

ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ, ОБОРУДОВАНИЯ, ИНВЕНТАРЯ

Режим мытья кухонной посуды пищеблока.

- Удаление остатков пищи.
- Мытье горячей водой 50С с добавлением моющих средств, разрешённых МЗ.
- Полоскание горячей проточной водой не ниже 65 С.
- Просушивание на решётках в опрокинутом виде.

Требования к инвентарю

- Посуда не должна быть обита.
- Разделочные доски должны быть с гладкой поверхностью.
- Весь инвентарь должен быть промаркирован.
- Должны быть выделены ёмкости для моющих и дезинфицирующих средств, для чистой и использованной ветоши, для уборки помещений.
- Должна быть мерная посуда для приготовления моющих и дезинфицирующих растворов.
- Металлический инвентарь после мытья следует прокалывать в духовом шкафу.
- Мясорубки после использования разбирают, моют, обдают кипятком и тщательно просушивают.
- Мелкий деревянный инвентарь: разделочные доски, лопатки, мешалки и др. – после мытья горячей водой (40С) с добавлением моющих средств (кальцинированная сода) должны обрабатываться горячей водой не ниже 65С, а затем просушиваться на решетчатых стеллажах.
- Скоблить металлическими щётками металлическую кухонную посуду не разрешается.
- Освободить посуду от пригорания необходимо с помощью кипячения раствором соды.

-Пищеварочные котлы моются в горячей воде 40С с добавлением разрешённых моющих средств и ополаскиваются горячей водой не ниже 65 С. Разрешается ополаскивать пищеварочные котлы, кастрюли при помощи гибкого шланга с душевой насадкой.

Пищевые отходы

-Кухонные отходы и остатки собираются в плотно закрытые металлические баки или вёдра не более чем на 2/3 объёма и хранятся изолированно от производственных и складских помещений. По окончании работы их надо очищать и промывать 2% раствором кальцинированной соды, а затем споласкивать горячей водой и просушивать.

ПРОВЕДЕНИЕ УБОРКИ ПОМЕЩЕНИЙ

В помещениях пищеблока ежедневно необходимо проводить тщательную уборку: мытьё полов, обметание паутины, удаление пыли, протирание радиаторов, подоконников. Ежедневно с применением моющих средств производится мытьё стен, осветительной аппаратуры, очистка стёкол от пыли и копоти.

Один раз в месяц необходимо проводить генеральную уборку с последующей дезинфекцией всех помещений, оборудования и инвентаря.

Для проведения уборки должен быть выделен уборочный инвентарь: вёдра, щётки, тряпки отдельно для уборки кухни, заготовочного цеха, складского помещения. Весь инвентарь должен быть промаркирован. Хранить инвентарь следует отдельно в закрытых специально выделенных шкафах или стенных нишах. Вёдра и ветошь для мытья полов в туалетах, должны иметь соответствующую сигнальную окраску и хранится в специально отведённом месте.

Текущая уборка.

Текущая уборка проводится после каждой раздачи пищи путём влажной уборки с последующей обработкой дезинфицирующими растворами: 1% р-р хлорамина или другого разрешенного дезсредства. В мясном и рыбном цехах полы следует мыть не реже 2 раз в смену горячей водой с добавлением 1-2% раствора кальцинированной соды или др. моющих средств, а в конце смены с дезинфицирующим средством в соответствии с инструкцией по применению.

Стены ежедневно протирают ветошью, смоченной в растворе кальцинированной соды. Рабочие столы по окончании работы обрабатывают в конце смены 1% раствором хлорамина или другим дезинфицирующим средством, разрешенным МЗ.

Генеральная уборка.

Генеральная уборка проводится еженедельно с мытьём стёкол, стен, дверей, оборудования и обработкой 0,5% р-ром моющего средства, разрешенного МЗ, или 1% р-ром хлорамина.

Обработка ветоши для уборки полов. Ветошь для уборки полов замачивают в ведре «Для уборки полов» на 60 минут в 1% р-ре хлорамина или другим дезинфицирующим средством, разрешенным МЗ. Затем прополаскивают и сушат на ведре. Контроль использования инвентаря по назначению осуществляется диетсестрой и зав. производством.

ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ОБОРУДОВАНИЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ (ПАМЯТКА):

Обработка шкафов для хранения хлеба. Полки протирают с использованием 1% р-ра уксусной кислоты 1 раз в неделю.

Обработка холодильников. Холодильники моют и обрабатывают 1% р-ром соды, просушивают.

Обработка тетрапакетов. Проводится 2% р-ром кальцинированной соды (200 г на 10 л воды).

Обработка овощей для салатов. Проводится 10% р-ром соли (100 г на 1 л воды)

Обработка яиц. Проводится 2% р-ром кальцинированной соды (на 10 л воды 200 г соды) – 10 минут или 0,5% раствором «хорт лайт» – 15 минут, ополаскивание под проточной водой.

ПАМЯТКА ДЛЯ КЛАДОВЩИКОВ

Общие санитарные требования при перевозке продуктов.

Все пищевые продукты должны перевозиться в чистой таре специально предназначенным для этого транспортом, дно и борта которого должны быть покрыты нержавеющей металлом. На машине должна быть надпись «Продуктовая» и иметься санитарный паспорт. Использовать эту машину для других целей категорически запрещается. При перевозке продуктов транспорт должен быть всегда чистым, систематически промываться горячей водой, а в необходимых случаях дезинфицироваться. При перевозке продуктов кладовщик должен иметь чистую санитарную одежду. Не разрешается сидеть или стоять на пищевых продуктах. Продукты перевозятся в чистой таре, маркированной для каждого вида продукта. Тара после взятия из неё продуктов очищается, моется горячей водой с 2% раствором кальцинированной соды, ошпаривается кипятком и высушивается. Поступившие на склад продукты осматриваются медицинским персоналом. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать требованиям нормативно-технической документации и сопровождаться документами, устанавливающими их качество. Не допускаются к приёму продукты без сопроводительных

документов, с истёкшим сроком хранения, с признаками порчи.

