

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ МУРМАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Мурманской области

"Оленегорский горнопромышленный колледж"

**УЧЕБНО - МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ
ПО САНИТАРИИ И ГИГИЕНЕ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ТОРГОВЛИ И
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИ**

43.01.09 Повар, кондитер

Автор:
Гурова Е.П.,
преподаватель специальных
дисциплин высшей
квалификационной категории

2018

Введение

В учебном пособии содержится информация, которую необходимо знать повару для овладения профессиональными знаниями и навыками, для дальнейшего эффективного их применения на практике.

Твоё обучение будет проходить под руководством тренеров-наставников ресторана/кафе, которые имеют большой опыт работы, желание и умение передать новым сотрудникам все необходимое в работе, стандарты сети

Для тебя будет составлен оптимальный план стажировки, учитывающий твой профессиональный опыт. План стажировки может корректироваться по времени параметрам. Полученные тобой знания и практические навыки будут оцениваться наставником с помощью контрольных форм, тестов, мониторингов и устных опросов.

Результаты будут храниться в твоём личном файле в ресторане.

В первую очередь, в обучении заинтересован ты сам. Твоя главная задача – быть самостоятельным и брать инициативу по обучению в свои руки.

Будьте активным, задавай вопросы, уточняй услышанное.

Для достижения положительных результатов, в помощь будут учебные материалы, пособия и поддержка со стороны наставника шеф повара, су-шефа, менеджеров и коллег ресторана/кафе.

Данный курс разработан специально для того, чтобы научиться работать в команде и создавать то качество блюд и обслуживания, ради которого гости решают выбрать именно ваш ресторан.

Всегда поддерживай высокое качество обслуживания наших гостей путём соблюдения стандартов сети.

Главное, помни о том, что Гость – самый важный человек в ресторане, и ты должен научиться работать так, чтобы после посещения Гость захотел вернуться снова и снова.

Настоящее учебное пособие имеет своей целью познакомить тебя с основными обязанностями повара и требованиями в работе повара на производстве, нашими ожиданиями от работы повара.

Ты узнаешь об основных требованиях предъявляемых к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде, таре.

Узнаешь о том, что собой представляет загрязнение пищевых продуктов, и какие продукты наиболее подвержены риску загрязнения

какие существуют пути загрязнения пищевых продуктов, и что происходит, при употреблении загрязненных продуктов в пищу;

Получишь информацию о заболеваниях, которые могут распространяться через продукты питания

Узнаешь о том, что делать, чтобы избежать возникновения острых кишечных заболеваний и пищевых отравлений в ресторане/кафе

Поймешь роль сотрудников ресторана/кафе в обеспечении безопасности блюд, которые они готовят.

Изучишь, как обращаться с продуктами и как готовить блюда, качественные и безопасные блюда

Поймешь важность соблюдения личной гигиены персонала.

Самое главное, помни, что выполняя обязанности повара, важно знать что любое, самое незначительное нарушение санитарных правил с твоей стороны может повлиять на состояние здоровья наших гостей, а также твоих коллег по работе

Твёрдые знания и строгое соблюдение правил гигиены и санитарии обеспечивают культуру обслуживания наших Гостей и выпуск блюд и напитков высокого качества.

Помни что безопасность пищевых продуктов зависит от того, насколько четко и правильно работает каждое подразделение ресторана, начиная с момента получения продуктов и до того, когда они подаются на стол нашим Гостям. только совместная и слаженная работа всей команды может привести к созданию системы безвредного, здорового питания.

Помни, что все санитарные правила и требования направлены на предупреждение возникновения острых кишечных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с потреблением готовой пищи, приготовленной на предприятиях общественного питания

Глава 1. Основные обязанности и требования к работе повара на производстве

Основной задачей повара является обеспечение высокого уровня подготовки, приготовления и оформления блюд.

Повар несет ответственность за надлежащее исполнение возложенных на него обязанностей. Из общего положения должностной инструкции повара ресторана \ кафе сети "Кружка":

Повар должен ЗНАТЬ:

- 1 Рецептуры, технологии приготовления и правила отпуска блюд
- 2 Правила и сроки хранения продуктов, сырья, полуфабрикатов
- 4 Принцип работы и условия эксплуатации технологического оборудования
- 5 Способы и правила размещения продуктов в холодильных и морозильных камерах
- 6 Правила внутреннего трудового распорядка
- 7 Правила и нормы охраны труда, техники безопасности и противопожарной безопасности

Повар должен ВЫПОЛНЯТЬ И СОБЛЮДАТЬ:

- 1 Работу в соответствии с занимаемой должностью и подчиняться требованиям внутреннего трудового распорядка организации
- 2 Повар обязан приходить на рабочее место за 15 минут до установленного по графику времени. В случае не выхода по уважительной причине на смену заранее информировать су-шефа.
- 3 Повар должен приходить на рабочее место в чистой и отглаженной форме (брюки, куртка, головной убор, фартук).
- 4 Соблюдать производственную санитарию и личную гигиену
- 5 Содержать рабочее место в чистоте и порядке. Проводить уборку рабочего места и выбрасывать мусор во время, между и после каждой новой технологической операции
- 6 Приступать к работе в соответствии с указаниями и инструкциями старшего повара \су-шефа \ шеф повара
- 7 Строго соблюдать рецептуру, технологию приготовления, время приготовления блюда
- 8 Правильно и своевременно делать заготовки на каждый день
- 9 Наклеивать маркировку на все заготовки и продукты с указанием времени и даты их приготовления
- 10 Правильно располагать продукты, п\ф на полках в холодильных и морозильных камерах и в других специально отведённых местах
- 11 Хранить продукты\заготовки согласно срокам хранения
- 12 При обнаружении продуктов во время работы сообщать и возвращать старшему по смене
- 13 Готовить блюда и заготовки только с использованием правильно установленных весов. Проверять выход готовой продукции по весу и качеству
- 14 Получив чек на приготовление блюда, приступать к работе, проверив качество продукции, вес, состав блюда
- 15 Соблюдать презентацию (отдавать блюдо строго по станционной карте)
- 16 Проводить санитарную обработку технологического оборудования, тары, инвентаря по мере его загрязнения и по окончании работы
- 17 бережно относиться к оборудованию и инвентарю работодателя
 - Своевременно сообщать старшему по должности о замеченных неисправностях в оборудовании производства
 - Принимать участие в генеральных уборках производственных помещений;
 - Соблюдать правила и нормы охраны труда, правила техники безопасности, противопожарной безопасности;
 - Своевременно проходить обязательные медицинские осмотры согласно требованиям РосПотребНадзора
 - В случае производственной необходимости, по просьбе руководства, выходить на работу в свой выходной день
 - Участвовать в инвентаризациях
 - Принимать участие в обучении новых сотрудников. Поддерживать наставничество
 - Быть корректным и вежливым по отношению к коллегам и гостям

При работе на смене повару запрещается:

1. Носить часы, браслеты, булавки.
2. Работать без фартука и головного убора. Хранить посторонние предметы: стаканы, сигареты, мобильный телефон и т.д.
3. Громко разговаривать
4. Категорически запрещается прием пищи на подразделении. Что-либо есть, жевать
5. Покидать рабочее место и оставлять его без присмотра. В случае необходимости покинуть рабочее место, повар сообщать об этом шеф-повару/су-шефу/старшему смены.

НАШИ ОЖИДАНИЯ от повара

Всегда поддерживает высокое качество обслуживания наших гостей путем соблюдения безупречного сервиса и превосходным качеством блюд.

