

Гигиеническое
обучение
работников
общественного
питания



Основные требования к предприятиям общественного питания

Организации могут размещаться как в отдельно стоящем здании, так и в пристроенном, встроенно-пристроеном к жилым и общественным зданиям, в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных и иных объектов для обслуживания работающего персонала

В нежилых помещениях жилых зданий (кроме общежитий) допускается размещать организации общей площадью не более 700 м² с числом посадочных мест не более 50.

Организациям, расположенным в жилых зданиях, следует иметь входы и эвакуационные выходы, изолированные от жилой части здания.

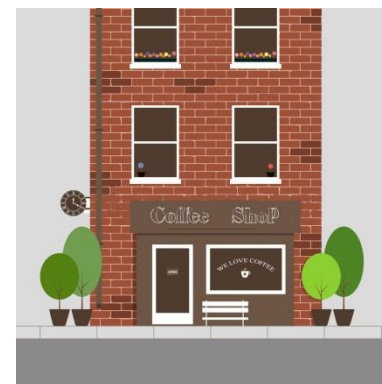


Прием продовольственного сырья и пищевых продуктов со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры, не допускается. Загрузку следует выполнять с торцов жилых зданий, не имеющих окон, из подземных туннелей со стороны магистралей при наличии специальных загрузочных помещений.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть отдельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.



Площадка мусоросборников располагается на расстоянии **не менее 25 м** от жилых домов, площадок для игр и отдыха.



Требования к водоснабжению и

канализации
Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.



Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65°C.

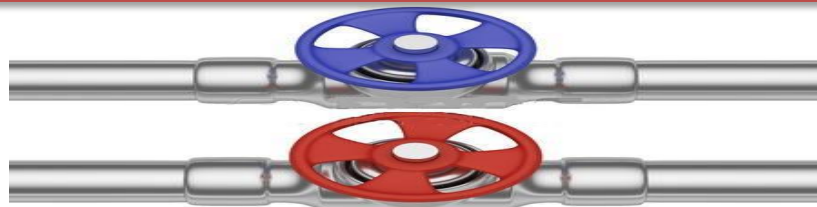
Запрещается использовать горячую воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых целей, а также обработки технологического оборудования, тары, инвентаря и помещений.

В организациях запрещается использовать привозную воду.

Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод должна быть отдельной с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Сброс в открытые водоемы и на прилегающую территорию неочищенных сточных вод, а также устройство поглощающих колодцев **не допускается**.



Канализационные стояки не прокладывают в обеденных залах, производственных и складских помещениях.

В помещениях, размещенных в жилых домах и зданиях иного назначения, сети бытовой и производственной канализации организации не объединяются с хозяйственно-фекальной канализацией этих зданий.

В санитарных узлах, душевых и ваннах, расположенных над организациями, полы должны иметь гидроизоляцию.

Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей **не допускается**.



Требования к условиям работы в производственных помещениях

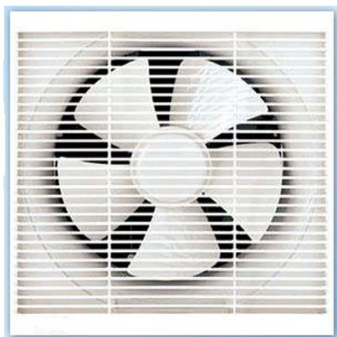
Во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала



Производственные, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудуются приточно-вытяжной механической вентиляцией.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этом помещении.

В системах механической приточной вентиляции рекомендуется предусматривать очистку подаваемого наружного воздуха и его подогрев в холодный период года. Забор воздуха для приточной вентиляции осуществляется в зоне наименьшего загрязнения на высоте не менее 2 м от поверхности земли.



Система вытяжной вентиляции организаций, расположенных в зданиях иного назначения, оборудуется отдельно от системы вентиляции этих зданий. Шахты вытяжной вентиляции выступают над коньком крыши или поверхностью плоской кровли на высоту не менее 1 м.

