План

1. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания: строгая поточность технологического процесса, разделения потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.

2. Гигиенические особенности условий и сроков хранения различных продуктов. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранение сырых и готовых продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

1. Гигиенические принципы планировки предприятий общественного питания: строгая поточность технологического процесса, разделения потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др. Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий.

Введение:

Земельный участок, санитарное благоустройство производственных помещений, оборудование и технологический процесс производства пищевого предприятия должны соответствовать гигиеническим требованиям и нормам: «Планировка, застройка городов, поселков и сельских населенных пунктов» (СНиП Н-60-75), «Нормы и технические условия проектирования предприятий общественного питания» (СН-60-87), «Вспомогательные здания и помещения промышленных предприятий» (СНиП. II-92-76) «Административные и бытовые здания» (СНиП 09. 04-87); также СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Методические указания по осуществлению госсаннадзора за планировкой и застройкой населенных мест» (№ 2943-83).

При выборе земельного участка должно быть обеспечено правильное его размещение с увязкой транспортно-энергетических, коммунальных и других коммуникаций, чтобы была исключена возможность загрязнения пищевого объекта отходами и выбросами других объектов, созданы благоприятные условия освещения, инсоляции и проветривания.

Территория, свободная от застройки, проходов, проездов, должна быть озеленена, а территория пищевого объекта — озонирована, что позволяет организовать и поддерживать наиболее благоприятный санитарный режим.

Санитарное благоустройство производственных помещений, состав помещений пищевого объекта зависит от его производственного профиля, технологии производства и мощности. Во всех случаях должны соблюдаться основные принципы: поточность производства, исключающие встречу сырья с готовой продукцией, чистой и грязной тары, грязной посуды — с чистой, и т. п., а также обеспечение производственного движения обслуживающего персонала и рабочих раздельно от движения посетителей. Помещения должны быть сгруппированы по функциональному назначению. Например, помещения для приемки сырья (загрузочная, приемочное) должны располагаться поблизости от складских помещений. Охлаждаемые камеры объединяют в одном блоке с отдельным тамбуром.

На пищевых объектах особое внимание обращают на внутреннюю отделку помещений. Они должны быть светлыми и доступными для уборки. Полы в производственных помещениях с влажным режимом делают из влагонепроницаемого прочного материала с поверхностью, удобной для уборки и мытья.

Первый и самый основной гигиенический принцип планировки помещений и расстановки оборудования — обеспечение строгой порочности движения сырья, полуфабрикатов, готовых изделий в соответствии с ходом технологического процесса. Планировка помещений должна предусматривать четкое разделение процессов обработки сырья и реализации готовой продукции, исключение встречных, совместных и перекрещивающихся потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, пищевых продуктов и отходов, чистой и грязной посуды.

Вторым гигиеническим принципом планировки помещений является разобщение трех потоков: технологического процесса приготовления пищи, потока персонала и потока потребителей. Это осуществляется объединением помещений в блоки по группам: для персонала, посетителей, производственных и складских помещений.

Третьим гигиеническим принципом планировки помещений является обеспечение санитарно-эпидемиологических условий, необходимых для получения безопасной и высококачественной продукции, и благоприятных условий для труда и отдыха людей. Для этого учитывается взаимное расположение помещений, как поэтажных план, так и при вертикальном размещении, а также их ориентация по сторонам горизонта. Холодильные камеры не следует располагать рядом, над, под котельными, бойлерными, душевыми, кондитерскими цехами и на южной стороне.

Набор и площади помещений зависят от степени централизации производства, специализации, мощности, вместимости и объема услуг, оказываемых предприятием.

Поточность процессов (строгая поточность технологического процесса, разделения потоков персонала, посетителей, пищевых продуктов и др.)

В общих чертах выше изложенное можно отнести как ответ на вопрос заданный в контрольной работе, но я бы хотела раскрыть некоторые нюансы немного более подробно использовав при этом санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Итак, согласно требованиям данных санитарно-эпидемиологических правил:

1) Ориентация, размещение производственных и складских помещений их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдения требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качества и безопасность готовой продукции, а также условий труда работающих (п.2.3); Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организации и обеспечивать соблюдения правил (п.5.4): Складские помещения планируют на первом или цокольном этаже здания с ориентацией на северную сторону горизонта, допускается располагать складские помещения в подвалах. Разгрузочная платформа располагается со стороны производственной зоны участка.