Знание и профессионализм:

- Соблюдает график работы. На рабочем месте за 15 минут до начала смены
- Соблюдает стандарты внешнего вида в личную гигиену
- Подготавливает и содержит в чистоте рабочее место и инвентарь на смену
- Знает и соблюдает сроки и температуру хранения продуктов, п/ф
- Соблюдает правила хранения продуктов и п/ф
- Наклеивает маркировку на все заготовки и продукты
- Соблюдает правила товарного соседства при расположении продуктов.
- Проверяет сроки хранения п/ф предыдущего дня
- Современно информирует о порче продуктов, п/ф и неисправностях оборудования
- При изготовлении п/ф соблюдает технологию, использует весы, отход минимальный
- При смене продукта моет нож, руки, заменяет разделочные доски по виду продукта
- Соблюдает технику безопасности правила и нормы охраны труда
- На 100% знает и соблюдает рецептуру и технологию приготовления
- Блюда готовит из качественных заготовок, п/ф
- Выход блюд соответствует утвержденному. Допустимое отклонение +3%
- Презентация блюд соответствует фото в меню

- Если видит ошибку в заказе или в работе другого – говорит об этом и исправляет.
- Заказы отпускает строго с чеком. Контролирует, чтобы блюда "не умирали" на раздаче
- Соблюдает "принцип занятых рук"
- При отсутствии продуктов своевременно информирует о стоп листе
- При задержке блюд информирует о времени задержки
- Соблюдает правил мытья рук

- Рабочее место покидает, предупреждая своих коллег, с разрешения су-шефа
 - Сдаёт смену перед уходом с работы

Ответственность:

- Дисциплинирован и следует внутренним правилам
- Работает без пропусков и опозданий
- Своевременно сдает анализы согласно правилам Роспотребнадзора
- Стабильные показатели при проведении руководством внутренних проверок производства
- Постоянно повышает свой профессиональный уровень
- несет ответственность за надлежащее исполнение возложенных на него обязанностей

Позитивность:

- Позитивно воспринимает и выполняет разовые поручения, реагирует на замечания
- Создает дружелюбную атмосферу, как для гостей, так и для сотрудников ресторана\кафе.

Работа в команде:

- В общении с коллегами позитивен, вежлив, корректен
- Помогает и сам просит помощи
- Любую задачу\поручение воспринимает с позиции «Что я могу сделать, чтобы её решить?»
- Выполняет разовые поручения шеф-поваров, су-шефов, старших смен

Глава 2. Санитарные требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, посуде и таре

2.1 Санитарные требования к помещениям

От санитарного содержания предприятий общественного питания зависит степень доброкачественности пищи и загрязненности её микроорганизмами.

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, рабочие станции и оборудование должно обеспечивать последовательность технологических процессов и соблюдать: принцип ПОТОЧНОСТИ - от "грязного" к "чистому" но наиболее короткому пути.

обработка сырья - чистый полуфабрикат – готовое блюдо
 от обработки сырья к чистому полуфабрикату, далее, к готовому блюду.

Запрещается перекрещивание:

1. Потоков сырья, полуфабрикатов и готовый продукт
2. Грязной и чистой посуды, чтобы исключить повторное загрязнение пищи и возможность возникновения пищевых инфекций и отравлений.

Санитарные требования предприятия питания обязывают работников не менее двух раз в месяц проводить генеральные уборки. График генеральных уборок имеется на объекте.

2.2 Санитарные требования к технологическому оборудованию и инвентарю.

Оборудование имеет санитарно – эпидемиологическое заключение на использование для пищевых целей, паспорт и инструкцию по эксплуатации на русском языке. Должно постоянно находиться в исправном состоянии и регулярно проходить профилактическую тех. проверку.

В случае неисправности- необходимо немедленно сообщить шеф-повару или су-шефу.

Запрещается использовать неисправное оборудование

Все работы на производстве при включенной исправной приточно-вытяжной или местной вентиляции.

Технологическое оборудование подразделяется на :

- 1 механическое
- 2 тепловое
- 3 холодильное , морозильное
- 4 производственное

Механическое – слайсеры , блендеры, мясорубки. Механическое оборудование необходимо мыть после каждой технологической операции и при переходе от работы с одной группой продуктов к другой группе продуктов. Тем самым исключается возможность вторичного загрязнения пищевых продуктов . Оборудование необходимо дезинфицировать в конце рабочей смены.

Тепловое- грили, плиты, духовые шкафы, фритюрницы ,мармит, рисоварка ,термос для суши-риса

При работе с тепловым оборудованием важно периодически проверять:

плита – температуру нагрева рабочей поверхности.

фритюрница – температуру масла во фритюре по датчику или специальным термометром.

рисоварка – правильное установленное место, чтобы образующийся пар мог свободно выходить из неё.

холодильное – среднетемпературное: для хранения рыбных п/ф (0 до + 2), другие п/ф овощи, сырьё +2+6

Морозильное – низкотемпературное (-15-18)

-холодильные и морозильные камеры, шкафы, прилавки имеют контрольные термометры.

-содержатся в чистоте, имеют чистые цельные уплотнительные резинки.

-не допускается образование "ледяной шубы".

-каждая полка подписана или имеется схема на дверце каждого холодильника.

- размораживание и санитарную обработку холодильного среднетемпературного и низкотемпературного оборудования проводят регулярно по мере загрязнения.

-полки и стеллажи холодильников ежедневно обрабатываются Микрокватом.

Производственное оборудование – столы, моечные ванны, стеллажи.

К производственному оборудованию также относится производственный инвентарь – поварские ножи, разделочные доски, лопатки, щипцы и т.д.

Производственные столы, производственные моечные ванны содержатся в чистоте в течение всего рабочего дня, промываются после каждой технологической операции для предотвращения повторного загрязнения пищевых продуктов.

Производственные стеллажи для хранения пищевых продуктов имеют маркировку. Стеллажи тщательно моются в конце смены с применением моющих и дез. средства "Микрокват", промывается горячей водой (40 – 50) и насухо вытирается чистой тряпкой.

Инвентарь

К производственному инвентарю относят приспособления, облегчающие труд поваров – разделочные доски, ножи, муссат, шумовки, ложки, половники, ручные тёрки и т.д.

разделочные доски хранят на подставке для досок. все доски маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом:

Маркировка разделочных досок и ножей.

япония	
ЯП - СР	Япония – сырая рыба
ЯП - СО	Япония – сырые овощи
ЯП - Ф	Япония - фрукты
кухня	
ГЦ - СР	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ – СЫРАЯ РЫБА
ГЦ - СМ	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ - СЫРОЕ МЯСО
ГЦ - СП	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ – СЫРАЯ ПТИЦА
ГЦ - СО	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ – СЫРЫЕ ОВОЩИ
ГЦ-ЗЕЛЕНЬ	ГОРЯЧИЙ ЦЕХ- ЗЕЛЕНЬ
ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ	

ХЦ-Ф	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ-ФРУКТЫ
ХЦ-СО	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ-СВЕЖИЕ ОВОЩИ
ХЦ-ВМ	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ-ВАРЕНОЕ МЯСО
ХЦ-МГ	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ-МЯСНАЯ ГАСТРОНОМИЯ
ХЦ-ВО	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ-ВАРЕННЫЕ ОВОЩИ
ХЦ- ЗЕЛЕНЬ	ХОЛОДНЫЙ ЦЕХ- ЗЕЛЕНЬ
ХЛЕБ	ХЛЕБ
МАРКИРОВКА ЛЕЗВИЙ	ПРОМАРКИРОВАННЫЕ НОЖИ ХРАНИТЬ НА МАГНИТНЫХ ДЕРЖАТЕЛЯХ ОСТРИЕМ ЛЕЗВИЯ В ОДНУ СТОРОНУ,МАРКПИРОВКА ДОЛЖНА БЫТЬ ВИДНА(ВОЗМОЖНОТ МАРКИРОВАТЬ С ДВУХ СТОРОН)

Разделочные доски постоянно зачищаются .Должны быть в хорошем состоянии ,чистыми без вздутий, сколов, глубоких порезов и без выраженного запаха рыбы!

Доски необходимо мыть ,ополаскивать сразу после использования ,после каждого продукта,после перерыва и после 4 часов непрерывного использования.

Доски моют горячей проточной водой(+40+ 50С) с моющими средствами и щеткой,очистив их предварительно ножом от остатков продуктов. Ежедневно обрабатывают раствором Микрокват, хранят поставив на ребро на специальных стеллажах.

для отсадки васаби и сливочного сыра используют одноразовые кондитерские мешки.

на ночь запрещается оставлять продукты в данном мешке.