Допустимые величины интенсивности теплового облучения на рабочих местах от производственного оборудования не должны превышать 70 Вт/м² при облучаемой поверхности тела человека 25-50%.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм поваров, кондитеров следует:

применять секционнo-модульное оборудование;

максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит;

своевременно выключать секции электроплит или переключать на меньшую мощность;

на рабочих местах у печей, плит, жарочных шкафов и другого оборудования, работающего с подогревом, применять воздушное душирование;

регламентировать внутрисменные режимы труда и отдыха работающих

Для предотвращения образования и попадания в воздух производственных помещений вредных веществ необходимо:

строго соблюдать технологические процессы приготовления блюд;

при эксплуатации газовых плит обеспечивать полное сгорание топлива;

операции, связанные с просеиванием муки, сахарной пудры и других сыпучих продуктов, производить на рабочем месте, оборудованном местной вытяжной вентиляцией;

все работы проводить только при включенной приточно-вытяжной или местной вытяжной вентиляции.



Во вновь

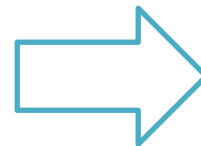
строющихся и реконструируемых организациях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе и др.

Производственные, вспомогательные помещения и помещения для посетителей обеспечиваются отоплением (водяным или другими видами)

Нагревательные приборы следует регулярно очищать от пыли и загрязнений и не располагать рядом с холодильным оборудованием.

Естественное и искусственное освещение во всех производственных, складских, санитарно-бытовых и административно-хозяйственных помещениях должно соответствовать требованиям

В цехе для приготовления холодных блюд и закусок, кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, при привязке проекта предусматривается северо-западная ориентация, а также применение устройств для защиты от инсоляции



Люминесцентные светильники, размещаемые в помещениях с вращающимся оборудованием (универсальные приводы, кремозбивалки, тестомесы, дисковые ножи), должны иметь лампы, устанавливаемые в противофазе. Светильники общего освещения размещаются равномерно по помещению.

Осветительные приборы должны иметь защитную арматуру.



Для защиты работающих от шума в помещениях, где размещается оборудование, генерирующее шум, осуществляются следующие мероприятия по защите от его вредного воздействия:

- отделка помещений звукопоглощающими материалами;
- установка электродвигателей на амортизаторы с применением звукопоглощающих кожухов, установка оборудования на вибропоглощающие фундаменты;
- своевременное устранение неисправностей, увеличивающих шум при работе оборудования;
- постоянный контроль за креплением движущихся частей машин и механизмов, проверка состояния амортизационных прокладок, смазки и т.д.;
- своевременная профилактика и ремонт оборудования;
- эксплуатация оборудования в режимах, указанных в паспорте заводо-изготовителей;
- размещение рабочих мест, машин и механизмов таким образом, чтобы воздействие шума на работников было минимальным;
- размещение рабочих мест официантов, барменов, буфетчиков в обеденных залах в наименее шумных местах, удаленных от эстрады, акустических систем;
- ограничение выходной мощности музыкального оформления в помещениях для посетителей;
- организация мест кратковременного отдыха работников в помещениях, оборудованных средствами звукоизоляции и звукопоглощения;
- устройство в горячих цехах подвесных потолков на расстоянии 40 - 50 см от перекрытия.



Требования к устройству и содержанию помещений

Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала.

На доготовочных организациях, работающих на полуфабрикатах, работа на сырье **не проводится.**

Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

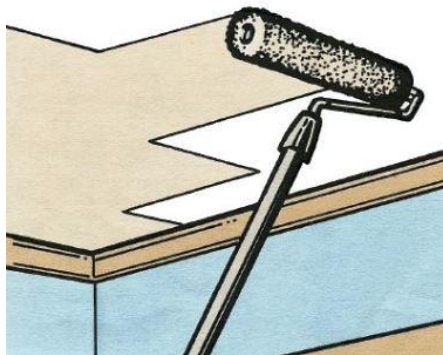
При работе организаций быстрого обслуживания на полуфабрикатах высокой степени готовности, в которых используется малогабаритное специализированное технологическое оборудование, посуда и приборы одноразового использования, допускается при наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений Роспотребнадзора

При применении столовой, чайной посуды, приборов многоразового использования устанавливается посудомоечная машина.



