

BAB 1 : Kebersihan ruang kerja dan sanitasi makanan.

1.3 Menerangkan amalan kebersihan di ruang kerja dan penyediaan makanan.

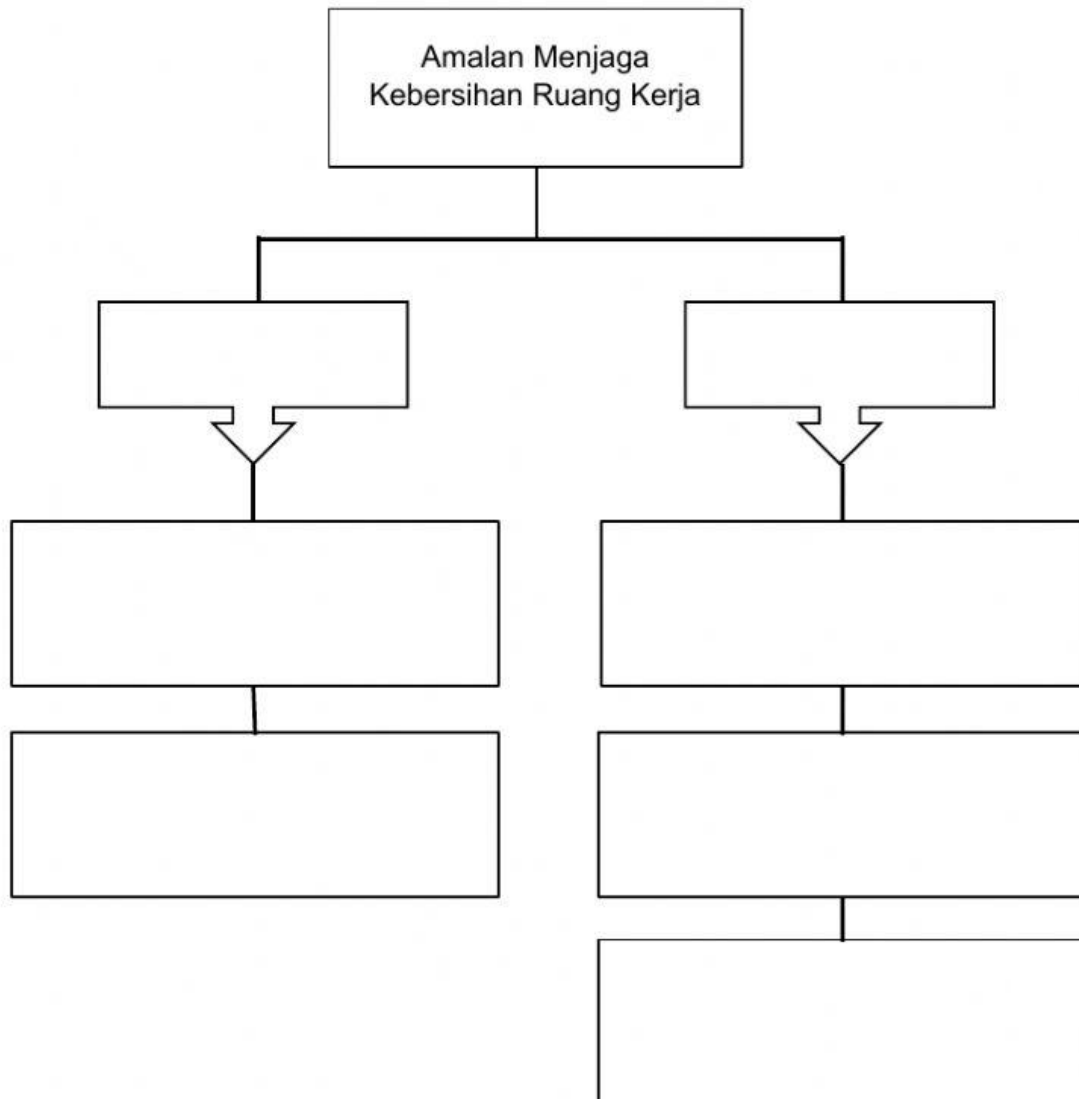
Nama : _____

Tarikh : _____

Kelas : _____

Hari : _____

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



Amalan harian (setiap hari)