поварские ножи из нержавеющей стали необходимо хранить в сухом виде на специальных магнитных лдержателях, на соответствующей технологической зоне. Маркеровать, в соответствии со стандартами сети и СанПиНа. Санкция ножей осуществляется в специальном контейнере для санкции ножей с дезинфицирующим расмтровом Микрокват (см. инструкцию по обработке инвентаря и оборудования)**Соблюдайте следующие меры осторожности:**

1. Когда вы несете нож, держите его острием вниз и лезвием, назад, плотно прижатым к разделочной доске или смотрящим назад

2. Всегда предупреждайте Ваших коллег, когда проходите мимо них с ножом.

Запрещено использовать ножи для открытия жестяных банок, использовать ножи с поврежденным лезвием, рукояткой, признаками коррозии.

Кастрюли,сотейники,сковороды – рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали.

Алюминевая и дюралюминевая посуда используется только для приготовления кратковременного хранения пищи. Пригоревшую пищу замачивают и отчищают. Моют с моющим средством. При нарушении целостности антипригарного покрытия сковороды необходимо заменить

Хранить кухонную посуду необходимо на стеллажах в перевернутом виде (дном вверх) , на крючках.

Сковороды – должны храниться на полке кухонного инвентаря вверх дном, либо подвешенные на крючке; не допускается наложение друг на друга, так как это ведет к повреждению антипригарного покрытия.

Емкость для миксования риса (хангири) должна содержаться в чистоте, без трещин и храниться на стеллаже с небольшим количеством воды внутри.

не допускается присутствие остатков риса.

Все оборудование, кроме хангири моется мягкой стороной губки. Хангири моется и протирается вафельным полотенцем.

Гастроемкости изготовленные из материалов,разрешенных МЗ РФ для контакта с пищевыми продуктами. Гастроемкости должны быть чистыми, промаркированными , плотно закрыты крышкой или затянuty пищевой пленкой, с дренажом. При появлении сколов и трещин емкости подлежат списанию.

Гостевая посуда располагается на полках, отдельно от контейнеров с продуктами и кухонным инвентарем. Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

Мелкий крупный инвентарь(лопатки, венчики, терки и т.д) имеет отдельный промаркированный стеллаж.

Весы на станциях должны быть чистыми, клейменные с паспортом о дате последней проверки, уровень выставляется правильно. Выверяются после каждого перемещения весов. В конце смены промываются водой.

Допускается защита рабочей поверхности весов пищевой пленкой. Необходимо своевременно осуществлять замену поврежденной пленки во избежание попадания частиц пленки в блюда.

Мусорные баки должны быть промаркированными по принадлежности к цеху(станции), чистыми и сухими. Заправляться мусорным мешком, накрываться крышкой. Мусор выносить не реже 1 раза в 4-6 часов, во избежание появления запаха. После удаления мусора бак промывают моющим и дезинфицирующим средствами(допускается использование "Доместоса" и "Белизны" и ополаскивается горячей водой 40-50 градусов)

Вытяжки должны быть исправлены, без подтеков жира, пыли и гари. Моются с моющим средством не реже, чем 2 раза в неделю

Нарушение санитарно - эпидемиологического режима мытья и содержание инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечных заболеваний.

Глава 3. Соблюдение санитарных правил при работе с продуктами

3.1 Угроза безопасности пищевых продуктов

Загрязнение пищевых продуктов представляют собой непреднамеренное занесение микроорганизмов, химических веществ, механических загрязнений и других предметов в пищевые продукты. Существуют три вида загрязнений пищевых продуктов:

1. **Биологическое** – обсеменение пищевых продуктов болезнетворными микроорганизмами: бактериями, вирусами, грибами и паразитами. Данная угроза представляет наибольшую опасность для пищевых продуктов!!!

2. **Химическое** – попадание в пищевые продукты веществ, имеющих химическую природу, токсичность элементов, пестицидов, дезинфицирующих, моющих средств.

3. **Механическое** - происходит путем попадания в пищевые продукты инородных материалов, например, битой посуды, стекла, кусочков тары и других предметов.

"Чистый" и "Гигиеничный". В чем отличие?

Чистый означает – без видимых следов загрязнения.

Гигиеничный означает свободный от присутствия определенного количества микроорганизмов.

Чистые пищевые продукты, оборудование и кухонные принадлежности могут быть не гигиеничными. Например, бокал может быть идеально чистым, но в то же самое время являться переносчиком опасных для здоровья бактерий и химикатов. После обработки кипятком этот же бокал может выглядеть мутным с разводами. но, тем не менее, он будет гигиеничным.

3.1.1 Биологическое загрязнение

Под биологическим загрязнением понимают болезнетворные микроорганизмы бактерии, плесневые грибы, паразиты, дрожжи и вирусы. Бактерии могут передаваться по воде, ветру, через насекомых, растения, животных и людей. Они легко уживаются на коже и одежде, в волосах человека, в гортани, кишечнике и т.д. Как только бактерии попадают на руки, они, в конечном счете, могут проникнуть в пищу. Опасные болезнетворные микробы вызывают различные заболевания человека, а также порчу пищевых продуктов (гниение, заплесневение), которые служат прекрасной средой для их жизнедеятельности.

Соблюдение условий хранения продуктов и сроков реализации готовых блюд предотвращают размножение бактерий, а следовательно защищает их от порчи.

Наиболее подвержены загрязнению продукты, содержащие большое количество влаги, белков, углеводов (такие продукты относят к группе скоропортящихся продуктов). К ним относят: молочные, мясные, рыбные продукты, кремово-кондитерские изделия, салаты.

Бактерии активно размножаются при определенной температуре. Низкие температуры замедляют или прекращают их рост и размножение. Оптимальной температурой для размножения бактерий является температура от +20 до +37.

1. Лучше всего бактерии размножаются и сохраняются в продуктах животного происхождения:

- Молоко и молочные продукты
- Яйца и продукты из яиц
- Мясо и птица
- Рыба
- Морепродукты. Моллюски и ракообразные

Пищевые продукты высокого риска стимулируют рост микроорганизмов, потому что они влажные, теплые имеют высокое содержание белка, питательных веществ, имеют низкую кислотность. Другие продукты питания высокого риска – продукты, готовые к употреблению.

- Суши
- Продукты, использующиеся в сыром виде
- Вареный рис
- Охлажденное мясо
- Холодные десерты
- Салаты и закуски
- Соевые продукты
- Смеси, содержащие чеснок и масло

Хранение готовых продуктов при температуре от +5 до +65 повышает опасность заболевания острыми кишечными инфекциями и пищевыми отравлениями.

Чем больше пищевой продукт находится в неблагоприятных условиях хранения, тем больше микроорганизмов в нем накопится.

Чтобы контролировать время, необходимо обязательно наносить на контейнеры с готовыми блюдами, полуфабрикатами и т.д. маркировку, с указанием времени их приготовления.

Готовые блюда и продукты с истекшим сроком реализации списываются.

Хранить немаркированные продукты запрещаются!!!

Время и температура являются важнейшими факторами контроля размножения бактерий.

Наравне с бактериями, вирусы могут выживать при высоких и низких температурах. так же как и бактерии, вирусы могут передаваться человеку через еду или поверхности, контактирующие с пищевыми продуктами.

Вирусы могут вызвать серьезное заболевание, например, такое как гепатит А, что в конечном счёте ведет к воспалению печени. данные микроорганизмы могут явиться причиной загрязнения пищи, прежде всего, вследствие несоблюдения правил личной гигиены.

Лучшим средством защиты от вирусов является строгое соблюдение правил личной гигиены.

Плесень и дрожжи могут образовываться практически на всех продуктах, при любой температуре хранения и в любой среде: влажной, сладкой и соленой.

замораживание предотвращает развитие плесени, но не уничтожает уже образовавшуюся таковую!

Для предотвращения появления плесени необходимо соблюдать условия и сроки хранения, в течение которого этот продукт должен быть реализован.

Возбудители заболеваний передающихся через продукты питания – золотистый стафилококк, шигелла, сальмонелла, кишечная палочка ботулизм, листерия.

симптомы, препятствующие выполнению обязанностей при работе в ресторанах/кафе: рвота, диарея, тошнота, высокая температура.

