**Введение**

Общественное питание представляет собой отрасль народного хозяйства, основу которой составляют предприятия, характеризующиеся единством форм организации производства и обслуживания потребителей и различающиеся по типам, специализации.

Предприятия общественного питания выполняют три взаимосвязанные функции:

* Производство кулинарной продукции;
* Реализация кулинарной продукции;
* Организация потребления.

В соответствии с ГОСТ Р 50764 – 95 «Услуги общественного питания. Общие требования» к услугам общественного питания предъявляются определенные требования. Услуга общественного питания – результат деятельности предприятий и граждан-предпринимателей по удовлетворению потребностей потребителя в питании и проведении досуга. Процесс обслуживания – совокупность операций, выполняемых исполнителем при непосредственном контакте с потребителем услуг при реализации кулинарной продукции и организации досуга. Качество услуг должно удовлетворять установленным или предполагаемым потребностям потребителей. Услуги общественного питания должны отвечать требованиям безопасности и экологичности, целевому назначению и предоставляться потребителям в условиях, отвечающих требованиям действующих нормативных документов. В процессе обслуживания потребителей комплекс услуг должен соответствовать типу предприятия. При оказании услуг должно быть учтено требование эргономичности, т.е. соответствие условий обслуживания гигиеническим, антропометрическим, физиологическим потребностям потребителей. Соблюдение требований эргономичности обеспечивает комфортность обслуживания.

Основная услуга общественного питания – услуга питания. Услуга питания представляет собой услуги по изготовлению кулинарной продукции и созданию условий для реализации и потребления в соответствии с типом и классом предприятия и подразделяются на следующие:

* Услуга питания ресторана;
* Услуга питания бара;
* Услуга питания кафе;
* Услуга питания столовой;
* Услуга питания закусочной.

Остановимся на подробном рассмотрении такого типа предприятия, как столовая, на которой непосредственно и проходила первая производственная практика.

Столовая – общедоступное или обслуживающее определенный контингент потребителей предприятие общественного питания, производящее и реализующее блюда в соответствии с разнообразным по дням меню. Услуга питания столовой представляет собой услугу по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания для различных групп обслуживаемого контингента (рабочих, школьников, туристов и др.), а также по созданию условий для реализации и потребления на предприятии.

Столовые различают:

* по ассортименту реализуемой продукции – общего типа и диетическая столовая;
* по обслуживаемому контингенту потребителей (школьная, студенческая, рабочая и др.);
* по месту расположения – общедоступная, по месту учебы, работы.

Общедоступные столовые предназначены для обеспечения продукцией массового спроса (завтраками, обедами, ужинами) в основном населения данного района и приезжих. В столовых применяется метод самообслуживания потребителей с последующей оплатой.

Столовые при производственных предприятиях, учреждениях и учебных заведениях размещаются с учетом максимального приближения к обслуживаемым контингентам. Столовые при производственных предприятиях организуют питание работающих в дневные, вечерние и ночные смены, при необходимости доставляют горячую пищу непосредственно в цехи или на строительные площадки. Порядок работы столовых согласовывается с администрацией предприятий, учреждений и учебных заведений.

Столовые при профессионально-технических Училищах организуют двух- или трехразовое питание исходя: из норм суточного рациона.

Столовые при общеобразовательных школах создаются при количестве учащихся не менее 320 человек. Рекомендуется готовить комплексные завтраки, обеды для двух возрастных групп: первой – для учащихся I–V классов, второй – для учащихся VI–XI классов. В крупных городах создаются комбинаты школьного питания, которые централизованно снабжают школьные столовые полуфабрикатами, мучными кулинарными и кондитерскими изделиями. Режим работы, школьных столовых согласуется с администрацией школы.

Диетические столовые специализируются на обслуживании лиц, нуждающихся в лечебном питании. В диетических столовых вместимостью 100 мест, и более рекомендуется иметь 5–6 основных диет, в других столовых, имеющих диетическое отделение (столы), – не менее 3-х. Блюда готовятся по специальным рецептурам и технологии поварами, имеющими соответствующую подготовку, под контролем врача-диетолога или медсестры. Производство диетических столовых оснащается специализированным оборудованием и инвентарем – пароварочными шкафами, протирочными машинами, паровыми наплитными котлами, соковыжималками.

