Описание санитарного режима и технологического процесса комбината питания «Москва»

Комбинат питания входит в состав гостиницы «Москва», вступившей в строй в 1937 году, и предназначен для обслуживания проживающих. Комбинат предоставляет полный рацион (завтрак, обед, ужин).Раньше он был оборудован на1500 посадочных мест, однако в настоящее время рассчитан на 50мест.Комбинат предлагает посетителям широкий ассортимент горячих (первых и вторых) и холодных блюд, кондитерских изделий, а также алкогольных и безалкогольных напитков

Сырье на комбинат доставляется через подвальное помещение приемочной. Пищевое сырье привозится в специально оборудованных охлаждаемых машинах для скоропортящихся продуктов; тара, в которой поступают скоропортящиеся продукты, промаркирована. Со всем поступающим сырьем проверяются накладные, содержащие информацию о дате выработки и сроке реализации; все продукты животного происхождения также сопровождаются справкой ветеринарного надзора. Транспорт и содержащая продукты тара находятся в удовлетворительном состоянии, отвечают установленным требованиям.

Предусмотрено раздельное хранение различных продуктов в складских помещениях комбината.Имеется несколько охлаждаемых камер, предназначенных для хранения мяса, рыбы, птицы, молочных продуктов, гастрономических изделий, а также овощей, фруктов.

1. Мясная камера содержит стеллажи из нержавеющей стали, на которых при температуре 0ºС мясо и субпродукты (в отдельном углу) хранятся не более 5 суток.

2. Рыбная камера имеет стеллажи, на которых в 1-2 ряда хранится крупная рыба, а также стоят лотки,наполненные мелкой рыбой. Здесь при температуре -2ºС рыба хранится не более 3 суток.

3. Камера для птицы также оборудована стеллажами, на которых птица хранится при температуре –2ºС

4. Молочно-жировая камера имеет температуру +4ºС и предназначена для хранения молока в течение 36 часов, сметаны в течение 72 часов, масла крестьянского 28-30 суток, а масла высшего сорта 40-45 суток.

5. Гастрономическая камера оборудована полками из нержавеющей стали, на которых при температуре +2ºС колбасы высшего сорта, окорок и буженина хранятся в течение 72часов, а колбасы 1 и 2 сорта, а также сардельки и сосиски – в течение 48 часов.

6. Две камеры для овощей имеют температуру +4ºС и предназначены для кратковременного хранения огурцов, помидоров, грибов и зелени.

7. Также имеется одна камера для кратковременного хранения фруктов с температурой +4ºС.

Санитарное состояние охлаждаемых камер хорошее. Все камеры оснащены приборами, регистрирующими температуру воздуха; данные температурного режима ежедневно отражаются в регистрационном журнале

Также предусмотрены неохлаждаемые кладовые для хранения плодоовощной продукции, сухих продуктов и алкогольных напитков. В помещениях кладовых продукты размещены на полках и на полу, что не соответствует установленным

правилам. Кладовые содержатся в чистоте, в них регулярно проводится уборка.

Первичная обработка продуктов осуществляется в цехах по обработке сырья: мясо-рыбном и овощном.

Дефростация мяса в виде туш и полутуш производится в подвешенном состоянии при температуре +2ºС в течение 24 часов; рыба дефростируется в лотках при той же температуре в течение 12 часов. Мясо после дефростации подвергается зачистке и обмывке, а затем разделяется и сортируется. Дефростированная рыба очищается и разделывается.После первичной обработки мясо и рыба идут в другие цеха для дальнейшей обработки. Кроме того, в мясо-рыбном заготовочном цехе готовится фарш. Хранение полуфабрикатов в цехе не предусмотрено, они готовятся по мере потребности в них и немедленно поступают в другие цеха для дальнейшей обработки.

Первичная обработка овощей и зелени производится в овощном заготовочном цехе и включает переборку, мытье и очистку.

Цеха по переработке сырья располагаются в подвальном помещении возле склада и оборудованы в соответствии с выполняемой в них работой.В составе мясо-рыбного цеха оборудованы помещения для дефростации, в которых поддерживается оптимальная температура, постоянно регистрируемая и заносимая в журнал; в остальных помещениях цеха имеются разделочные столы , мойки для мяса и рыбы, а также электромясорубки и фаршмешалки. Овощной цех оборудован столами, имеются электрические картофелечистки.

Инвентарь в заготовочных цехах имеется в достаточном количестве и отвечает установленным требованиям: разделочные столы, доски, ножи, мясорубки и другой инвентарь промаркированы метками «мясо сырое», «рыба сырая», «овощи сырые»; инвентарь чистый, без видимых дефектов.

Горячий цех предназначен для приготовления первых и вторых блюд, а также термической обработки сырья для холодных закусок. Он оборудован электрическими плитами и духовыми шкафами, мощность которых достаточна для обеспечения технологического процесса. Обработка продуктов ведется в оптимальном для них температурном и временном режиме, который обеспечивает нужные органолептические свойства полученного блюда и безвредность его в эпидемиологическом отношении. При термической обработке овощей оптимальный режим устанавливается с учетом желательности сохранения в готовом блюде достаточного количества витамина С.

Для хранения готовых блюд в горячем виде применяются мармитные устройства, на которых готовые первые и вторые блюда могут находиться не более 2 часов.

