Сообщение:

|  |
| --- |
| Санитарные правила приема пищевых продуктов и оценка их качества |
| Приемка продуктов начинается с проверки сопроводительных документов (накладных, удостоверений о качестве, ветеринарного свидетельства и т.д.), которая производится заведующим складом (кладовщиком); на доготовочных предприятиях полуфабрикаты принимает заведующий производством. При наличии диетсестры или врача необходимо их участие. Приемка продуктов осуществляется через загрузочную. При этом необходимо разделять разгрузку и приемку сырья и продуктов, готовых к употреблению.  При приемке осматривается состояние тары, маркировка на ней и соответствие ее данным документов. Вскрытие тары производится только после ее предварительной очистки снаружи во избежание загрязнения продуктов.  Согласно гигиеническим требованиям на предприятиях общественного питания запрещается принимать: мясо без наличия ветеринарного клейма, водоплавающую птицу в непотрошеном виде, сырые утиные и гусиные яйца, куриные из инкубатора, консервы бомбажные, крупу и муку с амбарными вредителями и грибы от частных лиц.  Все продукты, поступающие на предприятия общественного питания, должны соответствовать требованиям государственных стандартов (ГОСТов) или технических условий (ТУ, РТУ, МРТУ), обязательных для всех организаций, производящих и реализующих продукты питания. В стандартах определяются физические, химические, бактериологические показатели продуктов, условия упаковки, транспортировки и хранения, методы испытаний. Продукты, отвечающие всем требованиям стандартов, называются стандартными. Продукты, не соответствующие требованиям стандартов, не принимаются, при необходимости направляются в пищевые лаборатории на анализ. При обнаружении отклонений от требований стандарта по показателям, не представляющим опасности для здоровья человека (влажность, жирность, величина кусков, форма нарезки и др.), продукты относятся к нестандартным съедобным, т. е. пригодным для питания. При сомнениях в доброкачественности продуктов или несоответствии их гигиеническим показателям отбирают пробы в лаборатории ведомственной или государственной санитарной службы, где проводится гигиеническая оценка качества продукта.  Гигиеническое определение понятия качества продуктов — это совокупность свойств, определяющих степень пригодности их для питания. Таким образом, гигиеническая оценка качества продукта осуществляется с целью выявления свойств, характеризующих пищевую ценность и безвредность продуктов для здоровья человека.  Безвредность продуктов определяется отсутствием в них патогенных (болезнетворных) микроорганизмов или их токсинов; органических или неорганических ядов; гельминтов, опасных для человека; вредных механических примесей.  На основании гигиенической оценки устанавливается безусловная пригодность продукта питания; условная пригодность продукта, т. е. возможность использования продукта для питания только после его доработки, переработки или при определенных условиях; непригодность продукта для целей питания — подлежит уничтожению или технической утилизации или используется на корм скоту с разрешения ветеринарного надзора.  Оценивая качество продукта, часто употребляют понятие о его доброкачественности, т. е. отсутствии явлений порчи: гниения, окисления, плесневения, прогоркания, осаливания, брожения. Недоброкачественные продукты бракуются.  Государственная инспекция по качеству проводит товароведческую экспертизу и решает вопросы о недоброкачественности продуктов, не требующих специальных гигиенических исследований. В связи с этим, нет надобности привлекать санитарно-эпидемиологические организации для решения вопроса о явно гнилых овощах, консервах в битых стеклянных банках и других явно испорченных продуктах. Органы санитарной службы не решают также вопросы о сортности продуктов, но при необходимости участвуют в экспертизе нестандартных продуктов.  Качество продуктов при приемке определяется органолептическим методом — по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, а при необходимости и по вкусу.  При осмотре мяса обращают внимание на следующие признаки порчи: наличие слизи на поверхности, цвет на разрезе серый или зеленоватый, консистенция мягкая, запах неприятный. Запах проверяют также путем погружения нагретого ножа в толщу мяса («проба на нож»). Следует обращать внимание на наличие посторонних включений в мышечную ткань мяса (белесоватые пузырьки могут свидетельствовать о финнозе мяса). При осмотре рыбы обращают внимание на состояние жабер, брюшка, наличие слизи, неприятного запаха, плесени, пораженность рыбы гельминтами, а у соленой рыбы признаком недоброкачественности будет появление ржавчины, красного налета (фуксина) и др.  При получении молока и молочных продуктов основное внимание обращают на цвет, запах, консистенцию, вкус. При необходимости производится пробное кипячение 200—300 мл молока. Повышенное внимание при приемке следует уделять качеству особо скоропортящихся продуктов. Запрещается принимать эти продукты с истекшим сроком реализации. Сроки реализации этих продуктов указываются предприятием-заготовителем в сертификате (удостоверении о качестве), выдаваемом на каждую партию продукта, а также на ярлыках или упаковке.  