Столовые – раздаточные и передвижные предназначены для обслуживания небольших коллективов рабочих, служащих, обычно рассредоточенных на больших территориях. Передвижные столовые не имеют кухни, а осуществляют только подогрев пищи, доставляемой из других предприятий общественного питания в изотермической таре. Столовые имеют вывеску с указанием организационно-правовой формы, часов работы. В оформлении торговых залов используются декоративные элементы, создающие единство стиля. В столовых применяют стандартную мебель облегченных конструкций, соответствующую интерьеру помещения, столы должны иметь гигиенические покрытия. Из столовой посуды применяется фаянсовая, стеклянная из прессованного стекла. Из помещений для потребителей столовые должны иметь, вестибюль, гардероб, туалетные комнаты.

1. **Характеристика предприятия ЗАО «КорпусГрупп Магнитогорск»**

Первая производственная практика проходила на предприятии ЗАО «КорпусГрупп Магнитогорск» объединение №6. Основа концепции – качество и безопасность. Работники преимущественно умственного труда, не просто обедают, но и отдыхают в кругу коллег и получают заряд энергии на остаток рабочего дня. Ежемесячно услугой корпоративного питания, оказываемой «КорпусГрупп» пользуются более 2,5 миллионов сотрудников по всей стране. Для них в компании «КорпусГрупп» разработана годовая ассортиментная программа «Единое меню», состоящая из более чем 2000 блюд. При этом «КорпусГрупп» занимаемся как организацией стационарного корпоративного питания сотрудников, так и доставкой горячих обедов непосредственно в офисы и на производство. Рекомендации по питанию и специальный рацион для работников вредных производств компания «КорпусГрупп» разрабатывает совместно с Институтом питания РАМН. Дополнительное разнообразие в жизнь вносят специальные акции: дни национальных кухонь, поздравления с праздниками, анимационные программы и викторины. Система обеспечения качества в компании «КорпусГрупп» при организации общественного питания включает в себя строгий отбор поставщиков, лабораторный контроль качества закупаемых продуктов и готовых блюд, надзор за соблюдением санитарных норм и требований на всех этапах производства и реализации продукции. «КорпусГрупп» закупает только сертифицированную продукцию у постоянных поставщиков. Органами Госсанэпиднадзора проводятся регулярные микробиологические исследования поступающего сырья и готовой продукции.

Весь производственный персонал имеет медицинские книжки и регулярно проходит медицинское обследование.

Со стороны компании контроль качества организации питания осуществляют управляющие объектов и служба супервайзеров.

Служба маркетинга компании «КорпусГрупп» проводит регулярный мониторинг мнения потребителей о качестве предоставляемых услуг. Н**а магнитогорском металлургическом комбинате и его дочерних предприятиях московская фирма «КорпусГрупп» работает с сентября 2004 года. Она организует горячее питание работников, способствуя тем самым повышению эффективности их труда.** Уже давно доказано, что трудовая деятельность человека напрямую зависит от качества и общей культуры питания. Политика ОАО «ММК» в деле организации питания своих работников заключается не только в том, чтобы кормить сытно и вкусно, но и возрождать лучшие традиции заводских обедов. Именно эти требования и предъявляются к сотрудникам компании «КорпусГрупп». Компания работает на рынке организации общественного питания 13 лет, имеет отделения во многих российских городах и теперь компания начала работать на предприятиях ОАО «ММК» и за короткий период добилась заметных успехов. Работу всех предприятий питания контролирует генеральный шеф-повар, имеющий большой опыт работы в ресторанах Москвы, и знакомый с практикой организации питания в разных регионах. Работники отмечают улучшение качества приготовления блюд, разнообразие меню и сервис.

Посетители столовой обслуживались при помощи линии раздачи. В обеденном зале расположено 40 посадочных мест, но при этом пропускная способность предприятия составляет 60 –85 человек в рабочую смену.

Режим работы данного предприятия с 7.00 до 15.00 часов, при этом линия раздачи работает с 11.00 до 14.00 часов, до начала обслуживания сотрудники столовой выполняют кулинарную обработку сырья, готовят полуфабрикаты и доводят их до готовности.