Стены производственных помещений на высоту не менее 1,7 м отделываются облицовочной плиткой или другими материалами, выдерживающими влажную уборку и дезинфекцию. Потолки оштукатуриваются и белятся или отделываются другими материалами. Полы выполняются из ударопрочных материалов, исключающих скольжение, и имеют уклоны к сливным трапам.

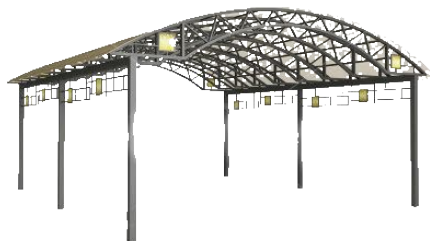
Окраска потолков и стен производственных и вспомогательных помещений кондитерских цехов производится по мере необходимости, но не реже одного раза в год.



Стены и потолки складских помещений оштукатуриваются и белятся. Стены на высоту не менее 1,7 м окрашиваются влагостойкими красками для внутренней отделки.



Загрузочная оборудуется платформой, навесом



В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженого, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, рекомендуется установка бактерицидных ламп.



В производственных цехах не допускается хранить бьющиеся предметы, а так же:



Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости.

В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и дезинфекция. При необходимости в установленном порядке проводится дезинсекция и дератизация помещений.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. Инвентарь для мытья туалетов имеет сигнальную окраску и хранится отдельно.

По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде в отведенном для него месте.

В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест - работниками на рабочем месте. Для уборки туалетов выделяется специальный персонал.

Уборщицы должны быть обеспечены в достаточном количестве уборочным инвентарем, ветошью, моющими и дезинфицирующими средствами.



Требования к оборудованию, инвентарю, посуде

При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы.

Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40-50°C и насухо вытираются сухой чистой тканью.

В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку.

Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:



**Сырое
мясо**



**Вареная
рыба**



**Квашеные
овоци**



**Сырая
рыба**



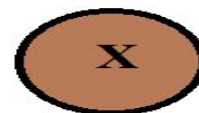
**Вареные
овоци**



**Сырые
овоци**



**Мясная
гастрономия**



Хлеб



**Вареное
мясо**



**Рыбная
гастрономия**

После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте.

Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. *Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи.*



Для мытья посуды ручным способом необходимо предусмотреть трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов.

В пивных барах кружки, стаканы, бокалы промываются горячей водой не ниже 45-50°C с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин.

Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках.



Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке.

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте.

Щетки с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатый материал, качественная обработка которого невозможна, не используются.

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают.

Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств.



Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов

В целях предупреждения возникновения и распространения массовых инфекционных заболеваний транспортирование сырья и пищевых продуктов осуществляется специальным, чистым транспортом, на который в установленном порядке выдается санитарный паспорт.

Лица, сопровождающие продовольственное сырье и пищевые продукты в пути следования и выполняющие их погрузку и выгрузку, пользуются санитарной одеждой



Скоропортящиеся и особо скоропортящиеся продукты перевозят охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим сохранение температурных режимов транспортировки.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре.

Транспортная тара маркируется в соответствии с нормативной и технической документацией, соответствующей каждому виду продукции.

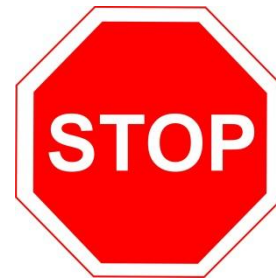
Для предотвращения возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) транспортирование пищевых продуктов совместно с токсичными, остро пахнущими, радиоактивными и другими опасными веществами **не допускается**.

