

Правила личной гигиены работника производства



- Тщательно мыть руки дезинфицирующим средством
- В течении рабочего дня следить за чистотой рук

Правила личной гигиены работника производства



Коротко стричь ногти и
не покрывать их
лаком

Правила личной гигиены работника производства



- Во время работы не носить ювелирные украшения

Правила личной гигиены работника производства



Работать в чистой
санитарной
одежде, менять ее
по мере
загрязнения

Подбирать волосы под
колпак

Не выходить в
санитарной одежде
за пределы
пищевого объекта

Правила личной гигиены работника производства



В карманах
санитарной
одежды
запрещается
носить
посторонние
предметы –
зеркало,
расческу и т. д.

Правила личной гигиены работника производства



После посещения
туалета тщательно
обработать руки



Правила личной гигиены работника производства

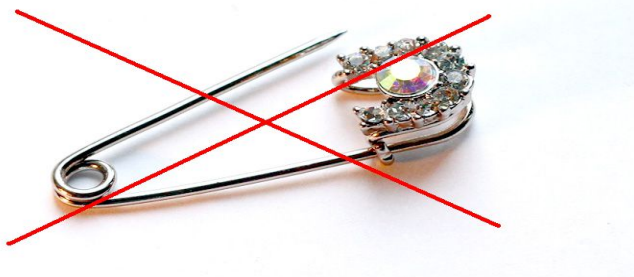


- При появлении признаков простудного заболевания, гнойничковых инфекций или кишечной дисфункции сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения
- Сообщить администрации обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

Правила личной гигиены работника производства



Запрещается
закалывать
санитарную одежду
булавками,
брошками, иголками.



Правила личной гигиены работника производства



Не принимать пищу и
не курить в
производственных
помещениях и
складах

Медицинская книжка



Список докторов, необходимых для прохождения, установлен приказом №302Н Мин. здравоохранения и соц. развития РФ Врач-психиатр;

- Врач общей практики (терапевт)
- Дерматолог
- ЛОР-врач
- Психиатр
- Нарколог
- Стоматолог

Еще для оформления санитарной книжки повара кондитера, пекаря, надо пройти исследования и анализы:

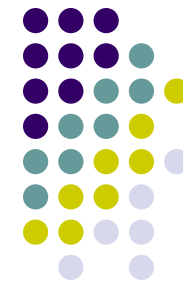
- Общие анализы мочи и крови
- Биохимический анализ крови
- Анализ на гельминтозы (в том числе, яйцеглист)
- Анализ кала на кишечные инфекции
- Анализ на брюшной тиф, бруцеллез
- Анализ крови на сифилис
- Обследование на скрытые половые инфекции
- Мазок и обследование у гинеколога (женщинам)
- флюорография

Наймодатели обязаны строго следить за системностью прохождения профосмотров, опираясь на положение приказа № 330 от 05.08.2003 с поправками на 2013 год. В силу обязательности, предусмотрен и штраф за отсутствие санитарной книжки у пекарей

Дезинфицирующие средства



Разновидности



Товарное соседство на производстве



Отдел 1		Отдел 2
1 полка	Творог, сметана, сливочный крем, масло сливочное, маргарин	сгущённое молоко
2 полка	Сыр, плавленый сыр	Вареные заготовки: яйцо отварное, рис отварной, лук пассированный
3 полка	Овощные заготовки сырые: Капуста, яблоки, зелень, грибы	Вареные заготовки: яйцо отварное, рис отварной, пюре картофельное
4 полка	Овощные заготовки сырые: Картофель, лук, огурцы соленые, зелень, тыква	Горбуша, сардина
5 полка	фарш	Колбасные изделия, сосиски
6 полка	Мясо говядины	Мясо птицы

Маркировка на производстве



Ванны на производстве

Маркируем:

**Все ванны необходимы для
производственного процесса.**

**1-ванна для мытья сухо фруктов,
домывки овощей, зелени.**

**1-ванна для домывки п/ф рыбные,
п/ф мясные, п/ф из птицы.**

1-ванна для мойки посуды.

1-ванна для ополаскивания посуды.

1-раковина для мытья рук.

(Маленькая)

1-ванна для мойки овощей;