Поступающее сырье и пищевые продукты с разгрузочной платформы поступает в приемно-загрузочное помещение.

При количестве мест на предприятии более 500 предусматривается отдельное место для разгрузки овощей.

Рядом с разгрузочной платформой выделяется помещение для кладовщика, а также кладовая и моечная тары.

Для хранения скоропортящихся продуктов (мяса, птицы, рыбы, молочно-жировых и гастрономических продуктов) планируются охлаждаемые камеры. Обычно предусматривается также камера для хранения фруктов, ягод, зелени, солений и др. Охлаждаемые камеры должны располагаться единым блоком с тамбуром. Не рекомендуется располагать камеры под (рядом) с помещениями, имеющими повышенную влажность и температуру воздуха (горячий и кондитерский цехи, моечные, туалеты и т.п.).

Количество камер определяется типом предприятия и его мощностью. Допускается совмещать хранение мясных продуктов и рыбы при соблюдении санитарных правил. На предприятиях с количеством мест менее 50 допускается наличие одной камеры при условиях раздельного хранения сырых и готовых к употреблению продуктов на отдельных стеллажах (полках) и соблюдения других правил товарного соседства. Температура в такой охлаждаемой камере должна быть 2°С.

2)Объемно-планировочные и конструкторские решения помещений должны предусматривать последовательность (поточность) технологических процессов, исключающих встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала (п.5.1); При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов (п.6.3); В целях предупреждения инфекционных заболеваний разделочный инвентарь закрепляется за каждым цехом и имеет специальную маркировку (п.6.5): Овощной цех ввиду значительной загрязненности сырья должен находиться вблизи загрузочной и непосредственно рядом с кладовой овощей, чтобы избежать транспортировки овощей по производственным коридорам. При двухэтажной планировке здания этот цех проектируется на первом этаже.

Овощной цех должен быть удобно расположен, чтобы сообщаться с горячим и холодным цехами. По санитарным правилам, обработка сырых и готовых продуктов должна производиться на разных столах, на разных разделочных досках и разными ножами.

Горячий (кухня) или кулинарный (на заготовочных предприятиях) цехи проектируют в наземных этажах с северной стороны Здания. Помещения цехов должны иметь естественное освещение. Необходимо хорошее сообщение с другими производственными цехами, моечной кухонной посуды и, в первую очередь, с раздаточной. Горячий цех, по сравнению с другими цехами, должен быть наиболее удален от складских помещений и чаще всего его планируют на одном этаже с залами для потребителей.

Особые гигиенические требования предъявляются к размещению холодного цеха, так как холодные блюда могут инфицироваться в процессе их изготовления и не подвергаются тепловой обработке перед реализацией, что создает опасность микробных пищевых отравлений. Он должен иметь хорошее сообщение с моечными столовой и кухонной посуды, с сервизной (в ресторанах), камерой суточного запаса продуктов.

Моечная столовой посуды должна быть непосредственно связана с залами, откуда поступает грязная посуда. В столовых целесообразно организовать сбор и доставку грязной посуды из зала с помощью транспортера. Чистая посуда из моечной должна кратчайшим путем поступать на раздачу или в сервизную. При этом потоки чистой и использованной посуды не должны пересекаться. Один выход из моечной должен быть в зал для посетителей для поступления грязной посуды, другой — для подачи чистой посуды на раздачу или в сервизную. Кроме этого должно быть обеспечено сообщение с холодным цехом и с камерой пищевых отходов. Моечная кухонной посуды должна быть рядом с горячим цехом, иметь связь с холодным цехом и камерой отходов.

Обеденный зал для посетителей должен иметь отдельный вход, отдельные санитарно-бытовые помещения (гардероб, туалет) от помещений для персонала. Обслуживающий персонал не должен иметь общие бытовые помещения с посетителями для избежания возникновения инфекционных заболеваний на предприятии общественного питания.

