

## Классный час в 3 классе

У учащихся класса возникло много вопросов о том, какую посуду и бытовую технику применяют в школьной столовой при приготовление обедов, какие правила нужно соблюдать, находясь в столовой. Поэтому было принято решение провести классный час на тему «Где и как готовят пищу». Таким образом, нас ожидала экскурсия в школьную столовую, где нам и предстояло это всё выяснить.

У дверей ребят встретила Елена Борисовна, зав.столовой. Она и ответила на все вопросы учащихся.



### 1. Почему все сотрудники в специальной форме?

-Каждый сотрудник столовой соблюдает следующие правила:

\*перед началом работы моют руки тёплой водой с мылом

\*обязательно надевают специальную форму-фартук и колпак.

Это нужно для того, чтобы не испачкаться самому и не испачкать продукты.

### 2. Где и как нарезают продукты?

Продукты нарезают в специальном блоке, который оборудован холодильной камерой для овощей и морозильной для мясных продуктов. При нарезке используют овощерезку и мясорубку. В блоке несколько моек разного использования. Для каждого вида продуктов есть свои ножи, доски, емкости и столы.





**3. Мы заметили, что вся посуда больших размеров. Почему?**

За день в столовой кушают много человек. Чтобы всех накормить, нужна посуда больших размеров: кастрюля ёмкостью 40 л. и сковорода емкостью 20 л. Чтобы сварить чай, нужна 40 л. кастрюля, для супа—2кастрюли , для гуляша—2 сковороды , для плова—4 сковороды.



#### **4. Можно ли готовить в одной и той же посуде разные блюда?**

Строго соблюдается одно правило: для каждого блюда своя специальная посуда, в ней нельзя готовить что-то другое.

#### **5. Где и как моют посуду?**

Всю посуду моют в специальной комнате. В ней 4 мойки:

- \* в первой промывают посуду в горячей воде с моющим средством
- \* во второй посуду ополаскивают в теплой воде
- \* в третьей посуду ждет холодная вода
- \* в четвертой посуду обтекает.

После высыхания всю посуду прожаривают в духовке, чтобы погибли все микробы. Посуда вся металлическая, чтобы не билась и прожаривалась.



#### **6. В столовой много электроприборов. Какие правила нужно соблюдать при работе с ними?**

Правила те же, что и при работе с электроприборами дома:

- \* не оставлять на ночь включенными в розетку
- \* не пользоваться электроприборами влажными руками
- \* при работе не подставлять руки к опасным местам.

#### **7. Что за стол стоит в раздаточной?**

Это не просто стол. Это- мармит. Он подключен к электричеству и в нем в специальных отделах хранится всегда подогретым обед.

На столе- весы, на которых взвешивают каждое блюдо, чтобы его вес соответствовал норме.

На стойке- контрольное блюдо, чтобы ответственное за пробу блюда лицо или любой из родителей мог оценить вкусовые качества блюда.



Ну вот и наша экскурсия подошла к концу. Ребята получили ответы на все интересующие их вопросы и остались довольны.

**В классе учащихся ждал ряд интересных заданий.**

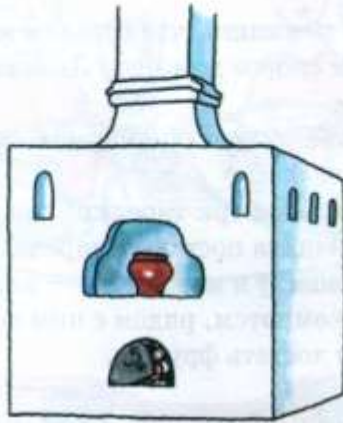




Рассмотри изображения предметов, расставь под ними цифры от 1 до 5 в порядке их появления и использования человеком для приготовления пищи.