о данных симптомах Вы обязаны сообщить обязательно шеф-повару/ су-шефу/ старшему по смене.

вы не можете приступить к работе с продуктами, пока врач не разрешит допустить вас к работе.

Пищевые отравления.

Почему так важно всегда обеспечивать безопасность пищевых продуктов?

Если вы не будете соблюдать технику безопасности при обращении с продуктами, вы сами, ваши коллеги по работе и гости вашего ресторана могут заболеть. к счастью, существуют правила и принципы работы с пищевыми продуктами, соблюдая которые, вы сможете достигать ситуации, когда блюда которые вы готовите и подаете гостям, будут абсолютно безопасными.

Что такое пищевая инфекция?

Пищевая инфекция- это болезнь, передающаяся человеку через пищевые продукты.

Причиной большинства болезней, вызванных пищевыми продуктами, являются микроорганизмы. микроорганизмы представляют собой крошечные формы жизни, которые настолько малы, что их невозможно увидеть, различить на вкус или почувствовать их запах. Среди них выделяются бактерии, вирусы, паразиты и грибки. Бактерии вызывающие большое беспокойство специалистов , занимающихся проблемами обеспечения безопасности продуктов, поскольку как только бактерии начинают размножаться на каком либо продукте, их размножение влечет за собой быструю цепную реакцию. И если кто – либо съест такой продукт, он может заболеть.

Пищевыми отравлениями называют острые заболевания, возникающие при употреблении недоброкачественных продуктов, содержащих живые микробы или их яды.

Глистные заболевания (гельминтозы).

Глистные заболевания возникают у человека в результате попадания и размножения глистов (гельминтов) в организм человека с пищей, приготовленной с нарушением санитарных правил. Глисты – простейшие черви, паразитирующие в различных органах и тканях человека. Они бывают разных форм (круглые, плоские, кольчатые) и размеров (от нескольких миллиметров до нескольких метров). Мелкие глисты поражают различные органы человека: печень, легкие, мышцы, сердце, мозг, а крупные в основном паразитируют в кишечнике.

4 распространенных фактора, ведущих к вспышке инфекционных заболеваний, передаваемых через пищевые продукты:

1 фактор – нарушение времени и температуры хранения и приготовление п/ф, сырья и готовых продуктов.

Неправильное охлаждение продуктов

несоблюдение сроков годности приготовленных полуфабрикатов, заготовок, готовых изделий; несоблюдение условий хранения скоропортящихся продуктов и изделий способствующей росту бактерий (от +60⁰ С и выше).

недостаточная температура внутри блюда после тепловой обработки, которая не уничтожает бактерии и неправильное приготовление продуктов (несоблюдение технологии приготовления блюд из полуфабрикатов).

2 фактор – Перекрестное заражение.

Перекрестное заражение – происходит тогда, когда микроорганизмы переносятся с одних продуктов или поверхностей на другие на кухонных приборах и посуде, руках или других продуктах. Есть несколько способов предотвращения перекрестного заражения, включать мытье рук, тщательную чистку и дезинфицирование, а также правильное хранение сырых продуктов под продуктами, готовыми к употреблению.

- Загрязнение готовых к употреблению изделий при нарезке, фасовке, хранении в результате использования грязного оборудования, производственного инвентаря, товары
- добавление сырых, необработанных компонентов в изделия, не подлежащие последующей тепловой обработке

3 фактор Несоблюдение правил личной гигиены

Одной из основных причин возникновения пищевых инфекций является несоблюдение или ненадлежащее соблюдение правил личной гигиены. Люди, которые не моют руки тщательно или достаточно часто, подвергают безопасность продуктов большому риску. В качестве других действий и состояний, имеющих отношение к плохому соблюдению правил личной гигиены, можно упомянуть следующее: неприкрытые порезы, ожоги, болячки или раны, прикосновение к различным частям тела, ношение ювелирных изделий

- больные сотрудники, находящиеся на работе,
- сотрудники, не соблюдающие правила личной гигиены.

4 фактор Ненадлежащая чистка и дезинфицирование

Если оборудование, напрямую контактирующее с пищевыми продуктами, не чистится и не дезинфицируется надлежащим образом, продукты могут быть легко

заражены микроорганизмами. Как бы аккуратно и тщательно ни готовились продукты, без проведения надлежащей чистки и дезинфицирования гости все равно могут заболеть.

3.1.2. Химическое загрязнение

Химическое загрязнение может произойти в результате контакта пищевых продуктов с химическими веществами, прежде всего:

- ✓ моющими и чистящими средствами
- ✓ обезжиривающими веществами
- ✓ металлами, проникающими через посуду и оборудование
- ✓ смазочными веществами, применяемыми в ходе эксплуатации оборудования
- ✓ предметами личного ухода, например, лак для волос, аптечка
- ✓ пестицидами, используемыми в целях дезинфекции и дезинсекции
- ✓ Краски и бензин также могут явиться причиной загрязнения продуктов
- ✓ Химические препараты, используемые для борьбы с вредными факторами окружающей среды: болезнями растений, сорными растениями, вредителями хранящейся сельскохозяйственной продукции, бытовыми вредителями и кровососущими называют пестицидами.

Не используйте дезинфицирующие вещества в концентрации выше указанной в инструкции!

Дезинфицирующее средство будет эффективным, если

- вода была нужной температуры.
- объём и консистенция дезинфицирующего средства были правильными(используйте инструкции по приготовлению растворов).
- посуда, прибор или поверхность контактировали с дезинфицирующим средством в течении необходимого промежутка времени.

Дезинфекция- комплекс мер по уничтожению возбудителей инфекционных болезней человека и животных во внешней среде физическими, химическими и биологическими методами.

Дератизация- комплекс мер по борьбе с грызунами, источниками или переносчиками инфекционных болезней: уничтожение их химическими, механическими и биологическими методами: упорядочение сбора и удаления мусора: оборудование непроницаемых для грызунов мест хранения продуктов.

Дезинсекция- комплекс мер по уничтожению вредных членистоногих, переносчиков возбудителей болезней (комары, мухи, тараканы и т.д) физическими, химическими и биологическими методами.

!!!Для исключения химического загрязнения Вы должны:

1. Строго соблюдать правила хранения и использования химических средств, указанные в инструкции на упаковке
2. Пользоваться только необходимым количеством химикатов
3. Хранить химикаты в специальном сухом, закрытом помещении, отдельно от пищевых продуктов, на промаркированной полке
4. Никогда не использовать пищевые контейнеры для хранения химикатов:
5. После работы с химикатами тщательно мыть руки
6. Для работы с продуктами использовать только пищевые контейнеры
7. не использовать эмалированную посуду, т.к эмаль может отколоться
8. Перед проведением дезинфекции, дезинсекции и дератизации все пищевые продукты убирать с открытых поверхностей и помещать в ёмкость с крышкой, холодильники, либо размещать в другом помещении
9. Разрешать проводить обработку химическими средствами только квалифицированному, специально обученному персоналу

10. Строго соблюдать правила хранения и использования химикатов, указанные в инструкции по их применению
11. Хранить химикаты только в заводской упаковке. Держать их в сухом, закрытом помещении, отдельно от пищевых продуктов, мест, куда могут попасть пищевые продукты и другие химикаты.
12. В том случае, если вы перекладываете химикаты в другие контейнеры или переливаете в распылители, каждый контейнер должен храниться надлежащим образом и иметь соответствующую маркировку.
13. Предметы и приспособления, используемые для пересыпания и переливания химикатов, такие как перчатки, воронки, мерные чашки и др., также должны храниться в специально оборудованном месте и иметь соответствующую маркировку.
14. Никогда не использовать пищевые контейнеры для хранения химикатов и наоборот.
15. Персонал, работающий с химикатами, перед тем как приступить к работе с продуктами должен тщательно мыть и сушить руки.
16. После проведения дезинфекции тщательно мыть все рабочие поверхности, стены, пол.
17. Средства дезинсекции, дератизации хранить вдали от рабочих мест и мест хранения пищевых продуктов, технологического оборудования и инвентаря и в подписанном виде.
18. Использовать в пищу только мытые фрукты и овощи.

3.1.3. Механическое загрязнение.