Продовольственное сырье и готовая продукция при транспортировке не должны контактировать друг с другом.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность, и находиться в исправной, чистой таре.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организации запрещается принимать:

- продовольственное сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- мясо и субпродукты всех видов сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- непотрошеную птицу (кроме дичи);
- яйца с загрязненной скорлупой, с насечкой, "тек", "бой", а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам, утиные и гусиные яйца;
- консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные, без этикеток;
- крупы, муку, сухофрукты и другие продукты, зараженные амбарными вредителями;
- овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили;
- грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- пищевые продукты с истекшими сроками годности и признаками недоброкачества;
- продукцию домашнего изготовления.



Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты без упаковки взвешивают в таре или на чистой бумаге.

Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.); хлеб; мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, системами сбора и отвода конденсата, а при необходимости - подвесными балками с лужеными крючьями или крючьями из нержавеющей стали.



Субпродукты хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках

Птицу мороженую или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

Рыбу мороженую (филе рыбное) хранят на стеллажах или подтоварниках в таре поставщика.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой.

Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках, масло топленое - в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладываются картон или фанера.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые мясопродукты (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйцо в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. Яичный порошок хранят в сухом помещении, меланж - при температуре не выше минус 6°C.

Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях на расстоянии до пола не менее 15 см.

Макаронные изделия, сахар, соль хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят отдельно.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах

Фрукты и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

Требования к обработке сырья и производству продукции

Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции.



Медленное размораживание проводится в дефростере при температуре от 0 до +6°C, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на производственных столах. Мясо в воде или около плиты не размораживают. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах (установках) по указанным в их паспортах режимам.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищают, срезают клейма, удаляют сгустки крови, затем промывают проточной водой при помощи щетки.

Мясной фарш хранят не более 12 ч. при температуре от +2 до +4°C. При отсутствии холода хранение фарша запрещается.

Субпродукты (мозги, почки, рубцы) дефростируют на воздухе или в воде. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.



Размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь.



Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12°C из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.



В незаправленном виде хранят при температуре $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ С не более 6 ч.

Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.

При приготовлении

студня отваренные мясопродукты и другие компоненты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному

Реализация студня без наличия холодильного оборудования не допускается.

Готовность изделий из мяса и птицы определяется выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом на разрезе продукта, а также температурой в толще продукта. Для натуральных рубленых изделий - не ниже 85°C , для изделий из котлетной массы - не ниже 90°C . Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

Готовность изделий из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и легким отделением мяса от кости в порционных кусках.

Приготовление кулинарных изделий в грилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85°C .

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведутся записи по использованию фритюрных жиров. При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5-7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ до отпуска не более 1 ч.

При приготовлении начинки для пирожков и блинчиков фарш из предварительно отваренного мяса или ливера жарят на противне не менее 5-7 мин., периодически помешивая.

Готовую начинку следует использовать в течение 2 ч. после жарки

Использование столового яйца (срок годности которого больше 7 суток, не считая дня снесения) для изготовления яичницы-глазуньи не допускается.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.



Промывка гарниров (макарон, рис и др.) осуществляется только горячей кипяченой водой.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в

- изготовление и продажа изделий из мясной обрезки, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- изготовление макарон по-флотски;
- использование творога из непастеризованного молока;
- приготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока;
- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- переливание кисломолочных напитков (кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин и др.) из потребительской тары в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- использование простокваши-самокваса в качестве напитка, приготовление из него творога;
- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;
- приготовление кисломолочных напитков, производство пива, алкогольных и безалкогольных напитков;
- приготовление сушеной и вяленой рыбы;
- изготовление сухих грибов.

Приготовление блюд на мангалах, жаровнях, решетках, котлах в местах отдыха и на улицах разрешается при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных организациях и наличии санитарно-эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанэпидслужбы. При этом необходимо

соблюдение следующих условий:

- наличие павильона, подключенного к сетям водопровода и канализации, а также холодильного оборудования для хранения полуфабрикатов;
- наличие в базовой организации условий для обработки инвентаря, тары;
- использование для жарки древесины или готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды и столовых приборов;
- осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- наличие у работников личной медицинской книжки установленного образца с отметками о прохождении необходимых обследований, результатов лабораторных исследований, прохождении профессиональной гигиенической подготовки и аттестации;
- наличие условий для соблюдения работниками правил личной гигиены.