**2. Структура столовой**

В столовой имеются заготовочные и доготовочные цеха (см. приложение 1). К заготовочным цехам относятся: овощной и мясо – рыбный. В овощном цехе производится первичная обработка картофеля, овощей и приготовление из них полуфабрикатов, в мясо – рыбном соответственно – мяса, птицы и рыбы. Заготовочные цеха столовых, работающие на сырье, выпускают полуфабрикаты для доготовочных цехов собственного производства.

Заготовочные цеха работают до начала работы торгового зала. Ежедневно составляется план – меню на день, в соответствии с которым заготовочные цеха подготавливают полуфабрикаты в нужном ассортименте и своевременно передают в доготовочные цеха для изготовления из них блюд к открытию торгового зала.

**2.1 Овощной цех**

Овощной цех имеет удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции. Площадь овощного цеха определяется в зависимости от типа предприятия и количества мест в торговом зале. Овощной цех размещен так, что удобно транспортировать сырьё из склада овощей, минуя общие производственные коридоры.

Ассортимент и количество вырабатываемых полуфабрикатов зависят от производственной программы предприятия и его мощности.

Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, доочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Оборудование для овощного цеха подобрано по нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием являются производственные столы, столы для доочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей.

При обработке овощей потребляется значительное количество воды,

которая, испаряясь, повышает влажность и понижает температуру воздуха в помещении. Поэтому, в овощном цехе имеются отопительные приборы для поддержания температуры не ниже 15°С.

Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций.

В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты, других овощей и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.

На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, картофелечистку. После машинной чистки производят ручную доочистку на специальных столах. После доочистки картофель помещают в ванну с водой и хранят не более 2–3 часов.

На линии обработки капусты, зелени устанавливаются производственные столы, моечные анны. Очищенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тканью для предохранения от загрязнения и высыхания.

Работу небольших овощных цехов организует заведующий производством. В конце рабочего дня ответственный работник цеха составляет отчет о количестве израсходованного сырья и выпущенных полуфабрикатов.

**2.2 Мясной цех**

Технологический процесс обработки мяса не зависит от мощности цеха, но сама организация технологического процесса различается. На крупных заготовочных предприятиях мясные цехи более механизированы, применяются транспортеры, подвесные и поточные линии и др.

Назначение мясного цеха – производство полуфабрикатов различных видов из говядины, свинины, баранины, птицы и дичи.

На данном предприятии обработка мяса и рыбы осуществляется в одном помещении, при обязательном соблюдении требований санитарного режима.

Первая операция технологического процесса обработки мяса – дефростация, т.е. оттаивание. Туши делят на части на разрубочном столе (круглой колоде из твердых пород дерева) мясницким топором и ножом-рубаком. Большой нож-рубак используют для рубки костей баранины, птицы, дичи, малым нарубают мелкие кости и мясо для рагу.

Затем производится обвалка, зачистка и нарезка мяса на порции. Эти операции осуществляются на производственных столах с крышками из нержавеющей стали, дюралюминия или мрамора.

В крупных мясных цехах работники в течение рабочего дня заняты однородной работой, т.е. применяется пооперационное разделение труда. В мясном цехе столовой повар поочередно выполняет несколько операций.

**2.3 Рыбный цех**

Предназначен для обработки рыбы и изготовления полуфабрикатов: тушек специальной разделки, порционных кусков, изделий из рубленной массы.

Проектируют рыбные цехи в заготовочных предприятиях, столовых и ресторанах на 400 мест и более, работающих на сырье, а также как самостоятельные заготовочные предприятия с полным составом помещений.

Рыбный цех предприятия, работающего на сырье, независимо от его мощности проектируют в одном помещении. В цехе предусматривают линии обработки рыбы с костным скелетом и производства полуфабрикатов из нее, а также линию обработки рыбы с хрящевым скелетом и производства полуфабрикатов из нее.

В рыбном цехе заготовочного предприятия, работающего на сырье, предусматривают помещения: рыбное отделение; охлаждаемую камеру полуфабрикатов; моечную инвентаря; кладовую полуфабрикатной тары; помещение начальника цеха; помещение для приготовления фиксажа.

Подбор необходимого оборудования осуществляется на основе производственной программы цеха и схемы технологического процесса обработки.