Под механическим загрязнением пищевых продуктов понимается случайное попадание в них посторонних предметов, к которым относят:

- грязь, волосы, личные лекарства, битое стекло, посуда, скрепки, частицы металла и т. д.
- личные лекарства.
- гайки, болты, винты, частицы металла и т. д.
- битое стекло, посуда.
- расчески, скрепки, ручки, украшения.
- волосы с головы, бороды, рук.
- чихание, кашель.

Для исключения попадания в пищевые продукты посторонних предметов запрещается:

1. Использовать стеклянную посуду на кухне.
2. Помещать бокалы и другие кухонные принадлежности для охлаждения в лед, который будет использовать для приготовления напитков.
3. Хранить зубочистки или несъедобные предметы для украшения блюд в местах хранения и приготовления продуктов.
4. Регулярно, после каждого использования, чистить и при необходимости менять консервные ножи.
5. При получении продуктов, удалять из коробок и упаковочных корзин все скрепки, гвозди т. п., таким образом, чтобы они впоследствии не попали в пищу.

3.1.4. Вторичное загрязнение продуктов.

Вторичное загрязнение пищи происходит в случаях:

- Нарушения порядка работы с пищевыми продуктами, когда вы сначала беретесь за сырые продукты, а затем, не помыв тщательно руки, за приготовленные и готовые к употреблению.

- На загрязненной остатками пищи (особенно после обработки сырой, грязной продукции) рабочей поверхности обрабатываются готовые к употреблению продукты.
- Использования ветоши, загрязненной, не обработанной дезинфицирующими средствами, для мытья посуды и оборудования, а также при нарушении правил ручной посуды.
- Совместного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов.

Для исключения вторичного загрязнения необходимо соблюдать следующие правила хранения продуктов:

- 50 см. надо полом, по см. от потолка.
- На расстоянии от стен.
- Перекладывайте продукты из открытых банок в промаркированные контейнеры с крышкой.
- Хранить продукты по группам, соблюдая товарное соседство.
- Используйте правило ротации.
- Вновь пришедшие продукты ставьте за уже хранящимися на полке.
- Маркировка на контейнере должна быть повернута "лицом" к повару
- При входе в холодильные камеры должны висеть пластиковые занавески для того, чтобы предотвратить колебание температуры.
- Необходимо использовать и правило эксплуатировать надлежащие доски, ножи.

Под поверхностью, соприкасающейся с продуктами, подразумевается поверхность любого оборудования, посуды, тары, разделочных досок, ножей, используемых для приготовления блюд. Поверхность может быть чистой, но не гигиеничной.

Глава 4. Требования к приему, хранению сырья и продуктов. Ротация продуктов.

Важно знать - в каких случаях следует принять, а в каких отказаться принять доставленные пищевые продукты!

При приеме упаковок с пищевыми продуктами проверьте наличие на них соответствующих этикеток и маркировки, а также температуру и внешний вид продуктов. Используйте все свои органы чувств (осязание, обоняние и т. д.).

Немедленно отказывайтесь принимать продукты, если вы обнаружите что-либо из нижеследующего:

1. Поврежденные коробки, протекающие упаковки, вздутые консервные банки или банки с вмятинами.
2. Крупные кристаллы льда на продукте или коробке/упаковке.
3. Следы присутствия вредителей.
4. Намоченные упаковки с сухими продуктами.
5. Продукты с истекшим сроком годности.
6. Наличие скрытой порчи.

Для правильного хранения пищевых продуктов необходимо достаточное количество исправного холодильного (среднетемпературного и низкотемпературного) оборудования, производственных стеллажей и наличие приборов для контроля условий хранения пищевых продуктов.

Правило РОТАЦИИ или "FIFO" – в первую очередь необходимо использовать продукты или полуфабрикаты, которые пришли или были приготовлены раньше, чем продукты и заготовки, пришедшие или приготовленные только что!!! При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правило товарного соседства, нормы.

Складирование, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь, чеснок, лук, и т. д.) следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.). При соблюдении правила ротации наши Гости получают блюда из высококачественных продуктов. Для соблюдения правила ротации используют маркировку – дата приготовления. Как только приготавливается какой-либо полуфабрикат или заготовка, на него ставится с помощью маркировочного пистолета этикетка с указанием даты и времени приготовления. Дата и время приготовления позволяет контролировать правильную ротацию продуктов.

Запрещается смешивать заготовки!!!

Регулярно мойте и проводите санитарную обработку в холодильниках. При этом постоянно проверяйте правильность хранения продуктов на полках. Просматривайте и перезапакуйте в случае необходимости, открытые продукты. Никогда не набивайте полки до предела – это уменьшает циркуляцию воздуха, необходимую для эффективного хранения продуктов. Постоянно проверяйте наличие маркировки на контейнерах и заготовках. Всегда проверяйте открытые и частично заполненные контейнеры, с целью предотвращения загрязнения пищевых продуктов. Всегда проверяйте температурный режим работы холодильного оборудования. В случае колебаний температуры (в 3 градуса) немедленно ставьте об этом в известность су-шефа.

Если вы используете один и тот же холодильник для хранения сырых и готовых продуктов, всегда храните готовые продукты над сырыми в промаркированных, плотно закрытых контейнерах.

Глава 5. Требования к обработке сырья, производству полуфабрикатов.

5.1. Первичная обработка сырья.

Первичная обработка имеет целью подготовить продукты для последующего приготовления блюд.

Основные операции:

1. Освобождение продукта от первичной упаковки (растаривание)
2. Сортировка (если необходимо)
3. Промывание, очистка.
4. Дефростация (для замороженного сырья и п/ф)

Чем строже соблюдаются санитарные требования на этапе первичной обработки продуктов, тем выше качество и безопасность изготавливаемых блюд!

Для соблюдения санитарных правил необходимо:

- Наличие и соблюдение всеми сотрудниками временного графика обработки продуктов.
- Наличие и соблюдение всеми сотрудниками инструкций по санитарной обработке инвентаря.
- Наличие и соблюдение сроков хранения сырья и п/ф.
- Наличие таблицы с гигиеническими требованиями к срокам годности и условиями хранения пищевых продуктов (СП 2.3.2. 1324-03)

Санитарные требования к первичной обработке продуктов.

Мясо на предприятия сети "Кружка" поступает замороженными и охлажденным в виде полуфабрикатов. Домашняя птица в ресторане "Кружка" поступает в виде замороженных и охлажденных полуфабрикатов.

Гигиеническим требованиям в большей степени отвечает медленно оттаивание мяса и птицы, так как оно приводит к меньшим потерям питательных веществ.

Оттаивать мясо/птицу около плиты или в горячей воде не разрешается, так как при этом наблюдаются большая потеря мясного сока и быстрое развитие на поверхности мяса микрофлоры.

Мясо животных и птицы считается оттаявшим, если температура в толще мышц, достигает 1С.

Рыба и морепродукты на предприятия сети "Кружка" поступают охлажденными, копчеными, варено-мороженными, солеными и замороженными. По санитарно-гигиеническим нормам и стандартам предприятия, рыбу и морепродукты, а также рыбное филе оттаивают в дефросторе (2+2 С), либо на воздухе (в гастроконтейнере/специально предназначенных полках/рабочих поверхностях).

Совместная оттайка моллюсков, ракообразных, членистоногих и рыбного филе/рыбы в одном гастроконтейнере не допускается (для исключения перекрестного обсеменения).

Учитывая загрязненность поверхности и обсемененность внутренних органов рыбы и морепродуктов, первичную обработку и нарезку полуфабрикатов следует производить отдельно, соблюдая чистоту на рабочем месте и маркировку разделочных досок.

Обработанную и промытую рыбу и морепродукты хранить в холодильном шкафу, в соответствии с предусмотренными сроками и температурными режимами.

Овощи поступают на предприятия сети "Кружка" в виде упакованных в вакуум полуфабрикатов и в обычном виде. Овощи – наиболее загрязненное сырье, так как на их поверхности могут остаться не только земля, но и микробы, вызывающие кишечные инфекционные заболевания, яйца гельминтов. Поэтому все овощи тщательно сортируют, отчищают и моют.