Гигиенические особенности проектирования различных типов предприятий:

Принцип этого действия в предыдущем вопросе практически раскрыт полностью. Все вопросы непосредственно заложены в санитарных правилах для предприятий общественного питания. Разница только в условиях размещения, типах предприятий и санитарно-эпидемиологической значимости объекта. Возьмём некоторые пищеблоки наиболее значимых объектов.

В школьных учреждениях согласно действующих санитарных правил, пищеблоки в основном проектируются трех видов: столовые, работающие на сырье (предусматривают: кладовые для сухих продуктов и овощей, охлаждаемые и низкотемпературные камеры, заготовочные цеха, горячий, холодный и кондитерский цеха, моечные столовой и кухонной посуды, также предусматривают загрузочное помещение моечную для тары, холодильную камеру для пищевых отходов, бытовые помещения для персонала пищеблока.), столовые, работающие на полуфабрикатах (предусматривают: кладовые для сухих продуктов и овощей, холодильные камеры для полуфабрикатов, доготовочный и горячий цех, моечные столовой и кухонной посуды, моечную для тары, холодильную камеру для пищевых отходов, бытовые помещения для персонала пищеблока) буфеты-раздаточные (помещения для подогрева пищи, оборудованное плитой, холодильными шкафами, раздаточная, моечные столовой и кухонной посуды, моечную для тары, бытовые помещения для персонала пищеблока).

Столовая предусматривается в учреждениях с числом более 100 человек.

В ЛПУ(лечебно-профилактические учреждения) пищеблок размещают в отдельно стоящем здании, конторе может соединяться транспортными тоннелями с лечебными отделениями (кроме инфекционных).

Цеха бортового питания следует располагать на территории аэропортов или на расстоянии наибольшего приближенного к стоянкам воздушных судов с учетом меньших затрат времени, требующего для доставки бортового питания от цеха до воздушного транспорта.

Вывод:

Для приготовления вкусной, питательной и доброкачественной пищи необходимо обеспечить правильную технологическую обработку продуктов.

Важным санитарным требованием к технологической обработке продуктов является соблюдение поточности производственного процесса обработки мяса, рыбы, овощей и др. Нельзя допускать встречных потоков сырья и готовой пищи. В процессе кулинарной обработки продуктов должны быть созданы такие условия, которые не только предохраняют их от микробного обсеменения, но и способствуют максимальному сохранению пищевой и биологической ценности продуктов, приводят к значительному повышению вкусовых качеств приготовляемых блюд и уничтожению патогенных микроорганизмов, личинок и яиц гельминтов, находившихся в сырье.

Технология приготовления блюд включает две основные стадии — первичную (холодную) обработку сырья, задачей которой является получение высокого качества полуфабрикатов, и последующую тепловую обработку, которой подвергается большинство полуфабрикатов для доведения пищевых продуктов до готовности.

Количество изготовляемых блюд должно соответствовать производственной мощности предприятия, так как перегрузка отражается на качестве продукции и санитарном режиме производства.

2. Гигиенические особенности условий и сроков хранения различных продуктов. Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранение сырых и готовых продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

Гигиенические особенности условий и сроков хранения различных продуктов.

Трудно ответить на вопрос когда не знаешь о чем собственно идет речь, поэтому я решила начать, как говориться с основы основ.

Условия хранения.

Согласно ГОСТ Р 51074-97 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» условия хранения указывают для продуктов, имеющих ограниченные сроки годности (хранения, реализации) и/или требующих специальных условий хранения (пониженной температуры, определенных влажности окружающего воздуха и светового режима и других). Для продуктов (например, продуктов для детского питания), качество которых изменяется после вскрытия герметичной упаковки, защищавшей продукт от порчи, рекомендуется указывать условия хранения после вскрытия упаковки;

Срок годности.

