

# 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.

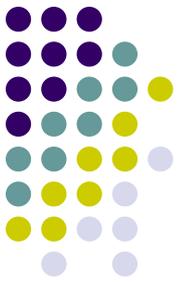
# Правила личной гигиены работника производства



После посещения  
туалета тщательно  
обработать руки



# Правила личной гигиены работника производства

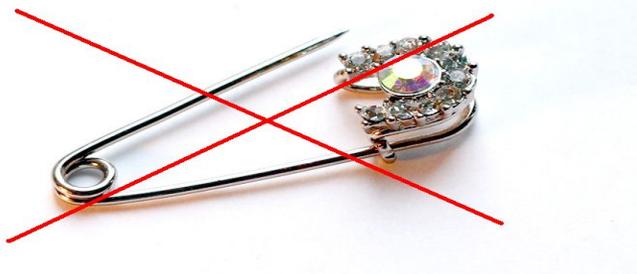


- При появлении признаков простудного заболевания, гнойничковых инфекций или кишечной дисфункции сообщить администрации и обратиться в медицинское учреждение для лечения
- Сообщить администрации обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника.

# 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

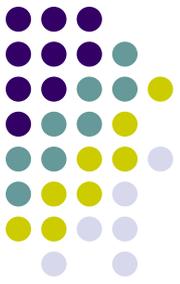


# Товарное соседство на производстве



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

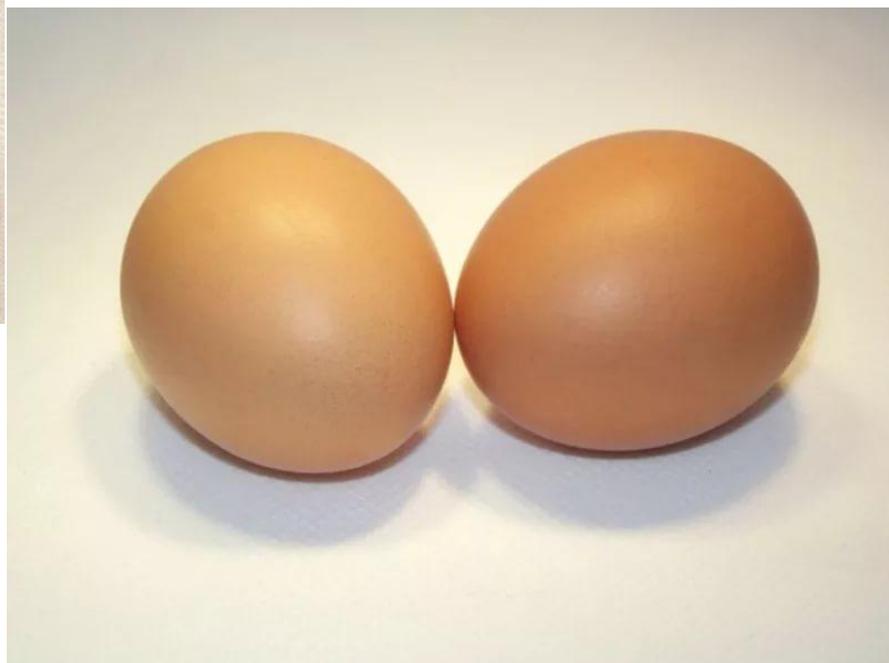


# Обработка куриных яиц

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.



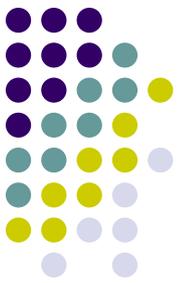
# Проверка обработанных яиц



# 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	