Маркировка на производстве



Санитарные требования к производственному оборудованию



Санитарные требования к производственному оборудованию

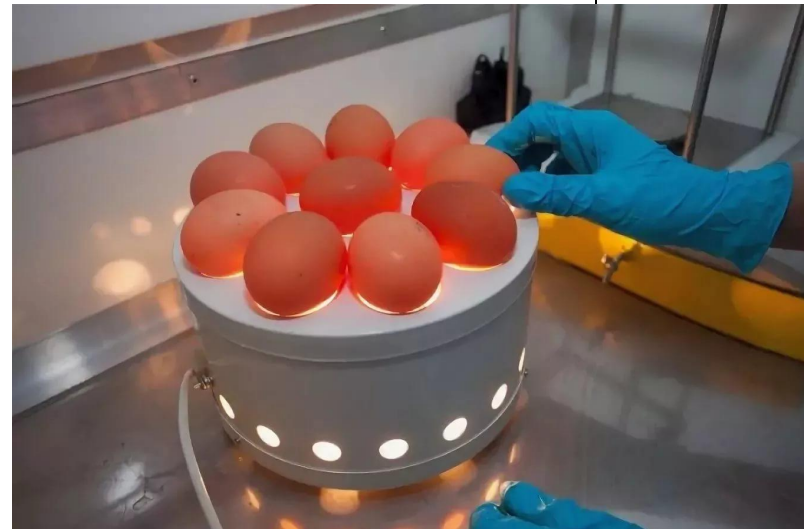


Санитарные требования к производственному оборудованию

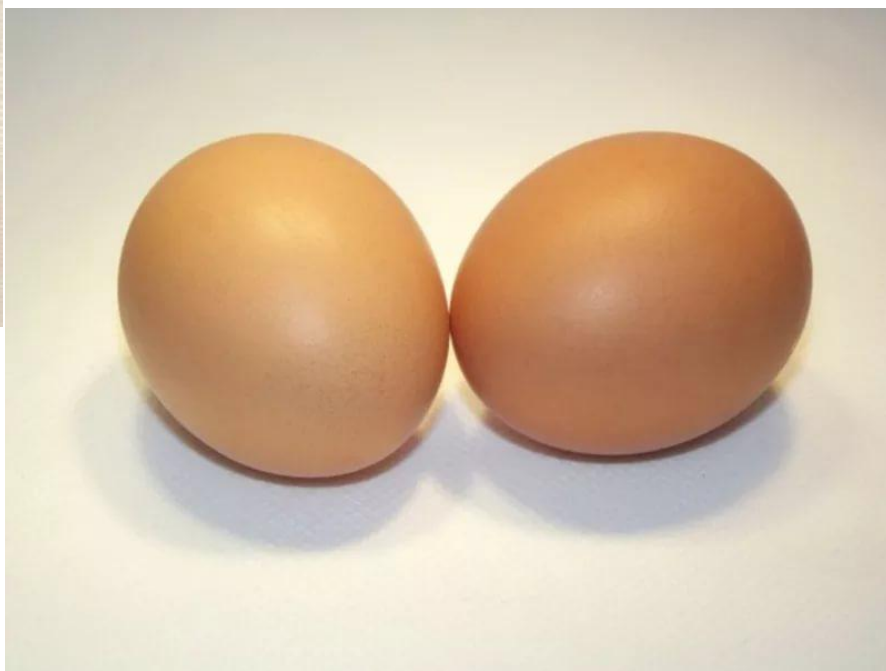


Обработка куриных яиц

1. Куриные яйца овоскопируют
2. В первой таре – замачивание в теплой воде при температуре 40°C в течении 10 минут;
3. Во второй таре – выдерживание яиц в 2% растворе с моющим средством “НИКА-2” в течении 30 минут (температура раствора 40-50 °C);
4. В третьей таре - ополаскивание яиц проточной водой не ниже 50 °C до полного отмывания дезинфектанта в течении 5 мин.
4. После обработки яиц, перед их разбивкой, работники должны вымыть руки с мылом.



Проверка обработанных яиц



Обработка пищевых продуктов перед изготовлением



ХАССП



Что такое система ХАССП?

Система ХАССП –это система анализа опасных факторов и критических точек контроля.

Основная цель системы ХАССП состоит в обеспечении производства безопасной продукции путем выявления и надлежащего контроля опасных факторов..

ХАССП



ХАССП — это система, объединяющая под собой

- документацию, разработанную для конкретного юридического лица (приказы, журналы, инструкции, формы, бланки и пр.),
- подготовку предприятия и производственных помещений к соответствию требованиям государственных и международных стандартов, на основе которых внедряется система ХАССП на предприятии
- выполнение сотрудниками инструкций, процедур и прочих действий, утвержденных и закрепленных в документации ХАССП
- анализ рисков и выявление критических контрольных точек процессов

ХАССП



Ключевые принципы системы ХАССП (ГОСТ Р 51705.1-2001)



1. Анализ рисков
2. Критические Контрольные Точки (ККТ)
3. Критические пределы для каждой ККТ
4. Система мониторинга ККТ
5. Корректирующие действия
6. Проверка системы НАССР
7. Документация НАССР

Инструкция по технике безопасности на производстве



Инструкция по технике безопасности на производстве



Производственный план



ПРОИЗВОДСВЕННЫЙ ПЛАН НА _____

Наименование	КОЛИЧЕСТВО В ШТ.
Наименование блюда: Эч-почмак/Треугольник с мясом. 110 гр	3
Наименование блюда: Треугольник с курицей. 110 гр	10
Наименование блюда: Беккен с капустой. 100 гр	15
Наименование блюда: Сосиска в тесте. 100 гр	8
Наименование блюда: Пицца открытая 150 гр	12
Наименование блюда: Пирожок с зеленым луком и яйцом. 100 гр	6
Наименование блюда: Пирожок «Сытный». 100 гр	12
Наименование блюда: Пирожок с яблоками. 100 гр	22
Наименование блюда: Элеш с курицей. 220 гр	
Наименование блюда: Губадия маленькая. 120 гр	
Наименование блюда: Губадия. 640 гр	
Наименование блюда: Сметанник 500 гр	
Наименование блюда: Сметанник (с изюмом). 520 гр	
Наименование блюда: Сметанник (с курагой). 520 гр	
Наименование блюда: Пирог капуста с яйцом. 540 гр	
Наименование блюда: Пирог с яблоками. 540 гр	