Холодный цех предназначен для приготовления всех видов холодных блюд и закусок. Цех оборудован столами и полным набором необходимого оборудования и инвентаря (разделочные доски, ножи, мясорубки, шинковальная и протирочная машины, аппарат для взбивания сливок и др.). Готовые блюда хранятся в охлаждаемой камере при температуре +2+4ºС не более 2-4 часов. Разделочные доски чистые, без видимых дефектов; одна из досок для нарезания овощей не промаркирована, что не соответствует принятым требованиям.

Кондитерский цех выпускает широкий ассортимент мучных кондитерских изделий.

На первом этапе технологического процесса проводится подготовка сырья: просеивание муки, приготовление начинки для пирожков и ватрушек. Также на этом этапе проводится подготовка яиц: утиные и гусиные яйца используются только для приготовления теста, куриные яйца осматриваются овоскопом, годные подвергаются промыванию в трех ваннах (во вторую добавляют раствор аммаргена); меланж размораживают в емкости с водой при температуре +60ºС, затем вскрывают банки и процеживают массу через сито.

Тесто замешивается в специальных электрических смесительных устройствах, которые регулярно подвергаются очистке. Изделия выпекаются в финских духовых шкафах на вертящихся противнях. Труд в цеху преимущественно ручной (механизированы только замес теста и взбивание кремов и яичной массы для торта «Птичье молоко»),что не является благоприятным фактором, так как способствует вторичному загрязнению продукции цеха.

Кремы готовятся в отдельных промаркированных емкостях, которые моются с особой тщательностью с применением дезинфицирующих средств. Заварной крем нагревается в открытом котле до 95ºС в течение 5 минут, другие кремы пастеризуются при температуре 90ºС в течение 25 минут, что соответствует установленным правилам. Отделка изделий кремом проводится с помощью одноразовых бумажных корнетиков, а также кондитерских мешочков.

Состояние оборудования и инвентаря в целом удовлетворительное: инвентарь промаркирован, видимых дефектов нет; содержаниедеревянного инвентаря (разделочные доски) и кондитерских мешочков замечаний не вызывает.

В составе комбината оборудованы моечные для кухонной и столовой посуды.

Моечная для кухонной посуды оборудована раковинами. Здесь моют всю кухонную посуду горячей водой с применением дезинфицирующего раствора «Витязь». Санитарное состяние моечной удовлетворительное.

Моечная для столовой посуды оборудована посудомоечной машиной, обеспечивающей мытье посуды в трех водах с температурой 65ºС с применением дезинфицирующего и обезжиривающего раствора «Витязь». Мощность посудомоечной машины удовлетворяет потребностям комбината. Эффективность работы посудомоечной машины можно оценить как хорошую.Предусмотрено помещение для хранения чистой посуды, в котором имеется достаточное количество полок.

Система раздачи пищи предусматривает обслуживание официантами. Раздаточная находится в непосредственной близости от обеденного зала и снабжена специальными прилавками: нагревающими, на которых располагаются горячие блюда и напитки, и охлаждаемые, предназначенные для холодных блюд, закусок и напитков.При подаче на стол температура первых блюд и горячих напитков должна быть не менее75ºС, вторых блюд не менее 65ºС, холодных блюд и напитков от7 до 14ºС.

Санитарное состояние обеденного зала хорошее, в нем чисто, столы покрыты чистыми полотняными скатертями. При обеденном зале имеется помещение, в котором находятся умывальники для посетителей, снабженные мылом.

Во всех помещениях комбината предусмотрена ежедневная влажная уборка, еженедельная генеральная уборка; один раз в месяц проводится санитарный день с дезинфекцией 0.5%-ным раствором хлорамина. Уборочный инвентарь для каждого помещения отдельный и имеет соответствующую маркировку. Пищевые отходы собираются в специальные промаркированные бачки с плотно закрывающимися крышками

Гардероб, бельевая, душевые и санузлы для персонала осмотрены не были. Для работников комбината предусмотрены помещения для отдыха и приема пищи. Персонал регулярно проходит плановые медицинские осмотры, исследуется на бацилло- и глистоносительство, проходит флюорографическое исследование (при обследовании работников кондитерского цеха особое внимание уделяют гнойничковым поражениям кожи и другим стафилострептококковым инфекциям). Регулярно проводится плановая иммунизация работающих.

Персонал соблюдает правила личной гигиены: снабжен чистой спецодеждой, регулярно моет руки, стрижет ногти, бреется.

С работниками комбината регулярно проводятся различные виды санитарно-просветительской работы под руководством санитарного врача комбината.

В целом санитарное состояние комбината питания «Москва» можно оценить как удовлетворительное. Замеченные нарушения относятся к незначительным и могут быть легко исправлены под руководством санитарного врача комбината. В качестве рекомендации предлагается по возможности больше механизировать и автоматизировать кондитерский цех во избежание заражения продукции в нем.

МОСКОВСКАЯ МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ ИМ. И. М. СЕЧЕНОВА

Кафедра гигиены питания.

САНИТАРНОЕ ОПИСАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Студентка 11 группы 4 курса МПФ Козловская Е.

Преподаватель: Малахова А. В.

Москва, 2000 год