Технологический процесс обработки рыбы в цехах организуют по схеме: размораживание – очистка от чешуи – удаление плавников, голов, внутренностей – промывка – фиксация – изготовление полуфабрикатов – укладка в гастроемкости – охлаждение и кратковременное хранение – транспортирование.

Подготовленные полуфабрикаты укладывают в гастроемкости на отведенном в цехе участке, на стеллажах транспортируют в охлаждаемую камеру полуфабрикатов для охлаждения и кратковременного хранения, а затем – в экспедицию. Если рыбный цех работает на полуфабрикатах, поставляемых промышленностью, то предусматривают линию для нарезки порционных кусков и изготовления рубленых изделий с установкой механического и вспомогательного оборудования для этих операций.

Рыбный цех размещают на первом этаже здания вблизи помещений для приема и хранения сырья; при этом обеспечивают удобную связь рыбного цеха с кулинарным и с экспедицией.

**2.4 Горячий цех**

К доготовочным относятся горячий и холодный цеха предприятий общественного питания.

В горячем цехе приготавливают горячие первые блюда, вторые, гарниры, соусы, и выполняют все технологические операции по тепловой обработке полуфабрикатов для холодного цеха. В холодном цеху выпускают разнообразные холодные блюда, закуски и кулинарные изделия.

Работа доготовочных цехов строится на основе плана-меню. Выпуск блюд и кулинарных изделий в течение дня производится небольшими порциями с учётом загрузки торгового зала и графика потока потребителей. Наибольшая часть продукции доготовочных цехов изготавливается к открытию зала.

Горячий цех является основным. К горячему цеху примыкают заготовочные цеха, холодный цех, моечная кухонной посуды.

Оборудование горячего цеха, его мощность зависит от пропускной способности цеха. Из теплового оборудования установлены плиты, пищеварочные котлы, электрожарочные шкафы и т.п.

Размещение оборудования в горячем цехе обеспечивает наиболее удобные условия для работы поваров.

Плита расположена в центре горячего цеха, перпендикулярно стене с окнами, торцом к наружной стене, что обеспечивает свободный доступ к ней со всех сторон. Приготовление широкого ассортимента супов, вторых блюд, гарниров, соусов – обеспечивается в горячем цехе разнообразной посудой и инвентарём.

Блюда, изготовляемые в горячем цехе, различают по следующим основным признакам:

* Виду используемого сырья – из картофеля, овощей и грибов; из круп, бобовых и макаронных изделий; из яиц и творога; из рыбы и морепродуктов; из мяса и мясных продуктов; из птицы, дичи, кролика и др.;
* Способу кулинарной обработки – отварные, припущенные, тушеные, жареные, запеченные;
* Характеру потребления – супы, вторые блюда, гарниры, напитки и др.;
* Назначению – для диетического, школьного питания и др.;
* Консистенции – жидкие, полужидкие, густые, пюреобразные, вязкие, рассыпчатые.

Блюда горячего цеха должны соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам.

За организацию технологического процесса в цехе, качество и соблюдение выхода блюд следит старший повар. В небольших горячих цехах работу цеха возглавляет заведующий производством.

**2.5 Холодный цех**

Холодные цехи организуют на предприятиях с цеховой структурой производства, как например столовая. В столовой реализуют небольшой ассортимент холодных закусок, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении. Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), холодные напитки, холодные супы.

Холодные блюда должны приготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в краткий срок.

## Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в цехе соблюдаются строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, хранятся в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6–8 С. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10–14 С, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

Времяна подготовку работы в начале каждого дня используется для подбора посуды, инвентаря, получения продуктов в соответствии с производственным заданием. При хорошей организации производства время на подготовку работы должно составлять не более 20 мин.

По окончании рабочей смены повара отчитываются за проделанную работу, а шеф-повар составляет отчет о реализации блюд за день в торговый зал.

**3. Требования к созданию оптимальных условий труда**

Для успешного выполнения производственного процесса на предприятиях общественного питания необходимо:

* Выбрать рациональную структуру производства;
* Производственные помещения должны располагаться по ходу производственного процесса, чтобы исключить встречные потоки поступающего сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Заготовочные цехи должны располагаться ближе к складским помещениям, но в то же время иметь удобную связь с доготовочными цехами;
* Обеспечить поточность производства и последовательность осуществления технологических процессов;
* Правильно разместить оборудование;
* Обеспечить рабочие места необходимым оборудованием, инвентарем, инструментами;
* Создать оптимальные условия труда.