Требования к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);

- супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

- мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макароны;

- напитки собственного производства.



Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч. (включая время их транспортировки).

При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.



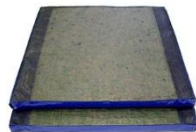
Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50°C и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.



Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом

Перед входом в производственные помещения кондитерских цехов, выпускающих кондитерские изделия с кремом, выстилаются коврики, смоченные дезраствором.



Оборудование для просеивания муки должно быть снабжено постоянными магнитами для улавливания металлопримесей.

В магнитных сепараторах и мукопросеивателях с магнитными уловителями металлопримесей 2 раза в 10 дней производится проверка силы магнитов; последняя составляет не менее 8 кг на 1 кг собственного веса магнита.

Новые формы и листы для выпечки мучных изделий перед их применением прокаливаются в печах. Формы и листы с деформированными краями, вмятинами, заусенцами не используются.



Внутрицеховую тару и инвентарь после освобождения от продуктов подвергают тщательной механической очистке и моют в 3-секционной ванне в следующем порядке:



в 1-й секции - замачивание и мойка при 45-50°C в растворе моющих средств в соответствии с прилагаемыми к ним инструкциями;

во 2-й секции - замачивание в дезинфицирующем растворе при температуре не ниже 40°C (в концентрации в соответствии с инструкцией по применению) в течение 10 мин.;

в 3-й секции - ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C в сетчатых поддонах. После обработки - просушивание и хранение на специально выделенных стеллажах для чистой тары и инвентаря.



Отсадочные (кондитерские) мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных, подлежат тщательной обработке.

Перед обработкой наконечники снимают с мешков, их последующая обработка производится отдельно. Отсадочные мешки с несъемными наконечниками **не используются**.

Обработка мешков проводится в следующем порядке:

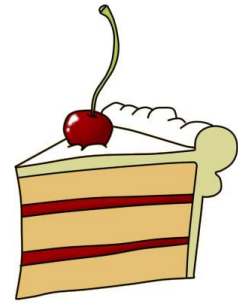
- замачивание в горячей воде при температуре не ниже 65°C в течение 1 ч. до полного отмывания крема;
- стирка в моющем средстве при температуре 40-45°C в стиральной машине или вручную;
- тщательное прополаскивание горячей водой при температуре не ниже 65°C;
- сушка в специальных сушильных шкафах;
- стерилизация мешков (уложенных в биксы, кастрюли с крышками или завернутых в пергамент, под пергамент) в автоклавах или сухожаровых шкафах при температуре 120°C в течение 20-30 мин





Периодическая обработка оборудования, инвентаря и тары кондитерских цехов, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом, проводится для:

- емкостей для яичной массы, хранения молока и сиропов, стола для зачистки масла, ножей, внутрицеховой тары (лотки, листы, противни), оборотной тары;
- емкостей из-под сиропа для промочки и бисквитной крошки (поддоны) - не реже 2 раз в смену;
- поддонов; ножей для разбивки яиц; бачков и венчиков для яичной массы, стеллажей в яйцебитне; варочных котлов для сиропов, помады; кремосбивальной машины, столов для отделки тортов и пирожных и др. - не реже 1 раза в смену.

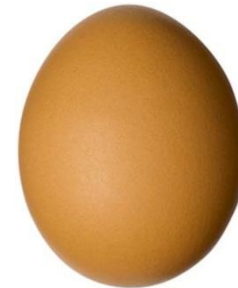


Обработка сырья производится в помещении подготовки к производству в соответствии с гигиеническими требованиями и действующими технологическими инструкциями.



