



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.
- **CER**(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 пищи



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.

Пищевое

законодательств



- **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



- CHAMPS - 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.**