Следует помнить, что в овощах содержится водорастворимый легкоокисляющийся витамин С, для сохранения которого процесс первичной обработки овощей следует вести ускоренно. Рабочие части машин/инвентаря используемых для очистки, нарезки и шинковки овощей, должны быть выполнены из нержавеющей стали, а остальные части – из материала, отвечающего требованиям гигиены.

Особенно тщательной обработки требуют овощи, идущие в пищу в сыром виде. Свежие огурцы, помидоры, редис следует мыть в большом количестве проточной воды не менее 5 мин. до полного удаления остатков земли. Листья салата, петрушки, сельдерея, укропа и зеленый лук предварительно 5-10 мин. выдерживают в воде для лучшего отделения песка и земли. Сырые овощи и зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течении 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

Все полуфабрикаты нужно готовить в течение, дня в количестве соответствующем оборотности данного п/ф.

Сыпучие продукты для удаления примесей подвергают следующей обработке: крупу перебирают, а манную и мелкодробленные крупы, муку и сахар-песок просеивают. Затем крупу моют (кроме манной, гречневой, геркулеса).

Молочные и молочножировые продукты являются благоприятной средой для развития микробов, поэтому к их хранению и обработке предъявляют строгие санитарно-гигиенические требования. Так, перетаривание майонеза производится только в чистую емкость. Хранение тюбов с соусами на основе майонеза необходимо предусматривать в холодильных шкафах или в салатете (зона охлаждения). Масляные заправки, соусы на майонезной или сливочной основе необходимо подвергать бракеражной оценке чаще, чем другие виды п/ф в связи с благоприятной средой для развития патогенных микроорганизмов. Сроки хранения таких продуктов и п/ф, как правило не превышают 6-12 часов.

Яйцо куриное

На основании п. 8.19 СанПиН 2.3.6-1079 обработка яйца осуществляется в промаркированных емкостях

"для обработки яиц" в следующем порядке:

1 Секция - замачивание яиц в теплой воде в течении 5-10 минут.

2 Секция – обработка яиц в 2% растворе кальцинированной соды с температурой 40-50 С в течении 5-10 минут

Концентрация рабочего раствора кальцинированной соды %	Количество кальцинированной соды (гр), необходимые для приготовления рабочего раствора объемом			
	1 литр		10 литров	
	Средство	Вода	Средство	Вода
2,0	20	980	200	9800

3 Секция – дезинфекция 2,0% раствором "НИКА 2" в течение 30 минут (погружение яиц в раствор)

Концентрация рабочего раствора Ника 2,0 %	Количество ингредиентов (мл), необходимые для приготовления рабочего раствора объемом:			
	1 литр		10 литров	
	Средство	Вода	Средство	Вода
2,0	17,2	982,8	172,4	9827,6

Размораживание (оттайка, дефростация)

Размораживание – один из важнейших этапов в подготовке п\ф. Пищевые продукты будут проходить через "опасную температурную зону", когда возникает возможность загрязнения пищевых продуктов или роста бактерий, если не будут соблюдаться все надлежащие процедуры для работы с пищевыми продуктами. Опасной температурной зоной является интервал от +6 С до +50 С, являющийся благоприятным для роста бактерий.

Существует три допустимых способа размораживания продуктов:

1. **В ДЕФРОСТЕРЕ** (среднетемпературный холодильник, медленное размораживание). Данный способ позволяет избежать потери и образования мясного\рыбного сока (что препятствует скорой порче) и сохранить качество пришедших на кухню продуктов. Например: исключить расслоение и потерю упругости волокнами рыбного филе, изменение цвета и влажности мясных п\ф.
2. **НА ВОЗДУХЕ** (быстрое размораживание). При размораживании на воздухе, помните, что размораживать продукты необходимо только в специально отведенном для этого месте, как правило, на стеллажах в зоне первичной обработки. В процессе размораживания своевременно удаляйте образующийся мясной сок, т.к. он является благоприятной средой для размножения микробов. Размораживание следует вести до состояния, когда продукт можно резать ножом. Исключается совместная дефростация мясных и рыбных продуктов (в одном гастроконтейнере) .
3. **МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ**. Данный способ допускается применять только в исключительных случаях. Размораживание следует вести до состояния, когда продукт можно резать ножом.

Механическая обработка

Нарезка - разделение п\ф или продукта на порции или малые куски. Требования к размеру и форме кусков/ломтиков указывается в технологической карте и определяется следующими критериями:

- вид сырья;
- вид дальнейшей обработки;

Не рекомендуется:

- нарезка мясных п\ф вдоль мышечного волокна (чтобы мясо не было жестким после тепловой обработки)
- резать продукт на куски размером больше или меньше указанного в технологических картах (это влияет на скорость доведения продукта до кулинарной готовности, на внешний вид блюда)

Соблюдение правильной нарезки позволяет готовить блюда соответствующего выхода, органолептики и презентации.

Взбивание – интенсивное перемешивание одного или нескольких продуктов с целью получения однородной массы, насыщенной воздухом. Плотность массы регулируется временем и интенсивность взбивания. Применяется данный вид обработки преимущественно для пр-ва соусов и десертов.

Рубка – измельчение продукта при помощи режущего инвентаря или оборудования.

Отбивание – механическая обработка мяса с помощью тяпки или кухонного молотка для разрыхления мышечного волокна. Цель – сокращение времени доведения продукта до готовности, придание готовому мясу менее плотной жесткой консистенции.

Тепловая обработка пищевых продуктов

Целью тепловой обработки пищевых продуктов является:

- придание продуктам определенных органолептических свойств, характеризующих их готовность (консистенция, цвета, запаха, вкуса);
- улучшение их усваиваемости организмом;
- надежное обезвреживание продуктов от микроорганизмов.

Существуют следующие виды тепловой обработки – ***варка, жарка, тушение, запекание, пассерование, бланширование.***

Варка – способ тепловой обработки продукта в жидкой среде (вода, молоко, бульон, отвар) или атмосферы водяного пара.

Жарка – тепловая обработка продукта при непосредственном соприкосновении их с жиром или без него, при температуре Т 180-220 С, обеспечивающей образование на поверхности специфической корочки.

Тушение – относится к комбинированным приёмам тепловой обработки продуктов – припускание предварительно обжаренного или пассерованного продукта с добавлением специа и жидкости.

Запекание – тепловая обработка продукта в тепловом шкафу или на гриле до готовности и образования корочки.

Пассерование – обжаривание продукта в небольшом количестве жира при температуре 120 С.

Бланширование – ошпаривание. Кратковременное воздействие (1-5 минут) на продукт кипящей воды или пара, для облегчения последующей механической обработки/разрушения ферментов, затрудняющих очищение оболочек/ удаление привкуса горечи.

Приготовление блюд во фритюре – в большом количестве жира при Т 160 – 185 С – подразумевает следующие особенности подготовки жира:

- Ежедневно до начала и после окончания жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету) и ведутся записи по использованию

фритюрных жиров.

- Фильтрация жира от нагара.
- Изменение температуры во фритюре, используйте специальный термометр.
- Замена фритюрного жира (при неудовлетворительных органолептических показателях)

Для организации безопасной выработки п/ф и приготовления блюд соблюдают **"пять правил безопасного обращения с продуктами"**. Складирование, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь, чеснок, лук, и т. д.) следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.). При соблюдении правила ротации наши Гости получают блюда из высококачественных продуктов. Для соблюдения правила ротации используют маркировку – дата приготовления. Как только приготавливается какой-либо полуфабрикат или заготовка, на него ставится с помощью маркировочного пистолета этикетка с указанием даты и времени приготовления. Дата и время приготовления позволяет контролировать правильную ротацию продуктов.

Запрещается смешивать заготовки!!!

Регулярно мойте и проводите санитарную обработку в холодильниках. При этом постоянно проверяйте правильность хранения продуктов на полках. Просматривайте и перезапакуйте в случае необходимости, открытые продукты. Никогда не набивайте полки до предела – это уменьшает циркуляцию воздуха, необходимую для эффективного хранения продуктов. Постоянно проверяйте наличие маркировки на контейнерах и заготовках. Всегда проверяйте открытые и частично заполненные контейнеры, с целью предотвращения загрязнения пищевых продуктов. Всегда проверяйте температурный режим работы холодильного оборудования. В случае колебаний температуры (в 3 градуса) немедленно ставьте об этом в известность су-шефа.