Яйцо обрабатывают в 4-секционной ванне в следующем порядке:

- в первой секции - замачивание в теплой воде при температуре 40-50°C в течение 5-10 мин.;
- во второй секции - обработка в течение 5-10 мин. раствором любого разрешенного для этой цели моющего средства при температуре 40-50°C в соответствии с инструкцией по его применению;
- в третьей секции - дезинфекция в течение 5 мин. раствором разрешенного для этих целей дезсредства при температуре 40-50°C (концентрация и время обработки в соответствии с инструкцией по его применению);
- в четвертой секции - ополаскивание проточной водой в течение 5 мин. при температуре не ниже 50°C.





Для приготовления кремов разрешается использовать масло сливочное (отечественное или импортное) с массовой долей влаги не более 20%.

Масло сливочное тщательно проверяется после распаковки и зачищается с поверхности. Масло с загрязнениями, плесенью на поверхности и признаками микробиологической порчи для приготовления крема **не используется**.

Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +6°C.

Кремы заварной, из сбитых сливок, творожный, белково-сбивные сырой и заварной хранению не подлежат и используются немедленно после приготовления

Перекладывание крема из одной емкости в другую или перемешивание его производится специальным инвентарем. Перекладывание крема непосредственно руками **не допускается**.



Кондитерские изделия с кремом хранятся в холодильных камерах при температуре не выше +6°C. Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми, пралиновыми, фруктовыми, отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше +18°C и относительной влажности воздуха 70-75%.



Санитарные требования к производству мягкого мороженого

Выработка и реализация мягкого мороженого осуществляется в соответствии с нормативной и технической документацией, согласованной с органами и учреждениями Роспотребнадзора в установленном порядке, при наличии:

-помещения для хранения и обработки сырья с холодильным оборудованием;

-помещения для восстановления молочной смеси и приготовления гарниров с холодильным оборудованием;

-моечной инвентаря и посуды.

Сухие смеси хранят в холодильных шкафах. Во вскрытой таре сухие смеси хранят не более 20 суток, концентраты молочных смесей (КМС) - в плотно завязанном полиэтиленовом вкладыше - не более 30 суток.

Восстанавливать сухую смесь или КМС следует по мере реализации мягкого мороженого. Восстановленную смесь хранят (в случае необходимости) в холодильном шкафу при температуре не выше +6°C не более 18 ч. с момента изготовления.

Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных заболеваний, отравлений реализация мягкого мороженого допускается только в местах его изготовления, а выработка осуществляется непосредственно перед отпуском.

Мягкое мороженое отпускают в креманках, фужерах, вазочках или стаканчиках (вафельных, бумажных, из полистирола или комбинированных материалов, разрешенных для этих целей органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке). Одноразовую посуду хранят в заводской таре, повторное ее использование запрещается.

Требования к временным организациям общественного питания быстрого обслуживания

На временные организации общественного питания быстрого обслуживания, к которым могут относиться палатки, автоприцепы, фургоны и другие, и которые организуются на согласованной в установленном порядке территории, распространяются требования санитарно-эпидемиологических правил к организациям общественного питания.

При отсутствии централизованного водоснабжения и централизованной системы канализации обеспечивается бесперебойная доставка и использование воды, отвечающей требованиям качества воды централизованного водоснабжения, и обеспечивается вывоз стоков, с последующей дезинфекцией емкостей для питьевой воды и емкостей для стоков в установленном порядке.

В ассортимент реализуемой продукции могут включаться готовые пищевые продукты промышленного производства, изделия из полуфабрикатов высокой степени готовности.

Для обслуживания потребителей используются одноразовая посуда и приборы, разрешенные в установленном порядке.

Приготовление горячих напитков и готовых блюд быстрого приготовления осуществляется с использованием бутилированной питьевой воды промышленного производства, отвечающей гигиеническим требованиям санитарных правил.

В организациях регулярно проводится санитарная обработка и обеспечиваются условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены в соответствии с требованиями санитарных правил.

Персонал организации быстрого обслуживания обеспечивается туалетом, расположенным в радиусе не более 100 м от рабочего места.