Производственные помещения должны располагаться в наземных этажах. Площадь производственных помещений определяется Строительными нормами и правилами проектирования в зависимости от типа и мощности предприятий.

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др.

Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СП и СанПиН, согласно которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготовляться из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

**3.1 Требования к размещению**

Ориентация, размещение производственных и складских помещений, их планировка и оборудование должны обеспечивать соблюдение требований санитарного законодательства, технологических регламентов производства, качество и безопасность готовой продукции, а также условия труда работающих.

Для сбора мусора и пищевых отходов на территории следует предусмотреть раздельные контейнеры с крышками, установленные на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны.

Допускается и использование других специальных закрытых конструкций для сбора мусора и пищевых отходов.

Мусоросборники очищаются при заполнении не более 2/3 их объема, после этого подвергаются очистке и дезинфекции с применением средств, разрешенных органами и учреждениями ГосСанПид в установленном порядке.

**3.2 Требования к водоснабжению и канализации**

Водоснабжение организаций осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода, при его отсутствии оборудуется внутренний водопровод с водозабором из артезианской скважины, колодцев, каптажей.

Органами и учреждениями госсанэпидслужбы выдается санитарно – эпидемиологическое заключение на источники водоснабжения вновь строящихся, реконструируемых и действующих организаций.

Качество воды в системах водоснабжения организации должно отвечать гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения и нецентрализованного водоснабжения.

Нормы расхода воды на приготовление полуфабрикатов

|  |  |
| --- | --- |
| полуфабрикаты | Нормы расхода воды на 1 т в л |
| мясные | 1500 |
| рыбные | 2000 |
| овощные | 2200 |
| кулинарные | 1000 |

Примечание: коэффициент часовой неравномерности водопотребления принимать за 1,5.

Все производственные цеха оборудуются раковинами с подводкой горячей и холодной воды. При этом следует предусматривать такие конструкции смесителей, которые исключают повторное загрязнение рук после мытья.

Горячая и холодная вода подводиться ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителей, а также, при необходимости, к технологическому оборудованию.

Расчетные секундные расходы воды и процент одновременного действия оборудования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Оборудование | Расход воды, л/с | Процент одновременного действия |
| 1. Моечные ванны | 0,3 | 30 |
| 2. Раковины (производственные) | 0,2 | 40 |
| 3. Машины посудомоечные | 0,3 | 100 |
| 4. Картофелемойки, картофелечистки и кипятильники | 0,2 | 100 |
| 5. Котлы варочные | 0,2 | 60 |

Подводку горячей воды следует проектировать к моечным ваннам и производственным раковинам, а также к поливочным кранам для мытья жироуловителей, грязеотстойников и мезгосборников.

Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 С.

Для сетей горячего водоснабжения используются материалы, выдерживающие температуру выше 65 С.

В организациях запрещается использовать привозную воду. При отсутствии горячей или холодной воды организация приостанавливает свою работу.

При наличии санитарно – эпидемиологического заключения органов и учреждений госсанпидслужбы допускается установка резервных автономных устройств горячего водоснабжения с разводкой по системе.

Производственное оборудование и моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20 мм от верха приемной воронки. Все приемники стоков внутренней канализации имеют гидравлические затворы (сифоны).

Все производственные цеха, моечные, дефростер, загрузочную, камеру хранения пищевых отходов следует оборудовать сливными трапами с уклоном пола к ним.

В тамбуре туалета для персонала следует предусматривать отдельный кран со смесителем на уровне 0,5 м от пола для забора воды, предназначенной для мытья полов, а также сливной трап с уклоном к нему.

Все стационарные организации оборудуются туалетами и раковинами для мытья рук посетителей. Совмещение туалетов для персонала и посетителей не допускается.

Временные организации быстрого обслуживания (павильоны, палатки, фургоны и др.) рекомендуется размещать в местах, оборудованных общественными туалетами.

Во всех строящихся и реконструируемых организациях унитазы и раковины для мытья рук персонала следует оборудовать устройствами, исключающими дополнительное загрязнение рук (локтевые, педальные приводы и т.п.).