Срок годности – период, по истечению которого пищевой продукт считается не пригодным для использования по назначению. Срок годности пищевых продуктов исчисляют с даты изготовления. Срок годности может быть указан следующим образом: «Годен в течение... (часов, дней, месяцев или лет)», «Годен до... (дата)», «Использовать до... (дата)». Дату окончания срока годности указывают так: «Час, день и месяц» — для скоропортящихся продуктов; «День и месяц» — если срок годности продукта не превышает трех месяцев; «Месяц и год» — если срок годности продукта превышает три месяца.

Перечень пищевых продуктов, на которые устанавливается срок годности, утверждает Правительство Российской Федерации.

Требования об указании срока годности не являются обязательными для свежих фруктов, овощей и картофеля (за исключением мытых, герметично упакованных или полуфабрикатов из них), хлебобулочных изделий (кроме бараночных, сухарных изделий, хлебных палочек, пирогов, пирожков и пончиков), алкогольных напитков, кофе, пряностей, уксуса, живой и мороженой рыбы и нерыбных объектов промысла, а также мороженого.

Срок годности нарезанных и расфасованных пищевых продуктов устанавливает упаковщик.

Оптимальные условия и сроки хранения основных групп продуктов, соблюдение раздельного хранение сырых и готовых продуктов. Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов»

Чтобы ответить на этот вопрос еще раз обратимся за помощью к СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Согласно пункта 7 «Требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов» данных правил:

-продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам продукции: сухие, (мука, сахар, крупа, макаронные изделия и др.), хлеб, мясные, рыбные; молочно-жировые; гастрономические; овощи и фрукты.

Сырь и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь и т.д.), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар и др.) (п.7.11)

- Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов (7.12).

В общем как мы уже поняли раздельное хранение сырой и готовой продукции, профилактика возникновения инфекционных и пищевых не инфекционных заболеваний.

Каждый пищевой продукт индивидуален, как и все живое на наше Земле. У него также есть свои обитатели (Микро организмы), которые требуют определенных условий хранения. Лучше всего об этом расскажет СанПиН 2.3.2.1324-03 Санитарные правила «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» при температуре 4+/- 2 градуса:

Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки:

Полуфабрикаты мясные бескостные.

1. Полуфабрикаты крупнокусковые:

мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный, лангет, антрекот, ромштекс, говядина, баранина, свинина духовая, эскалоп, шницель и др.) без панировки.......................................... 48 Ч

полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке................................................. 36 ч

2. Полуфабрикаты мелкокусковые:

бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй)............. 36 ч

маринованные, с соусами............................................... 24 ч

3. Полуфабрикаты мясные рубленые:

формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки)................................. 24 ч

комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка)...................................................................... 24 ч

4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный):

вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями..................................................................... 24 ч

вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания................................................... 12 ч

5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые)....................................................... 36 ч

6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги)......................................................... 24 ч

Полуфабрикаты из мяса птицы *7.* Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята-табака, бедра, голени, крылья, грудки)................................................................ 48 ч

мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные............................ 24 ч

8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые,

в панировке и без нее...........-...........................................................18 ч

9. Фарш куриный..........................................................................12 ч

10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы............................................................. 24 ч

11. Наборы для студня, рагу, супови.....................................12 ч

Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов

12. Мясо отварное (для холодных блюд, крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд)................................................. 24 ч

13 Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное.................................................36 ч

14. Изделия из рублевого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.)....................... 24 ч

15. Блюда из мяса

16. Плов, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги.....................................................................................24 ч

17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая.............24 ч

18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы……………………………………………………………………. 12 ч

19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные…………………………….24 ч

1. Паштеты из печени и (или) мяса........................................................24 ч

Кулинарные изделия из мяса птицы

21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные........................................................................72 ч

22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные........................................................................................................48 ч

23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и (или) с гарниром...........................................................................................12 ч

24. Пельмени, пироги из мяса птицы.......................................................24 ч 25. Желированные продукты из мяса птицы: зельц, студень, холодец, в том числе ассорти с мясом убойных животных................................................12 ч

26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов............................ 24 ч

27. Яйца вареные...............................................................36 ч

Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы

28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТ:

высшего и первого сорта................................................. 72 ч

второго сорта..................................................................... 48 ч