Хранение продуктов в холодильнике Хранение продуктов в холодильнике осуществляется для сохранения свежести продуктов на более длительный срок. Но при этом важно правильно размещать все продукты в холодильнике. Этой теме и посвятим статью. Размещаем продукты в холодильнике правильно Правила хранения продуктов в холодильнике, прежде всего, требуют их правильного там размещения. Вместе с тем необходимо знать срок хранения каждого продукта и в случае истечения срока годности освобождать холодильник от некачественной продукции. Исполнение этих двух главных требований позволит сохранить продукты свежими надолго и при этом сэкономить на покупке новых продуктов взамен испорченных. Итак, рассмотрим несколько важных правил размещения продуктов в холодильнике. Устройство этого представителя бытовой техники представлено внутренней частью с полочками для продуктов и морозильными резервуарами. Отдельные емкости есть и на самой двери холодильника с внутренней стороны. Хранение продуктов в холодильнике предусматривает разделение холодильника на отдельные зоны или участки. Начнем с двери. Как мы помним, двери холодильника оборудованы специальными лотками и окошками, в которых также можно хранить продукты. Особенностями продуктов, которые можно сохранять на дверце холодильника, есть непереносимость слишком низкой температуры. Обычно на дверце холодильника присутствует специальное окошко с пластмассовой крышкой. Его можно применять для сохранения сливочного масла или сыра. Также есть на дверце и специальные лотки для хранения яиц. На двери холодильника внизу есть также полочка со специальным ограждающим бортом – на ней можно сохранять различные жидкости (воду, молоко, соки). Как хранить продукты в холодильнике, а точнее – в основной его части – холодильной камере? Обычно холодильные конструкции изготавливаются таким образом, что холод распространяется по всей площади холодильника одинаково. Поэтому разрешено хранение на холодильных полочках различных скоропортящихся продуктов – колбасы, консервы и готовые отварные или жареные продукты (супы, каши, овощи). Такие продукты располагаются посередине холодильной камеры – на полочках. Нижние полочки холодильника предназначены для сохранения полуфабрикатов и продуктов непосредственно перед приготовлением. К таким продуктам могут относиться мясные и рыбные фарши или же цельное мясо и рыба. Но при этом нужно учитывать, что данные продукты портятся быстро и потому такое сохранение их в холодильнике разрешено не более суток. Хранение продуктов в холодильнике, вне зависимости от их вида, должно осуществляться по правилам и при этом вся продукция должна иметь хорошую герметичную паковку. Это убережет продукты от насыщения резкими и посторонними ароматами. Есть в холодильнике еще одно удобное устройство под названием холодильная камера. В ней сохраняются скоропортящиеся продукты. В современном холодильнике есть даже несколько охлаждающих камер. Одна из них предполагает сохранение свежими скоропортящихся продуктов. В ней охлаждающий режим увеличен и способствует глубокой заморозке продуктов. Вторая камера имеет меньшие характеристики заморозки и предназначена для сохранения свежей зелени, фруктов и овощей. Данный тип камеры не способствует перемерзанию зелени и овощей и в то же время сохраняет их свежими и вкусными долгое время. 5.Физминутка (комплекс упражнений)  Правила хранения продуктов в холодильнике. Итак, принципы размещения продуктов в холодильнике мы выяснили. Теперь необходимо понять, как хранить продукты в холодильнике, и какие основные правила существуют на этот счет? Самое главное правило хранения продуктов в холодильнике – не забивать холодильник и морозильные камеры под завязку. В этом случае холодильная конструкция просто перестанет нормально функционировать и обеспечивать приток холода. Тогда и продукты не будут должным образом охлаждаться и срок хранения продуктов в холодильнике значительно сокращается. Категорически запрещается помещать в холодильник продукты в алюминиевых емкостях или жестяных консервных банках. Их необходимо сначала переместить в стеклянные или керамические емкости, а затем плотно закупорить. После этого их можно размещать в холодильнике. Продукты размещаются в холодильнике только остуженными до 20 градусов. Горящая пища обязательно будет выделять пар, который будет откладываться в виде конденсата на поверхности морозильной камеры, это будет способствовать в дальнейшем поломке холодильного оборудования, а также снижению наморозки. Срок хранения продуктов в холодильнике во многом зависит от качественной упаковки всей продукции. Обычно резкими запахами обладает рыба, поэтому ее важно хорошо упаковывать и размещать отдельно от кисло-молочных продуктов. Для упаковки можно использовать плотные полиэтиленовые пакеты или фольгу. Правильное размещение в холодильнике основных продуктов питания, а также соблюдение всех правил хранения продуктов в холодильнике поможет вам избежать их преждевременной порчи и напрасной траты финансовых средств.  **6.Заключительная часть**  Важно знать, что сроки реализации исчисляются с момента окончания процесса охлаждения продукта или кулинарного изделия.  Работа с иллюстрациями и таблицами  -рассмотрите, наполняемость холодильника продуктами (место хранения, упаковка и т.д.)  Дидактическая игра «Составь названия продуктов» (работа в парах)  а)    к, ф, е, р, и; б)    с, т, а, м, е, а, н; в)    г, о, т, р,  в, о; г)    с, л, о, а, м; д)    й, г, р, о, у, т.  - Перечислить все, что делается из молока, сложно: сейчас вырабатывается несколько сот видов молочных продуктов. И большинство из них — кисломолочные, т.е. полученные с помощью брожения, которое вызывают вносимые в молоко микроорганизмы.  Определение условий хранения молока и молочных продуктов, сроков годности.  — В чем продают молоко? Обратите внимание, что внутри пакет черного или серебристого цвета. Почему? Потому что молоко не любит свет — в нем разрушаются витамины и другие питательные вещества. Где же нужно хранить молоко?  А  как  определить,  испорчено молоко или нет? (По запаху, внешнему виду, вкусу.)  Срок годности молока помогает определить и штамп на пакете. Что это за цифры?  Практическое задание  Давайте попробуем узнать срок годности молока по штампу, пачки киселя, крахмала,  сока.  Игра «Доскажи словечко»  В моем холодильнике на верхней полке хранится ……  второй полке хранится…….  Продукты упакованы в…., ….., ……..  В морозильной камере я храню………  -Составьте предложение о способах хранения ягод и грибов, капусты, огурцов, зелени. | |

7.Итог

-какие документы нужны при приеме продуктов?

-на что нужно обращать внимание при покупке продуктов?