Для сбора мусора устанавливаются емкости (сборники с одноразовыми пакетами) с последующим своевременным его удалением.



Мероприятия по борьбе с насекомыми и

В организациях не допускается наличие насекомых (вредные членистоногие - тараканы, мухи, рыжие домовые муравьи, комары, крысиные клещи; вредители запасов - жуки, бабочки, сеноеды, клещи и др.) и грызунов (серые и черные крысы, домовые мыши, полевки и др.).

Для борьбы с насекомыми и грызунами используются современные и эффективные средства, разрешенные для этих целей органами и учреждениями Роспотребнадзора в установленном порядке.



Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся постоянно и регулярно в установленном порядке.

В производственных, общественных помещениях, зданиях, сооружениях, на транспорте, имеющих особое эпидемиологическое значение, ежемесячно осуществляется дератизация.

К числу основных мероприятий по защите объектов от грызунов относятся:

применение для изготовления порогов и нижней части дверей на высоту не менее 50 сантиметров материалов, устойчивых к повреждению грызунами;

использование устройств и конструкций, обеспечивающих самостоятельное закрывание

устройство металлической сетки (решетки) в местах выхода вентиляционных отверстий, стока воды;

герметизация с использованием металлической сетки мест прохода коммуникаций в перекрытиях, стенах, ограждениях;

исключение возможности проникновения грызунов в свободное пространство при установке декоративных панелей, отделке стен гипсокартонными плитами и другими материалами, монтаже подвесных потолков;

установка отпугивающих устройств, приборов (ультразвуковых, электрических и пр.).

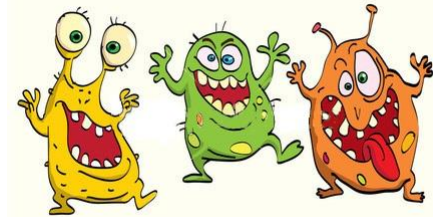


Дезинфекция – это методы и средства уничтожения болезнетворных микроорганизмов на пути передачи их от источника инфекции к здоровому организму.

Основные задачи дезинфекции – прерывание механизма передачи инфекции обеззараживанием различных объектов (воды, воздуха, почвы, продуктов питания и т.д.).



Методы
дезинфекции:



Биологический. Осуществляется при помощи простейших микроорганизмов, например очистка осуществляется на очистных сооружениях, на иловых картах.

Физический. Метод с применением высоких температур (сухого и влажного горячего воздуха, острого пара под давлением, кипячения).

Электрический. Применение ультрафиолетового излучения, тока высокой частоты.

Химический. Осуществляется при помощи антисептических средств – хлорсодержащих препаратов, перекиси водорода, спиртов и т.д.

Дезинфекция включает работы по обеззараживанию помещений, транспорта, оборудования, мебели, посуды, белья, игрушек, изделий медицинского назначения, предметов ухода за больными, пищевых продуктов, остатков пищи, выделений, технологического оборудования по переработке сырья и продуктов, санитарно-технического оборудования, посуды из-под выделений, одежды, обуви, книг, постельных принадлежностей, питьевых и сточных вод, открытых территорий.

Санитарные требования к личной гигиене персонала организации

Лица, поступающие на работу в организации общественного питания, проходят предварительные при поступлении и периодические медицинские осмотры, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.

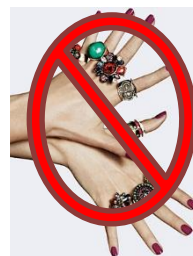
На каждого работника заводится личная медицинская книжка установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, отметка о прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;



при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;



Требования к соблюдению санитарных

Руководитель организации обеспечивает:

- наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;
- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;
- должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;
- организацию производственного и лабораторного контроля;
- необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасность для здоровья потребителей;
- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;
- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;
- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;
- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;
- выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанэпидслужбы;
- наличие санитарного журнала установленной формы;
- ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);
- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;
- организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;
- исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;
- наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально-технического оснащения;
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- наличие аптек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;
- организацию санитарно-просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

