

BAB 1 : Kebersihan ruang kerja dan sanitasi makanan.
1.3 Menerangkan amalan kebersihan di ruang kerja dan penyediaan makanan.

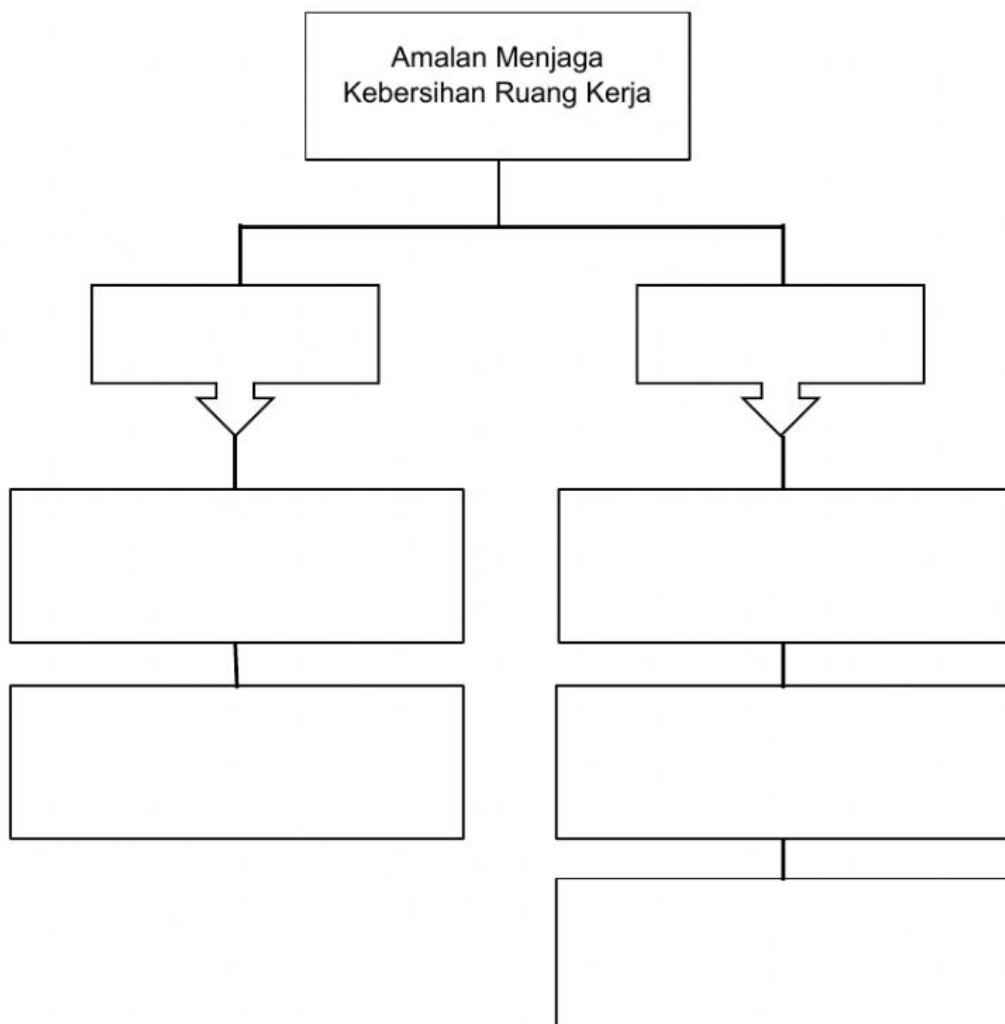
Nama : _____

Tarikh : _____

Kelas : _____

Hari : _____

A. Lengkapkan carta di bawah. Seret dan letakkan pada kotak yang betul.



Amalan harian (setiap hari)