Mengelap tingkap

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

Membersihkan peti sejuk

Amalan mingguan (secara berkala)

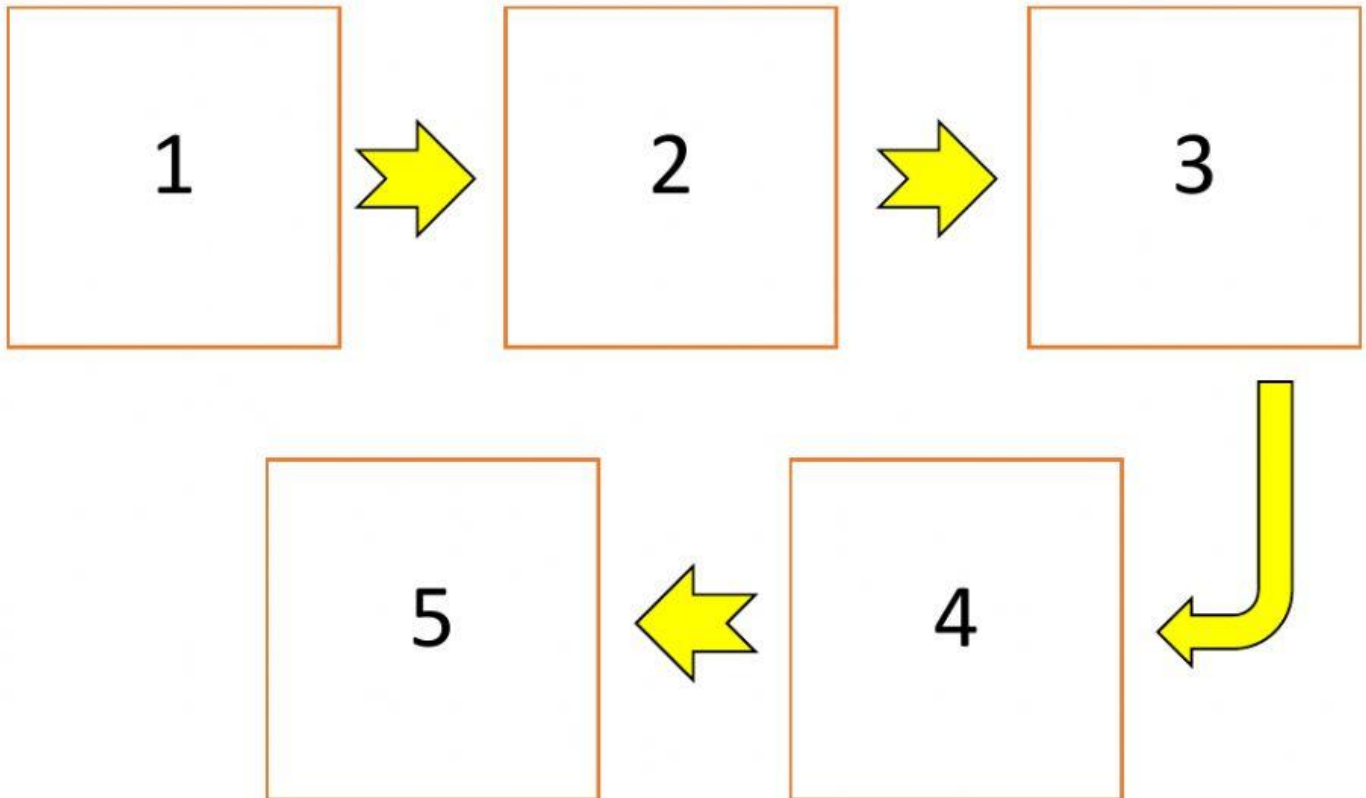
1. Membersihkan peralatan memasak
- mencuci, mengering dan menyusun peralatan memasak yang telah digunakan
 - membersihkan singki
 - membersihkan dapur

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.