**3.3 Требования к условиям работы в производственных помещениях**

Во всех организациях создаются необходимые условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, туалетной бумаги и т.п.).

Показатели микроклимата производственных помещений и помещений для посетителей должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений.

При наличии систем вентиляции с механическим или естественным побудителем параметры должны отвечать допустимым нормам.

В помещениях отделки кондитерских изделий приточная система вентиляции выполняется с противопыльным и бактерицидным фильтром, обеспечивающим подпор чистого воздуха в этом помещении.

Оборудование и моечные ванны, являющиеся источниками повышенных выделений влаги, тепла, газов оборудуются локальными вытяжными системами с преимущественной вытяжкой в зоне максимального загрязнения. Содержание вредных веществ в воздухе рабочей зоны производственных помещений не должно превышать предельно – допустимых концентраций (ПДК) вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

Во вновь строящихся и реконструируемых организациях не допускается устанавливать плиты, работающие на угле, дровах, твердом топливе и др. Показатели освещенности для производственных помещений должны соответствовать установленным нормам.

Осветительные приборы, арматура, остекленные поверхности окон и проемов содержатся в чистоте и очищаются по мере загрязнения.

**3.4** **Требования к устройству и содержанию помещений**

Набор и площади помещений должны соответствовать мощности организаций и обеспечивать соблюдение санитарных правил и норм.

Технологическое оборудование размещается так, чтобы обеспечивать свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности.

Для внутренней отделки помещений используется материалы, разрешенные органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке.

В цехах для приготовления холодных блюд, мягкого мороженного, в кондитерских цехах, где осуществляется приготовление крема и отделка тортов и пирожных, установка бактерицидных ламп.

Все помещения организаций необходимо содержать в чистоте. Текущая уборка проводится постоянно, своевременно и по мере необходимости. В производственных цехах ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств. После каждого посетителя обязательна уборка обеденного стола.

Для уборки производственных, складских, вспомогательных помещений, а также туалетов выделяется отдельный инвентарь, который хранится в специально отведенных местах, максимально приближенных к местам уборки. По окончании уборки в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и храниться в чистом виде в отведенном для него месте. В целях предупреждения возникновения и распространения инфекционных заболеваний уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых помещений проводится уборщицами, а уборка рабочих мест – работниками на рабочем месте.

В организациях применяются моющие и дезинфицирующие средства, разрешенные органами и учреждениями госсанпидслужбы в установленном порядке, которые используются в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранятся в специально отведенных местах в таре изготовителя.

**3.5 Требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

Организации обеспечиваются достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально – технического оснащения.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполняются из материалов, разрешенных органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке. При работе технологического оборудования исключается возможность контакта сырых и готовых к употреблению продуктов.

Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы тщательно моются с применением моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой при температуре 40 – 50 С и насухо вытираются сухой чистой тканью.

Колода для разруба мяса устанавливается на крестовине или специальной подставке, скрепляется металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищается ножом и посыпается солью. Периодически по мере необходимости колоду спиливают и обстругивают.

Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов.

В моечных отделениях вывешивается инструкция о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств. Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств.

**3.6 Требования к транспортировке, приему, хранению сырья и пищевых продуктов**

Кузов автотранспорта изнутри обивается материалом, легко поддающимся санитарной обработке и оборудуется стеллажами.

Поступающие в организации продовольственное сырье и пищевые продукты должны соответствовать требованиям нормативной и технической документации и сопровождаться документами, подтверждающими их качество и безопасность и находиться в исправной, чистой таре.

Продукты следует хранить в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны и др.), при необходимости – перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Продукты без упаковки взвешивают в таре или чистой бумаге.

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

Птицу мороженную или охлажденную хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, укладывая в штабеля; для лучшей циркуляции воздуха между ящиками (коробами) рекомендуется прокладывать рейки.

отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно. Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специальными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту – на отдельных стеллажах, в ларях; квашенные, соленые овощи – в бочках, при температуре не выше 10 С. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 С.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.

