Predmet: RAP

Razred: 4

Datum: 12.5.2020

Učna snov: Delo v kuhinji

S hrano dobimo številne snovi, ki jih potrebujemo, velikokrat pa pojemo kaj, kar nam škoduje.

Hrana, ki jo uživaš vsak dan ali pa samo občasno, ne sme povzročati zdravstvenih težav. Pomembno je, da je hrana varna, kar pomeni, da ne vsebuje škodljivih mikroorganizmov, strupov in tujkov kot so steklo, kamenje, ter drugih snovi, ki bi škodovale zdravju.

Pri pripravi hrane pogosto pride do vnosa bakterij, ki povzročajo različna bolezenska stanja ( povišana temperatura, driska, bolečine v trebuhu). Da ne pride do okužb, se moramo za delo s hrano pripraviti.

1. Poskrbeti moramo za osebno higieno- dobro si umijemo roke, očistimo nohte
2. Nadenemo si zaščitno obleko – predpasnik
3. Če imamo dolge lase, si jih povežemo v čop
4. Če imamo na rokah rane, si nadenemo rokavice
5. Poskrbimo za čistočo delovnih površin in pripomočkov
6. Dobro očistimo in operemo živila
7. Odpadke ločujemo in smeti sproti odnašamo

Priporočila veljajo za vsakega člana družine, ki pripravlja jedi.

Učiteljica: Marjetka Hren