



**Теоретический блок 26**  
**Чистота и безопасность**  
**пищи.**  
**Качество продукта.**

**Татьяна Посеряева FTARGM**

## I. Введение.

## II. Теоретическая часть.

- Чистота и Безопасность пищи.
- Санитария.
- Подготовка ресторана к работе с гостями.
- Подовольственная безопасность.
- Критические ситуации, связанные с безопасностью пищи.
- Инструменты по обеспечению качества и безопасности.
- Планирование приготовления продуктов. Часовик.

## III. Заключение: итоги занятия, тест.

- 1. Основная задача блока.**
- 2. План работы.**
- 3. Перерывы.**
- 4. Правила работы на занятии.**
- 5. «Давайте познакомимся»!**

## Цель занятия.



- Осознать важность предоставления качественного и безопасного продукта.
- Научиться пользоваться инструментами.
- Научиться обеспечивать качество и безопасность пищи на смене.
- Научиться решать проблемы, связанные с безопасностью пищи.
- Научиться планировать необходимое количество продукта на смену.
- Научиться использовать Почасовой расход блюд.

# Основные термины.



- **Срок годности** – это период, в течение которого продукт может быть безопасен для использования при соблюдении всех условий хранения.
- **SER**(обзор мастерства CHAMPS) – внутренняя проверка ресторана, которая проводится Отделом по поддержке операционной деятельности. Проверка длится 5-8 часов, ресторан оценивается по стандартам CHAMPS + люди и безопасность. Цель – 65.
- **Перекрестное заражение** – это процесс, в результате которого бактерии с зараженных продуктов переходят на ранее безопасные.
- **Товарное соседство** – это правило хранения продуктов.
- **APL** – список продуктов, поставляемых в ресторан, с подробным описанием.
- **Производительность** – это отношение выручки за период к отработанным часам за этот период.
- **Бракераж** – это проверка качества продукта с использованием 5 чувств(зрение, слух, температура, запах, вкус).
- **Почасовой расход блюд** - это данные из R-Keeper за аналогичный день прошлого периода по расходу блюд за каждый час.
- **Опасная зона** – зона температурного режима от 5 до 60С, в которой активно размножаются бактерии.

# Необходимые материалы.



- Книга по безопасности пищи.
- APL.
- Бланки Часовика.
- Таблица Часовика.
- Бланк «Почасовой расход блюд».
- Бланк «Почасовая выручка».
- Бюджет.
- CSL.
- Карты Признания.
- Модули.
- Флипчарт.

# Обязанность менеджера смены



Санитария. Чистота. Безопасность  
пищи. Качество продукта. – Мозговой  
штурм.



**Санитария** – отсутствие болезнетворных организмов.

**Чистота** – отсутствие видимой грязи, мусора.

**Работа по безопасности пищи** – система мер, направленных на поддержание качества и безопасности продукта путем правильного хранения, приготовления и использования. Что в свою очередь делает продукт безвредным для употребления в пищу.



# Подготовка к работе с гостями. (Самостоятельное изучение).



## Подготовка сотрудников

- Внешний вид.
- Гигиена, мытье и сан.обработка рук.

## Подготовка ресторана

- Уборка помещений. Графики уборок.
- Использование средств для уборки.

