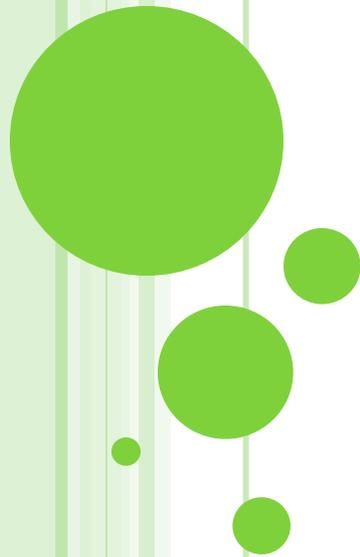


# **САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ ПИЩЕБЛОКА, ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ**

**Приготовила:**

**Шарова Екатерина Олеговна**

**НТ-105 ПСДО группы заочного отделения**



*Пищеблок* – это комплекс помещений, где пищевые продукты проходят путь от их доставки с продовольственных баз до приготовления блюд и раздачи готовой пищи.

Пищеблок детского учреждения (дошкольной организации, общеобразовательного учреждения, школы-интерната) располагают на первом этаже здания. Он должен иметь самостоятельный вход с территории хозяйственного двора.



# САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПИЩЕБЛОКУ



- ❖ При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность производственного процесса. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой продукции;
- ❖ Оборудование и инвентарь, используемые для обработки сырых продуктов, не должны применяться для обработки вареных продуктов (необходима маркировка).
- ❖ Столы для вареных овощей должны иметь гладкую (без трещин) поверхность;

- ❖ Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: «СМ» – сырое мясо, «СР» – сырая рыба, «СО» – сырые овощи, «ВМ» – вареное мясо, «ВР» – вареная рыба, «ВО» – вареные овощи, «МГ» – мясная гастрономия, «Зелень», «КО» – квашеные овощи, «Сельдь», «Х» – хлеб, «РГ» – 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;



- ❖ Во всех котломоечных, посудомоечных должны быть установлены резервные электротитаны с подводкой воды к моечным ваннам;
- ❖ Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество;
- ❖ В сопроводительном документе о качестве особо скоропортящихся продуктов должны быть указаны дата и час выработки продукта, а также дата и час его конечного срока хранения;



- ❖ Оборудование и инвентарь, используемые для обработки сырых продуктов, не должны применяться для обработки вареных продуктов (необходима маркировка). Столы для вареных овощей должны иметь гладкую (без трещин) поверхность.
- ❖ Все моечные ванны должны присоединяться к канализационной сети с разрывом струи не менее 20 мм от верхней приемной воронки;
- ❖ Запрещается принимать водоплавающую птицу в непотрошенном виде, сырые утиные и гусиные яйца, а также куриные из инкубатора (миражные), крупы, муку, поврежденные амбарными вредителями;



- ❖ Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. Сильно пахнущие продукты (сельди, специи и т.п.) должны храниться отдельно от остальных продуктов;
- ❖ Холодильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны иметь маркировку по видам продуктов;



- ❖ При разработке планового меню, а также в дни замены продуктов и блюд должен осуществляться подсчет химического состава и калорийности диет. Контроль за химическим составом фактически приготовленных блюд осуществляется санэпидстанциями ежеквартально;
- ❖ Для снятия пробы на пищеблоке должны быть выделены отдельные халаты для членов бракеражной комиссии;
- ❖ Ежедневно на пищеблоке должна оставаться суточная проба приготовленных блюд. В течение дня для суточной пробы отбирают блюда, указанные в меню-раскладке, из наиболее массовых диет в чисто вымытые стерильные стеклянные банки. Для суточной пробы достаточно оставлять полпорции первых блюд, порционные вторые блюда (котлеты, биточки, сырники и т.п.) отбираются целиком в количестве не менее 100 г. третьи блюда отбираются в количестве не менее 200 г.;