Mengelop tingkap

Membersihkan peti sejuk

2. Membersihkan ruang memasak
- membersihkan meja kerja
- membersihkan dinding
- membersihkan lantai
- membuang sampah

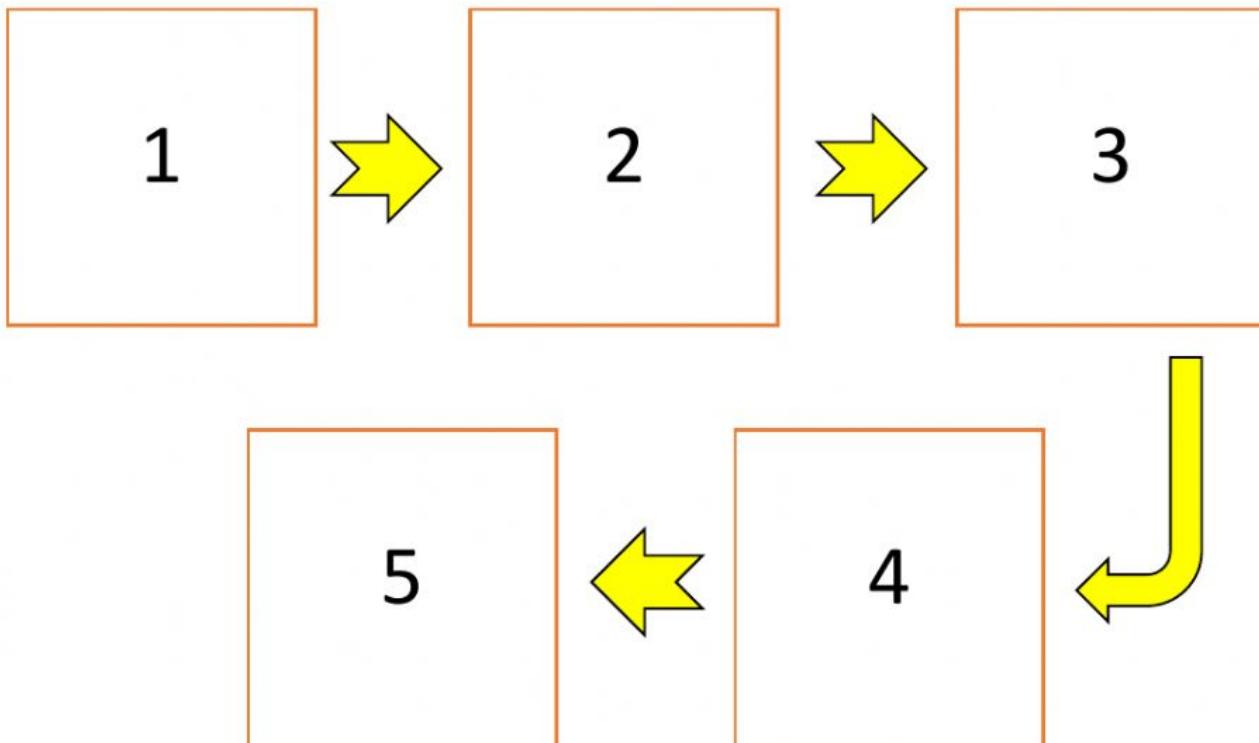
Amalan mingguan (secara berkala)

1. Membersihkan peralatan memasak
- mencuci, mengering dan menyusun peralatan memasak yang telah digunakan
- membersihkan singki
- membersihkan dapur

Membuang sawang pada siling

BAB 1 : Kebersihan ruang kerja dan sanitasi makanan.
1.3 Menerangkan amalan kebersihan di ruang kerja dan penyediaan makanan.

B. Susun langkah-langkah membersihkan peralatan memasak mengikut urutan yang betul. Seretkan gambar yang diberi dan letakkan pada kotak bernombor.



BAB 1 : Kebersihan ruang kerja dan sanitasi makanan.
1.3 Menerangkan amalan kebersihan di ruang kerja dan penyediaan makanan.

C. Senaraikan cara -cara membersihkan ruang memasak mengikut susunan yang betul.



- Gunakan penyapu dan penadah sampah untuk menyapu lantai.
- Gunakan mop dan baldi untuk membersihkan lantai.
- Buang sampah ke dalam bakul sampah.
- Bersihkan meja kerja menggunakan kain pengelap meja.