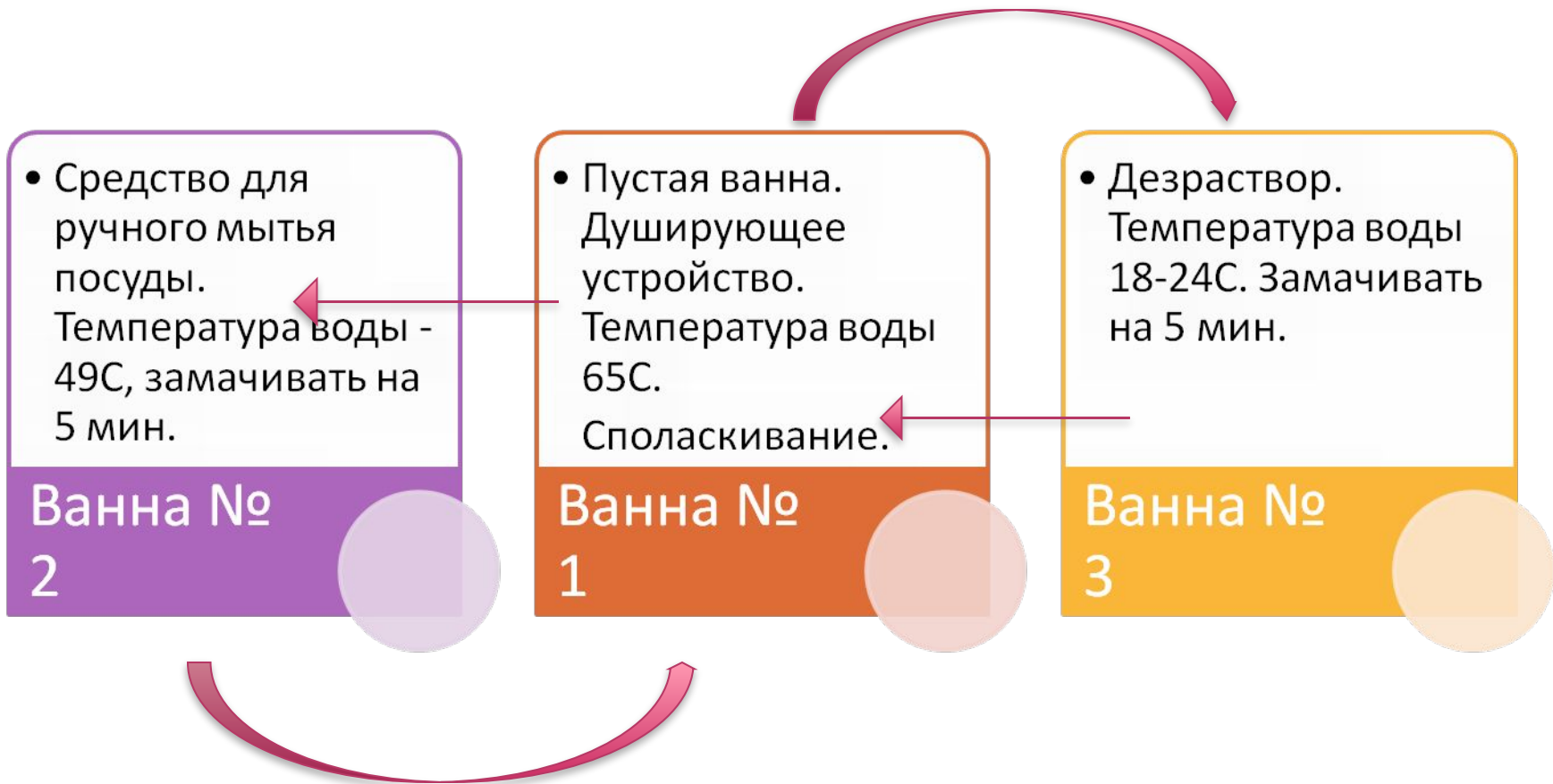
Санитария- это отсутствие болезнетворных бактерий и других микроорганизмов.

Использование  
трехсекционной  
мойки.  
Трехэтапный  
метод очистки.

Общая  
санитарная  
обработка.  
Использование  
чистящих  
средств.

Мытье рук,  
использование  
перчаток.

# Трехсекционная мойка. Трехступенчатый метод очистки



# Общая санитарная обработка.



- Для уборки помещений используется инвентарь четырех цветов:

**синий** – для сырой кухни.

**зеленый** – для зоны раздачи и обработки готовых продуктов,

**желтый** – для зала,

**красный** – для санузлов.

## **Необходимо поддерживать чистоту полов и инструментов:**

- Мыть регулярно пол, использовать щетки и совки для мусора.
- Мыть решетки на стоках,
- Использовать одноразовые мешки для мусора,
- Мыть совки, щетки, мусорные баки каждый день,
- Поддерживать в чистоте жироуловитель,
- Сливать содержимое ведер в моповой,
- Швабры, щетки хранить в подвешенном состоянии.