29. Колбасы вареные по ГОСТ в парогазонепроницаемых оболочках:

высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов........................................................................ 10 сут

первого сорта.................................................................... 8 сут

второго сорта..................................................................... 7 сут

30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТ............................................................. 72 ч

31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепро-ницаемых оболочках....................................................................... 7 сут

32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы.................................................... 5 сут

33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме)............... 72 ч

34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы.................................................... 5 сут

35. Колбасы ливерные, кровяные............................................ 48 ч

36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов......................................................... 48 ч

37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.):

высшего сорта................................................................... 72 ч

первого сорта.................................................................... 48 ч

38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях

модифицированной атмосферы.................................................... 5 сут

Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них

Полуфабрикаты рыбные

39. Рыба всех наименований охлажденная (при температуре от 0 до -2°С).................................................... 48 ч

40. Филе рыбное (при температуре от 0 до -2°С).................. 24 ч

41. Рыба специальной разделки (при температуре от-2 до 2°С).................................................... 24 ч

42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в том числе с мучным компонентом (при температуре от-2 до 2 °С).................................................... 24 ч

43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные 12 ч

Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой

44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная........................................................... 36 ч

45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги ……………………. 24 ч

46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения..................... 48 ч

47. Многокомпонентные изделия (солянки, пловы, закуски………..... 24 ч

48. Желированные продукты (студни, зельцы,рыба заливная................ 24 ч

Кулинарные изделия из рыбы без термической обработки

49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты)............................................................................ 24 ч

50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки............... 12 ч

51. Масло селедочное, икорное, крилевое и др..................... 24 ч

52. Масло икорное, крилевое и др........................................... 24 ч

53. Раки и креветки вареные.................................................... 12 ч

54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.)........................................................... 48 ч

Кулинарные икорные продукты

55. Кулинарные изделия с термической обработкой............. 48 ч

56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания (при температуре от -2 до 2°С)................... 12 ч

57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре…................ 48 ч

Молоко и молочные продукты

58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные:

в потребительской таре.................................................... 36 ч

во флягах и цистернах...................................................... 36 ч

59. Молоко топленое.................................................................. 5 сут

60. Жидкие кисломолочные продукты2.................................... 72 ч

61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями................................................. 72 ч

62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока........................................................... 48 ч

63. Ряженка................................................................................. 72 ч

64. Сметана и продукты на ее основе...................................... 72 ч

65. Творог и творожные изделия.............................................. 72 ч

66. Творог и творожные изделия термически обработанные.................................................................................. 5 сут

67. Продукты пастообразные молочные белковые................. 72 ч

блюда из творога (вареники ленивые, вареники творожные, начинки из творога, пироги)............................................................................... 24 ч

69 Запеканки, пудинги из творога.......................................... 48 ч

70. Сыр домашний..................................................................... 72 ч

71. Сыры сливочные.................................................................. 5 сут

72. Сыры мягкие и рассольные без созревания...................... 5 сут

73. Масло сырное....................................................................... 48 ч

Продукция детских молочных кухонь

74. Кисломолочные продукты:

кефир в бутылках.............................................................. 36 ч

в полимерной таре............................................................ 72 ч

другие кисломолочные продукты.................................... 36 ч

75. Творог детский.................................................................. 36 ч

76. Творожные изделия........................................................................ 24 ч

77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное):

в бутылках......................................................................... 48 ч

в герметичной таре........................................................... 10 ч

78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе.......... 36 ч

Овощные продукты

Полуфабрикаты из овощей и зелени

79. Картофель сырой очищенный сульфитированный........... 48 ч

80. Капуста свежая зачищенная................................................ 12 ч

81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные........ 24 ч

82. Редис, редька обработанные, нарезанные........................ 12 ч

83 Петрушка, сельдерей обработанные.................................. 24 ч

84. Лук зеленый обработанный................................................ 18 ч

85. Укроп обработанный............................................................ 18 ч

Кулинарные изделия

86. Салаты из сырых овощей и фруктов:

без заправки...................................................................... 18 ч