Если вы используете один и тот же холодильник для хранения сырых и готовых продуктов, всегда храните готовые продукты над сырыми в промаркированных, плотно закрытых контейнерах.

Глава 5. Требования к обработке сырья, производству полуфабрикатов.

5.1. Первичная обработка сырья.

Первичная обработка имеет целью подготовить продукты для последующего приготовления блюд.

Основные операции:

1. Освобождение продукта от первичной упаковки (растаривание)
2. Сортировка (если необходимо)
3. Промывание, очистка.
4. Дефростация (для замороженного сырья и п/ф)

Чем строже соблюдаются санитарные требования на этапе первичной обработки продуктов, тем выше качество и безопасность изготавливаемых блюд!

Для соблюдения санитарных правил необходимо:

- Наличие и соблюдение всеми сотрудниками временного графика обработки продуктов.
- Наличие и соблюдение всеми сотрудниками инструкций по санитарной обработке инвентаря.
- Наличие и соблюдение сроков хранения сырья и п/ф.

- Наличие таблицы с гигиеническими требованиями к срокам годности и условиями хранения пищевых продуктов (СП 2.3.2. 1324-03)

Санитарные требования к первичной обработке продуктов.

Мясо на предприятия сети "Кружка" поступает замороженными и охлажденным в виде полуфабрикатов. Домашняя птица в ресторане "Кружка" поступает в виде замороженных и охлажденных полуфабрикатов.

Гигиеническим требованиям в большей степени отвечает медленно оттаивание мяса и птицы, так как оно приводит к меньшим потерям питательных веществ.

Оттаивать мясо/птицу около плиты или в горячей воде не разрешается, так как при этом наблюдаются большая потеря мясного сока и быстрое развитие на поверхности мяса микрофлоры.

Мясо животных и птицы считается оттаявшим, если температура в толще мышц, достигает 1С.

Рыба и морепродукты на предприятия сети "Кружка" поступают охлажденными, копчеными, варено-мороженными, солеными и замороженными. По санитарно-гигиеническим нормам и стандартам предприятия, рыбу и морепродукты, а также рыбное филе оттаивают в дефросторе (2+2 С), либо на воздухе (в гастроконтейнере/специально предназначенных полках/рабочих поверхностях).

Совместная оттайка моллюсков, ракообразных, членистоногих и рыбного филе/рыбы в одном гастроконтейнере не допускается (для исключения перекрестного обсеменения).

Учитывая загрязненность поверхности и обсемененность внутренних органов рыбы и морепродуктов, первичную обработку и нарезку полуфабрикатов следует производить отдельно, соблюдая чистоту на рабочем месте и маркировку разделочных досок.

Обработанную и промытую рыбу и морепродукты хранить в холодильном шкафу, в соответствии с предусмотренными сроками и температурными режимами.

Овощи поступают на предприятия сети "Кружка" в виде упакованных в вакуум полуфабрикатов и в обычном виде. Овощи – наиболее загрязненное сырье, так как на их поверхности могут остаться не только земля, но и микробы, вызывающие кишечные инфекционные заболевания, яйца гельминтов. Поэтому все овощи тщательно сортируют, отчищают и моют.

Следует помнить, что в овощах содержится водорастворимый легкоокисляющийся витамин С, для сохранения которого процесс первичной обработки овощей следует вести ускоренно. Рабочие части машин/инвентаря используемых для очистки, нарезки и шинковки овощей, должны быть выполнены из нержавеющей стали, а остальные части – из материала, отвечающего требованиям гигиены.

Особенно тщательной обработки требуют овощи, идущие в пищу в сыром виде. Свежие огурцы, помидоры, редис следует мыть в большом количестве проточной воды не менее 5 мин. до полного удаления остатков земли. Листья салата, петрушки, сельдерея, укропа и зеленый лук предварительно 5-10 мин. выдерживают в воде для лучшего отделения песка и земли. Сырые овощи и зелень, предназначенную для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течении 10 мин. с последующим ополаскиванием проточной водой.

Все полуфабрикаты нужно готовить в течение, дня в количестве соответствующем оборотности данного п/ф.

Сыпучие продукты для удаления примесей подвергают следующей обработке: крупу перебирают, а манную и мелкодробленные крупы, муку и сахар-песок просеивают. Затем крупу моют (кроме манной, гречневой, геркулеса).

Молочные и молочножировые продукты являются благоприятной средой для развития микробов, поэтому к их хранению и обработке предъявляют строгие санитарно-гигиенические требования. Так, перетаривание майонеза производится только в чистую емкость. Хранение тюбов с соусами на основе майонеза необходимо предусматривать в холодильных шкафах или в салатете (зона охлаждения). Масляные заправки, соусы на майонезной или сливочной основе необходимо подвергать бракеражной оценке чаще, чем другие виды п/ф в связи с благоприятной средой для развития патогенных микроорганизмов. Сроки хранения таких продуктов и п/ф, как правило не превышают 6-12 часов.

Пять правил безопасного обращения с продуктами

1 правило Быстрое охлаждение

Неправильное охлаждение – основная причина заболеваний, передаваемых с пищей. Это связано с тем, что в процессе охлаждения продукты проходят через опасную температурную зону. Пища должна быть охлаждена до температуры меньше +4С. Супы и соусы должны после приготовления охлаждаться в ледяной ванне, предварительно переложенные в небольшую по размеру контейнеры, в которых они будут затем храниться.

2 правило Вся пища должна быть приготовлена до соответствующей внутренней температуры

(как минимум до минимально допустимой внутренней температуры). Например, говяжий фарш готовится до температуры +90С, указанная температура выдерживается в течении 5 минут (для того, чтобы убить бактерии)

3 правило Температура подогрева

В соответствии с СанПиН пища должна разогреваться только 1 раз до минимальной температуры +74С и при температуре от +70С и выше может реализоваться не более 1 часа. Это применимо только если продукты остаются после окончания рабочего дня.

4 правило Горячее и холодное хранение

Горячая пища хранится при температуре не менее +65+75С, а холодная – не более +6С.

5 правило Личная гигиена и умение обращаться с пищей

При работе с пищевыми продуктами и оборудованием должны соблюдаться правила личной гигиены:

- мытье рук
- чистая униформа
- вы должны быть здоровы
- волосы убраны под форменный головной убор/флизелиновую шапочку

Помните: если у вас есть малейшие сомнения насчет безопасности того или иного пищевого продукта – никогда не используйте его!

Глава 6. Требования к отпуску/раздаче блюд

Все блюда изготавливаются в соответствии с требованиями технологических карт и стандартов предприятия:

- Рецептура
- Технология обработки
- Презентация (посуда, цвет и т.д.)
- Временные стандарты

- Температуры при отпуске
 - Выход готового блюда
 - Органолептика (консистенция, вкус, вид, запах)
 - Безопасность
- Все оборудования, предназначенные для хранения горячей пищи, должно обеспечивать температуру хранения не ниже +65+75С. Это оборудование в себя включает все резервуары для хранения горячей пищи, мармиты, и любое другое оборудование специально предназначенное для этой цели. Оборудование для горячего хранения нельзя использовать для приготовления, нагревания или разогревания пищи.
 - При раздаче блюд повара обязаны пользоваться **разливательными, гарнирными, мерными ложками, специальными лопатками, щипцами, вилками, чтобы не прикасаться к пище руками.**
 - Раздаточный инвентарь (ложки, лопатки, половники) запрещено хранить в гастроконтейнерах с гарнирами, соусами, бульонами и т.д.
 - Необходимо проверять чистоту столовой посуды
 - Блюда следует выкладывать в посуду перед самым отпуском
 - Оформление блюда ставят под специальную нагревательную лампу.
 - Повара обязаны перед раздачей тщательно вымыть и продезинфицировать руки.
 - Официанты перед тем, как отнести блюдо, ставят блюда на чистый поднос.
 - Особо внимание уделяют соблюдению сроков реализации блюд, нарушение которых служит основной причиной пищевых отравлений. Все горячие блюда (супы, некоторые соусы) с момента приготовления до раздачи должны храниться не более 3х часов.