**3.7 Санитарные требования к личной гигиене персонала организации. Требования к соблюдению санитарных правил. Порядок проведения медицинских осмотров работников цехов перед началом работы**

Работники организации обязаны соблюдать следующие правила личной гигиены:

– оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

– перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;

– работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

– при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально отведенном месте, после посещения туалета тщательно мыть руки с мылом;

– при проявлении признаков простудного заболевания или кишечной дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и обращаться в медицинское учреждение для лечения;

– сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье работника;

– при изготовлении блюд, кулинарных изделий и кондитерских изделий снимать ювелирные украшения, часы и другие бьющиеся предметы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком, не застегивать спецодежду булавками;

– не курить и не принимать пищу на рабочем месте (прием пищи и курение разрешаются в специально отведенном помещении или месте).

Руководитель организации обеспечивает:

– наличие на каждом предприятии настоящих санитарных правил;

- выполнение требований санитарных правил всеми работниками предприятия;

– должное санитарное состояние нецентрализованных источников водоснабжения и качество воды в них;

- организацию производственного и лабораторного контроля;

– необходимые условия для соблюдения санитарных норм и правил на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий, гарантирующих их качество и безопасности для здоровья потребителей;

– прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию;

– наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

– своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками;

– организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки персонала по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года;

– выполнение постановлений, предписаний органов и учреждений госсанпидслужбы;

– наличие санитарного журнала установленной формы;

– ежедневное ведение необходимой документации (бракеражные журналы, журналы осмотров персонала на гнойничковые и острые респираторные заболевания, журнал контроля качества фритюрных жиров и др.);

– условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами, гигиеническими нормативами;

– организацию регулярной централизованной стирки и починки санитарной и специальной одежды;

– исправную работу технологического, холодильного и другого оборудования предприятия;

– наличие достаточного количества производственного инвентаря, посуды, моющих, дезинфицирующих средств и других предметов материально – технического оснащения;

– проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

– наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное пополнение;

- организацию санитарно – просветительной работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

– медицинский осмотр проводится перед началом работы с целью выявления у работающих повреждений и гнойничковых заболеваний кожи рук, открытых частей тела, а также ангины, катаральных явлений верхних дыхательных путей, кариозных зубов.

– медицинскому осмотру подлежат все без исключения работники цехов по производству кондитерских изделий с кремом, перед допуском их к работе.

– осмотр рук, открытых частей тела, а также носоглотки должен проводиться медицинским работником по договору организации с лечебно – профилактическим учреждением или назначенным руководителем организации ответственным лицом.

– не допускаются к работе по производству кондитерских изделий с кремом (подготовкам сырья для крема, приготовление крема, отделка тортов и пирожных, приготовление рулетов), приготовлению холодных закусок, готовых блюд, работники, имеющие порезы, ссадины, ожоги, гнойничковые заболевания кожи рук, открытых частей тела (поверхностные гнойнички, фурункулы, нагноения, вызванные порезами, занозами, ожогами и др. повреждения кожи), а также ангинами и катаральными явлениями верхних дыхательных путей.

- работники с заболеваниями, указанными в п. 4, направляются на лечение. Лица, которые в связи с легкой степенью заболевания не получают листа нетрудоспособности, переводятся на другую работу.

– медицинский работник (или ответственное лицо), проводящий осмотр, в письменном виде сообщает начальнику цеха или лицу, его заменяющему, обо всех работниках, которые в результате осмотра не допущены к работе.

– по окончании осмотра медицинский работник (или ответственное лицо) должен делать отметку против каждой фамилии о результатах осмотра, а также запись, в которой указывается, сколько человек было осмотрено, сколько из низ здоровы и сколько выявлено больных.

– о каждом выявленном больном делается отдельная запись, в которой должно быть указано, какие рекомендации даны по использованию работника в цехе или о направлении его на лечение. Запись подписывается медицинским работником (или ответственным лицом), проводившим осмотр, и начальником цеха или смены.

– список работающих в журнале на день осмотра должен соответствовать списку работников на этот день (в смену).

**Список источников**

1. Калинина В.М. «Технология оснащения и охрана труда в предприятиях общественного питания»; Москва «Мастерство» 2001.

2. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учеб. пособие – М.: Феникс, 2007. – 284 с.

1. Усов Н.К. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»; Москва «Мастерство» 2001.