костёр



русская печь



газовая плита



электрическая плита



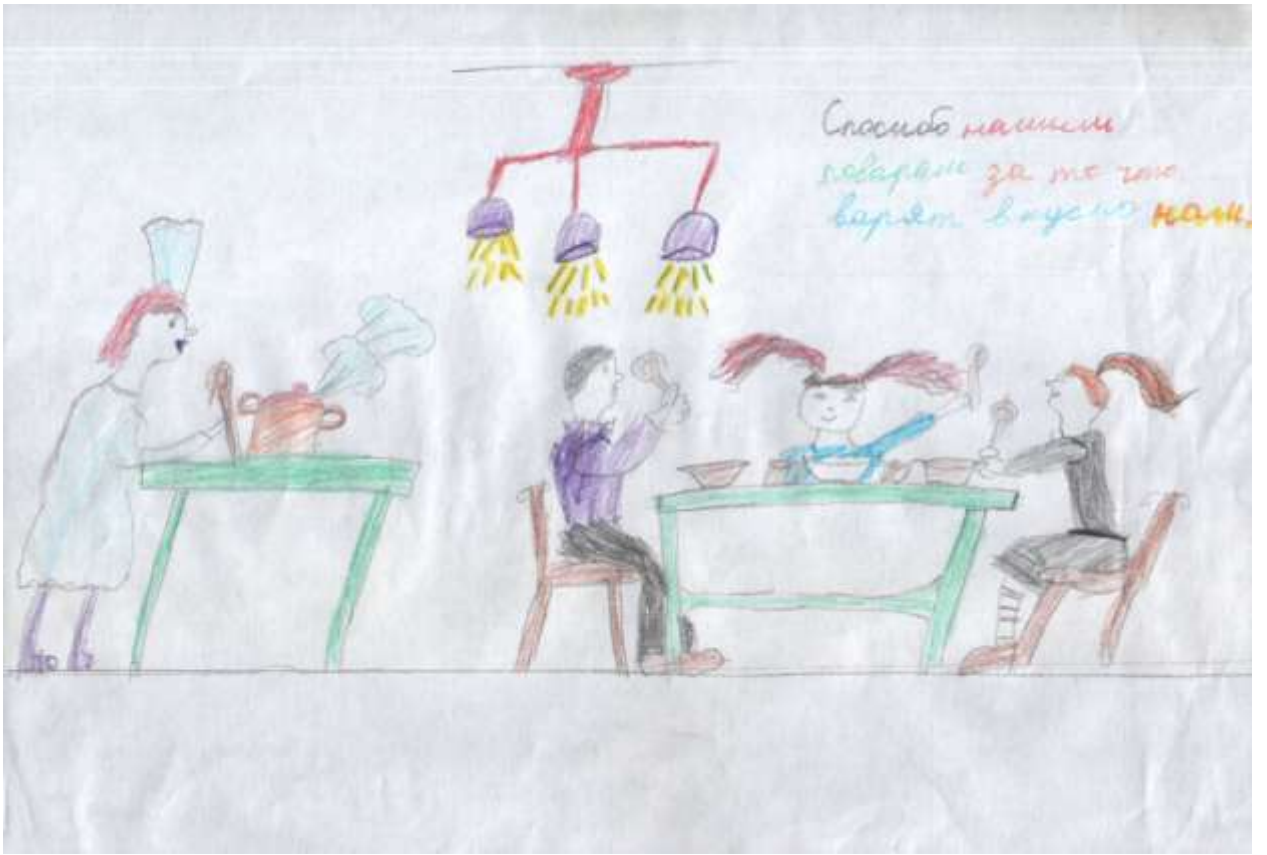
примус



Напиши названия посуды, в которой приготовлены эти блюда.



В знак благодарности дети нарисовали рисунки на тему «Обед в столовой»





Мы, родители 3 класса,  
выражаем благодарность  
поварам школьной столовой  
за то, что наши повара  
очень вкусно и сытно  
кормят наших детей.

моя дочь, Решетникова Кристина,  
учится в 3а классе. Она с удовольствием  
ходит в школьную столовую,  
ей очень нравится как там готовят,  
а когда детям дают фрукты и  
побудню, радостно вдвойне.

В школьной столовой меню достаточно  
разнообразно. В рацион питания  
включены и мясные, и молочные, и злаковые  
блюда. Очень часто дают свежие  
фрукты, ягоды и свежие овощи.  
Я выражаю благодарность поварам  
школьной столовой за вкусное и питательное  
питание моей дочери,  
ученицы 3 класса.

Родители тоже не остались равнодушными и оставили заметки о работе поваров.