# Мытье рук.

# Использование

# перчаток



**Мытье рук является наиболее эффективным средством для предотвращения болезней пищевого происхождения!**

На кухне должны быть:

- Отдельная раковина для мытья рук,
- Горячая и проточная холодная вода. Температура горячей воды должна быть не ниже 38С,
- Жидкое антибактериальное мыло для рук в дозаторе,
- Одноразовые полотенца или сушилки для рук,
- Антисептическое средство для рук на спиртовой основе,
- Использование кускового мыла и тряпичных полотенец не допускается!

**Перчатки никогда не являются заменой мытья рук!!!**

**Перекрестное заражение** – это процесс, в результате которого бактерии с зараженных ~~продуктов переходят~~ на ранее безопасные.



# Продовольственная безопасность НАССР



- **НАССР** – система анализа рисков и критических контрольных точек. Это универсальная система пищевой безопасности и управления, которая обеспечит общее соответствие и безопасность продуктов питания, что приведет к повышению доверия клиентов и репутации в отношении качества. Система обеспечивает документальное подтверждение безопасности наших продуктов.

«Плюсы» системы:

- Это последовательная и научно обоснованная система.
- Она ориентирована на всю систему ресторана, от сырых материалов до приготовления и употребления пищи.
- Она основана на выявлении существенных опасностей, которые могут возникнуть в любой точке.
- Она определяет наличие предупредительных мер по устранению опасностей.
- Она действует в качестве предупредительной, а не реагирующей системы.
- Система НАССР сосредоточена на биологических, химических и физических опасностях, которые могут привести к заражению продукта, сделать его небезопасным для употребления.

# Продовольственная безопасность. НАССР.



## Виды заражений:

### Химические опасности

- Природные химические вещества, передозировка хим.добавками,
- Попадание моющих средств.

### Биологические опасности

- Микроорганизмы.

### Физические опасности

- Разбитое стекло в пище,
- Металлические предметы.



# Продовольственная безопасность. ККТ.



- **Предупредительные меры:**

- Приготовление пищи,
- Контроль температуры,
- Методы работы,
- Правила гигиены, санитарная обработка.

**Критические контрольные точки(ККТ)** – точки, в которых может быть осуществлен контроль, в целях предотвращения или устранения угрозы для пищевой безопасности или ее снижения до приемлемого уровня.

**Основная точка ККТ – процесс приготовления( контроль оборудования, действий сотрудников). Важно документально оформлять процедуры, контролирующие пищевую безопасность.**

# Цепочка движения продукта в ресторане.



# Отзыв продукции.



- **Отзыв продукции** происходит в случае, когда продукты, упаковочные материалы или оборудование, используемое для приготовления блюд, могут повлиять на качество и безопасность пищи.

## **Причины отзыва:**

- Жалобы, серия жалоб гостей,
- Случаи заболеваний и телесных повреждений,
- Посторонние предметы в пище,
- Посещение проверяющего Роспотребнадзора в ответ на жалобы клиентов на продукт,
- Видимая порча продукта.

# Действия менеджера при жалобах на безопасность пицци



Срочно сообщить ТУ или ФБМ, в отдел технологии. Прекратить продажу продукта.

Собрать информацию: характер проблемы, наименование продукта, поставщик, дата изготовления, срок годности, любая др. информация.

Сообщить полученную информацию ТУ и в отдел технологии. Ждать рекомендаций от них.

# Ролевые игры. Ситуации, связанные с безопасностью ПИЩИ



- **Первая ситуация:** Гость жалуется на отравление. Утверждает, что отравился куском курицы, ему плохо.
- **Вторая ситуация:** Сотрудник говорит, что вся новая поставка курицы как-то странно пахнет, есть риск заражения.
- **Третья ситуация:** Гость утверждает, что отравился твистером, который купил вчера и забрал с собой. Есть заключение врача.