- ❖ Для хранения суточной пробы должен быть выделен бытовой холодильник. Храниться суточная проба должна в закрытых крышками банках. По истечении 24 часов суточная проба выбрасывается в пищевые отходы. Крышки и банки перед отбором суточной пробы должны подвергаться кипячению не менее 5 минут;
- ❖ При раздаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75 град. С, вторые - не ниже 65 град. С, холодные блюда и напитки - от 7 до 14 град. С.;



- ❖ До момента раздачи первые и вторые блюда могут находиться на горячей плите до 2 часов;
- ❖ Категорически запрещается смешивание пищи с остатками от предыдущего дня и пищей, изготовленной в более ранние сроки того же дня;
- ❖ На пищеблоке не разрешается проводить мытье столовой посуды, приборов из отделений;
- ❖ На пищеблоке должно быть выделено помещение для хранения моющих и дезинфицирующих средств, уборочного инвентаря. Уборочный инвентарь должен быть промаркирован, моющие и дезинфицирующие средства должны храниться в маркированных емкостях;
- ❖ Спецодежда из пищеблока и буфетных отделений должна стираться в прачечных. Запрещается стирка одежды на дому и в помещениях пищеблока.

# РЕЖИМ МЫТЬЯ СТОЛОВОЙ ПОСУДЫ

1. Удаление остатков пищи в бочки.
2. Мытье щеткой в воде температуры  $50^{\circ}\text{C}$  с моющими средствами.
3. Дезинфекция (10 мин) 0,2 % раствором хлорной извести.
4. Ополаскивание водой температуры не ниже  $65^{\circ}\text{C}$ .
5. Просушивание в сушильном шкафу или на полках-решетках.

Ножи, вилки, ложки после мытья и ополаскивания прокаливают 10 мин в жарочном шкафу при температуре  $180^{\circ}\text{C}$ .

Щетки и мочалки для мытья посуды после работы промывают с моющими средствами, кипятят 10 мин, просушивают.



# *ТРЕБОВАНИЯ К ХРАНЕНИЮ ПРОДУКТОВ*

- Закупка продуктов должна осуществляться при наличии у продавца на них специальных документов, подтверждающих пригодность к употреблению;
  - Во всех учреждениях должно быть холодильное оборудование с контролем температурного режима, что позволяет хранить мясные, молочные продукты, рыбу при температуре не выше +6 градусов;
  - Запрещено использовать в приготовлении подгнившие овощи, озелененный картофель;
  - Санитарно-гигиенические требования регламентируют хранение круп, муки и макаронных изделий на специальных стеллажах, которые находятся в 15 см от поверхности пола и в 20 см от стен хранилища
- 

- Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, а также хранение в помещениях вместе с пищевыми продуктами тары, тележек, хозяйственных материалов и пищевых товаров;
- Длительное хранение продуктов на пищеблоке не производят;
- Запас скоропортящихся продуктов (мясо, рыба, гастрономия, сыр) не более чем на 3 дня с учетом сроков их реализации;
- Молоко доставляют ежедневно;
- Запас сливочного масла не более чем на 10 дней, яиц и овощей на 20 дней, сыпучих продуктов на 30 дней;
- Зелень и фрукты длительно не хранят, доставляют по мере использования, имея запас не более чем на 3 дня;

# *ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ*

- Для дошкольников рекомендовано готовить пищу щадящим методом, т.е. варить, припускать, запекать, тушить, готовить на пару или в жарочных шкафах;
- Не рекомендуется жарить, а также употреблять продукты в необработанном виде;
- Нормы СанПиН предъявляются и к технологии приготовления пищи. Так, мясные и рыбные котлеты или рыбу цельными кусками рекомендуется запекать без предварительного поджаривания в течение 20 минут в духовом шкафу при температуре 250 градусов;





- Яйца рекомендуется варить после закипания не менее 10 минут, а запеканки готовить только из вареных продуктов;
- Если в суфле, запеканки или пюре добавляется сырое яйцо, то тепловая обработка проводится в духовке не менее 10 минут при температуре в 220-280 градусов;
- Сливочное масло перед добавлением в блюдо также рекомендуется подвергнуть тепловой обработке, т.е. добавлять его в пюре или в кашу в растопленном разогретом.