В сопроводительном документе о качестве скоропортящихся продуктов указываются даты выработки (час, дата) и дата его конечного срока реализации, температура хранения. Мясо должно быть с клеймом. Приёмка мяса и яиц допускается не ниже 2 категории.

Запрещается принимать водоплавающую птицу в непотрошённом виде, сырые утиные и гусиные яйца, куриные из инкубатора, крупу, муку, повреждённые амбарными вредителями.

Перевозка отдельных видов продуктов.

€ Мясо, рыба, куры, мясные и рыбные продукты перевозятся в металлических или деревянных ящиках, обитых железом с пропаянными швами. Для кур должна быть обязательно отдельная тара.

€ Молоко перевозится в закрытых бидонах или тетрапаках.

€ Колбасные изделия, сыр – в закрытых ящиках.

€ Сухие продукты: мука, крупа, сахар – в мешочной таре.

€ Хлеб – в фанерных ящиках с крышками или лотках.

€ Сельдь – в промышленной закрытой упаковке (банки) или в эмалированных вёдрах, покрытых крышками.

Общие санитарные требования к хранению пищевых продуктов.

Для хранения пищевых продуктов выделяется холодильное оборудование для мяса и рыбы или камеры и холодильное оборудование для молочных продуктов или камеры.

При наличии одной холодильной камеры места для хранения мяса, рыбы и молочных продуктов должны быть строго разграничены, с обязательным устройством специальных полок, легко поддающихся мойке и обработке.

Необходимо соблюдать принцип раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов. Отдельно выделяется складское помещение для хранения сухих продуктов, а также картофеля и овощей.

Уборка помещений склада проводится ежедневно. Для этого должен быть промаркированный инвентарь: ведро, щётка, ветошь. Для мытья холодильников должна быть отдельная промаркированная ёмкость. За санитарное содержание склада отвечает кладовщик. При обнаружении продуктов сомнительного качества кладовщик должен задержать их выдачу и поставить в известность заведующего и

Санитарные требования к хранению отдельных видов пищевых продуктов.

- Не допускается совместное хранение сырых продуктов или полуфабрикатов с готовыми изделиями, хранение испорченных или подозрительных по качеству продуктов совместно с доброкачественными, хранение в помещениях вместе с продуктами тары, тележек, хоз.материалов.

- Овощи и фрукты хранятся в сухом хорошо проветриваемом помещении в ларях или стеллажах при температуре +1-2 град С.

- Сильно пахнущие продукты (сельдь, специи и т.п.) хранятся отдельно от основных продуктов.

- В холодильной камере должны строго соблюдаться правила товарного соседства пищевых продуктов. Морозильные камеры для хранения скоропортящихся продуктов должны иметь маркировку по видам продуктов.

- Особое внимание необходимо обращать на правильное хранение и своевременное использование скоропортящихся пищевых продуктов. -

Скоропортящиеся пищевые продукты – это продукты, конечный срок реализации которых составляет от нескольких часов до нескольких суток от момента их изготовления (молоко, творог, сметана и др. молочные продукты, а также колбаса, сыр, мясо, рыба).

Конечный срок реализации – период времени, в течение которого продукт остаётся доброкачественным при соблюдении правил хранения и может быть использован в питании. Для молочных продуктов – исчисляется от момента окончания технологического процесса. Для мяса, рыбы – от момента их получения.

- Молоко хранится в той таре, в которой оно прибыло, в холодильном оборудовании для молочных продуктов.

- Молочнокислые продукты (сметана, творог) хранятся в той таре, в которой привезены в холодильнике для молочных продуктов.

- Масло сливочное хранится на полках в таре или брусками, завернутыми в пергамент.

- Варёные колбасы хранятся в ящиках или подвешиваются на крючки.
- Сыпучие продукты хранятся в чистых ларях с плотно закрывающимися крышками или в мешочной таре на стеллажах на расстоянии не менее 15 см от пола и от стен, в сухом, хорошо проветриваемом помещении.
- Для сыпучих продуктов должны быть отдельные совки: для круп, для манки, для сухофруктов, для муки, для сахара.
- Продукты в мелкой расфасовке хранят на стеллажах или на пристенных полках.
- Хлеб хранится в отдельном помещении на полках на расстоянии не менее 35 см от пола в шкафах с отверстиями для доступа воздуха и закрывается чистыми занавесками или дверцами с отверстиями. Хлеб укладывается на ребро не более, чем в 3 ряда. Ржаной и пшеничный хлеб хранится отдельно. При уборке мест хранения хлеба, крошки надо сметать с полок специальными щётками и тщательно протирать их белой тканью, смоченной в растворе 1% столового уксуса.
- Яйцо хранится в таре или выложенным на лотки.
- Сыры хранятся в холодильнике для молочных продуктов. Крупные сыры хранятся без тары. При укладывании кругов один на другой между ними должны быть прокладки из картона или фанеры. Мелкие сыры хранятся на полках в таре. Укладывать сыры необходимо так, чтобы головки его не соприкасались между собой. Даже при кратковременном хранении сыра корка его часто увлажняется и покрывается плесенью. Образовавшуюся слизь и плесень необходимо удалить обтиранием сыра чистой салфеткой, смоченной 3% раствором поваренной соли.
- Продукты в бочкотаре хранятся на решетчатых стеллажах на расстоянии не менее 20 –25 см от пола.