с заправками (майонез, соусы)...................................... 12 ч

87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т.д.:

без заправки...................................................................... 18 ч

с заправками (майонез, соусы)...................................... 6 ч

88. Салаты из маринованных, соленых,

квашеных овощей............................................................................36 ч

89. Салаты и винегреты из вареных овощей:

без заправки и добавления соленых овощей................. 18 ч

с заправками (майонез, соусы)...................................... 12 ч

90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей.................90 ч

91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей:

без заправки...................................................................... 18 ч

с заправками (майонез, соусы)...................................... 12 ч

92. Гарниры:

рис отварной, макаронные изделия отварные,

пюре картофельное.............................................................. 12 ч

овощи тушеные................................................................. 18 ч

картофель отварной, жареный........................................ 18 ч

93. Соусы и заправки для вторых блюд................................... 48 ч

Кондитерские и хлебобулочные изделия

Полуфабрикаты тестовые

94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных,

для кулебяк, пирогов и других мучных изделий......................... 9 ч

95. Тесто слоеное пресное для тортов,

пирожных и др. мучных изделий................................................... 24 ч

96. Тесто песочное для тортов и пирожных............................ 36 ч

Кулинарные изделия

97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста:

с творогом......................................................................... 24 ч

с повидлом и фруктовыми начинками.......................... 24 ч

98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками).......... 24 ч

99. Биточки (котлеты) манные, пшенные.............................. 18 ч

Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки

100. Торты и пирожные:

без отделки кремом, с отделками (>елково-взбивной, типа суфле, сливочной,

фруктово-ягодной, помадной....................................................... 72 ч

пирожное «Картошка»..................................................... 36 ч

с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой........................ 18 ч

101. Рулеты бисквитные:

с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами,

маком.................................................................................... 36 ч

с творогом......................................................................... 18 ч

102. Желе, муссы........................................................................ 24 ч

103. Кремы.................................................................................. 24 ч

104. Сливки взбитые.................................................................. 6 ч

105. Квасы, вырабатываемые промышленностью:

квас хлебный непастеризованный.................................. 48 ч

квас «Московский».......................................................... 72 ч

106. Соки фруктовые и овощные свежеотжатые.................... 48 ч

Сроки годности и условия хранения стерилизованных, обработанных при ультравысокой температуре (УВТ) и термизированных, после фасовки продукта данных групп указываются в документах на конкретные виды продуктов.

Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии: установленным порядком.

Все эти не зыблемые правила или даже можно выразиться постулаты, не обходимы для создания и поддержания безопасности жизнедеятельности и здоровья граждан, предотвращения возникновения инфекционных заболеваний и эпидемий! Не даром санитария как наука стала включаться во многие курсы специальностей. Не надо забывать, что если обслуживаешь большое количество разных людей, то вся ответственность ложится на тебя, и тебе не стоит, думать только о прибыли не забывай еще о тех, для кого ты собственно и осуществляешь свою деятельность, в какой бы сфере обслуживания ты не работал!

Список использованной литературы

1) ГОСТ Р 51074-97. разработан рабочей группой, образованной распоряжением Госстандарта России от 27 марта 1997 г. № 21, Всероссийским научно-исследовательским центром стандартизации, информации и сертификации сырья, материалов и веществ (ВНИЦСМВ) с участием членов Технических комитетов по стандартизации продукции АПК: ТК 2, ТК 3, ТК 91, ТК 93, ТК 116, ТК 149, ТК 152, ТК 176, ТК 186, ТК 226, ТК 238, ТК 300.

2) Рубина Е.А. Санитария и гигиена питания: Учеб. пособие для студ. высш. учеб. заведений / Елена Александровна Рубина. — М.: Издательский центр «Академия», 2005. — 288 с.

3) СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

4) Справочник помощника санитарного врача и помощника эпидемиолога/Никитин Д. П., Новиков Ю. В.,Рощин А. В. и др.; Под ред. Д. П. Никитина, А. И. Заиченко. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Медицина, 1990. — 512 с.

5) Доценко В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. — СПб.: ГИОРД, 1999. — 496 с.