Глава 7. Санитарные требования, Предъявляемые к личной гигиене поваров

В данной главе мы рассмотрим взаимосвязь между соблюдением правил личной гигиены и безопасностью приготовленных блюд.

Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания в целях предупреждения возникновения острых кишечных заболеваний и пищевых отравлений, связанных с приготовлением пищи. Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания и служит важным показателем общей культуры ресторана/кафе. Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Содержания тела в чистоте – важное гигиеническое требование. Кожа выполняет сложную функцию в жизни человека – участвуют в дыхательном процессе и выделения продуктов обмена. Загрязняясь от пота (особенно у поваров и кондитеров), выделения кожной – жировой смазки, слущивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых кожных заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой пищи. Поэтому всем работникам ПОП, особенно поварам, кондитерам, необходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки.

Основные источники распространения и роста бактерий являются РУКИ!

Содержание рук в чистоте имеет особое и важное значение для работников общественного питания, которые в процессе работы постоянно соприкасаются с продуктами. На руках поваров могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дезинтерийная палочка, яйца глистов). Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать. Лучшим моющим средством является жидкое мыло с дезинфицирующим действием, которое находится на каждой станции.

Лабораторными исследованиями установлено, что тщательное мытье рук уменьшает обсемененность их микробами в 10.000 раз.

Необходимо тщательно мыть руки соблюдая предложенную ниже процедуру.

- Включите кран и отрегулируйте температуру
- Намочите руки в теплой воде, оставьте воду течь
- Тщательно намыльте руки антибактериальным мылом ,не забывая затронуть области под ногтями .
- Продолжайте намыливать все участки ваших рук в течении 30
- Тщательно ополосните руки от мыла под тёплой водой
- Тщательно вытрите руки досуха одноразовым полотенцем
- При закрытии крана пользуйтесь бумажным полотенцем ,чтобы предотвратить соприкосновение чистых рук с поверхностью крана.

Руки следует мыть и дезинфицировать специальным средством для обработки рук:

- ✓ перед началом работы
- ✓ после каждой производственной операции
- ✓ при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи
- ✓ после посещения туалета, после курения ,кашля, чихания ,приёма пищи
- ✓ после выноса мусора и проведённой уборки.

Во всех остальных случаях руки в процессе приготовления пищи нужно мыть с мылом
Ни в коем случае не вытирайте руки о свой фартук и не касайтесь руками того, что снова может загрязнить их .

На все порезы и раны должны накладываться перевязочные материалы, бактерицидные пластыри или надеваться одноразовые перчатки .При повреждении рук рану следует обработать дезинфицирующим раствором перекиси водорода или бриллиантовой зелени, закрыть её стерильной повязкой, и надеть резиновый напальчник .

Повара ,имеющие гнойничковые заболевания на руках ,к работе не допускаются ,так как они могут стать источником пищевых отравлений .

Не разрешается ношение колец(исключение обручальное),браслетов и часов на руках.

Если вы используете в работе перчатки, всегда мойте руки, перед тем как надеть их , а также при замене одной пары перчаток на другую. Очень важно подобрать себе перчатки по размеру и использовать перчатки ,соответствующие именно такой работе, которую вы выполняете .Перчатки необходимо менять :

Как только они загрязнятся или порвутся
перед тем ,как приступить к выполнению другой работы.
после обработки сырых продуктов и перед тем как касаться приготовленных продуктов или продуктов , готовых к употреблению.

По крайней мере ,один раз каждые четыре часа во время непрерывного использования ,а при необходимости –чаще.

Перчатки ,используемые для обработки продуктов ,являются одноразовыми , их нельзя мыть и повторно использовать.

снимать перчатки необходимо следующим образом : возьмите за манжету перчатки и снимайте её, выворачивая на изнанку на пальцах ,не касаясь при этом ладони и пальцев .

В случае использовании на кухне перчаток из латекса , поверхность должна обрабатываться дез. средством.

Ногти должны быть коротко стриженными с чистыми подногтевым пространством.

Не допускается использование лака для ногтей.

Внешний вид работников

Стандарты чистоты в наших ресторанах \кафе также касаются и внешнего вида.

Волосы должны быть чистыми ,аккуратно уложенными под головной убор

(производственная шапочка) и под сетку-заколку у девушек. Запрещается дотрагиваться до волос

Умеренно использовать косметические средства и не пользоваться сильно пахнущими духами

.Мужчины должны быть чисто выбриты.

Ежедневный контроль за внешним видом поваров осуществляется шеф-повар, су-шеф и старший повар.

Санитарная одежда повара защищает пищевые продукты от загрязнений, которые могут попасть в них с тела и личной одежды работников в процессе приготовления пищи.

На производстве ведется учет выдачи униформы.

Наименование	Требования
Куртка, рубашка	Чистая и отглаженная
Брюки	Чистые и отглаженные
Туфли	Черные кожаные, с закрытыми мысками и пятками (желательно на резиновой подошве).
Фартук	Чистый отглаженный (меняется каждую смену)
Полотенце	Чистое белое полотенце (меняется каждую смену)

При ношении санитарной одежды каждый работник обязан выполнять следующие правила:

1. Содержать одежду в течение всего рабочего дня в чистоте и опрятности, менять по мере загрязнения, но не реже 3-х раз в неделю
2. Не пользоваться булавками или иголками для застегивания курток
3. Не класть в карманы санитарной одежды посторонние предметы
4. Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду, а по возвращении надевать ее, предварительно вымыв руки
5. Не входить в санитарной одежде в туалет
6. Хранить санитарную одежду отдельно от верхней одежды
7. Рекомендуются обязательная ежедневная смена личного белья и носков.
8. Униформу использовать только на работе, носить ее за пределами ресторана запрещается.

При выходе на работу, ни коем случае нельзя заходить в верхней одежде на кухню ресторана и ее производственного помещения.

В комнате для персонала, либо в раздевалке для персонала существуют специально отведенное место, где находится гладильная доска и утюг. Там вы сможете отгладить свою униформу перед выходом на смену.

прохождение предварительных и периодических медицинских осмотров

Периодические медицинские осмотры проводятся лечебно- профилактическими учреждениями Министерства здравоохранения и другими медицинскими учреждениями, имеющими соответствующие лицензии и сертифицированных специалистов, гигиеническое обучение – центрами Роспотребнадзора.

Каждый сотрудник предприятия общественного питания должен иметь личную медицинскую книжку установленного образца, которая является обязательным документом, дающим вам право работать на предприятии общественного питания, т.е. в вашем ресторане (кафе).

Медицинская книжка содержит в себе результаты медицинских обследований, сведения о персональных инфекционных заболеваниях, отметку о сдаче зачета по курсу гигиенической подготовки. Если вы до установленного срока не прошли медицинское обследование или не получили аттестацию по гигиенической подготовке, то до работы в кафе (ресторане) вы не допускаетесь!!!

За подделку результатов медицинских обследований и гигиенической аттестации, а также при выявлении поддельной личной медицинской книжки вы, согласно российскому законодательству, подвергаетесь уголовной ответственности, а к ресторану(кафе) Компании предъявляются штрафные санкции.

Личная медицинская карта сотрудника должна храниться в офисе ресторана.

Сотрудник не допускается до работы при обнаружении ниже приведенных симптомов:

- Высокая температура
- Расстройство желудка (диарея), тошнота, рвота
- Больное горло или инфекционное заболевание, кашель, частое чихание, головокружение.

Сотрудники не стесняясь должны докладывать вам обо всех случаях недомогания в виду того, что люди могут являться переносчиками и распространителями заболеваний без явных признаков болезни.

Даже после исчезновения симптомов заболевания болезнетворные микроорганизмы могут сохраняться в теле переносчика.

На производстве находится аптечка с необходимыми медикаментами для оказания первой медицинской помощи. Осмотр сотрудников проводится ежедневно перед началом работы с отметкой в журнале здоровья.