- **Цель пищевой гигиены** состоит в предотвращении возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).
- **Пищевое законодательство имеет 3 ключевые цели:**
  - 1) защита здоровья потребителей (ограничивает или запрещает пищевые добавки),
  - 2) защита потребителей от мошенничества,
  - 3) поддержание здоровой конкуренции.
- **Пищевое законодательство предусматривает требования** к содержанию помещений, санитарные требования к личной гигиене персонала организации, санитарные требования к продуктам питания.

# Пищевое законодательство. Обязанности МС.



## Сотрудник обязан

- При появлении признаков простудного заболевания, порезов, нагноений и пр. обратиться в медучреждение.
- Сообщать обо всех заболеваниях кишечными инфекциями в семье работника.

## Менеджер обязан

- Все правовые требования гигиенической обработки пищевых продуктов соблюдаются,
- Помещения. В которых хранятся и готовятся продукты, являются чистыми и в хорошем состоянии.
- Обучать и контролировать сотрудников.

# Закон о качестве и безопасности пищевых продуктов (№ 29-ФЗ)



- Регламентирует продажу продуктов питания.
- Запрещает продажу продуктов питания, которые не соответствуют стандартам.
- Запрещает продажу испорченных или непригодных продуктов.
- Запрещает продажу фальсифицированных продуктов. Предусматривает меры по изъятию и уничтожению потенциально опасной пищи.

**Жалобы на продукты питания в соответствии с этим законом (например, муха в курице), расследуются сотрудником Роспотребнадзора, которые проводят исследования. Проверяющие имеют право посещать и инспектировать рестораны, осматривая их, брать образцы пищи для анализа, изымать продукты питания и уничтожать их.**

**Плановая проверка Роспотребнадзора проводится 1 раз в 3 года.**



# проверки. Действия



Критические ситуации,  
связанные с  
безопасностью  
пищи (Работа в группах)



sogood™

Обращение с опасными отходами

Работа с вредителями

Заболевания сотрудников

# Инструменты для обеспечения качества и безопасности



- **Книга по безопасности пищи:**

- 1) Таблица соотношения холодильного/морозильного оборудования и продуктов, хранящихся в нем.
- 2) Журнал технического состояния оборудования и аварийных ситуаций.
- 3) Журнал здоровья.
- 4) СНАМPS чек-лист Безопасность Пищевых Продуктов.
- 5) Чек-лист мытья рук.
- 6) Журнал срока годности курных полуфабрикатов.
- 7) Журнал сроков годности других продуктов.
- 8) Журнал входного контроля продуктов(полуфабрикатов) от поставщика.
- 9) Журнал бракеража готовой продукции.
- 10) Журнал учета использования фритюрного жира.

**# Практическое задание: Ознакомиться с журналами, научиться заполнять их.**

# обеспечения качества



- SHAMPS - обход(Восьмерка).
- Щуп, термометры.
- Тесторные лакмусовые полоски.
- EZ – чек.
- Часовик.
- APL.
- Бюджет.

# Часовик. Составление. Использование.



Прогноз товарооборота на день.

- Данные за 4 предыдущих недели
- Учесть прирост выручки и внешние факторы

Данные из R-Keeper сохранить в папке  
«Часовик».

- Почасовая выручка
- Расход блюд

Подготовка – коррекция бланков.

- Вставить запланированный товарооборот
- Распечатать бланки

- Практическая работа по заполнению Часовика. Планирование продукции. Самостоятельная работа.
- Выполнение заданий в уроке 5.

- 1) Ознакомились с понятиями Санитария, Чистота, Безопасность пищи.
- 2) Научились готовить ресторан к работе с гостями.
- 3) Познакомились с продовольственной безопасностью и пищевым законодательством.
- 4) Научились решать проблемы, связанные с безопасностью пищи.
- 5) Научились действовать при санитарных проверках.
- 6) Познакомились с инструментами для контроля качества продукта.

- **Ключевая обязанность менеджера – быстро предоставлять гостям качественные и безопасные продукты.**