***Предмет: МДК.02.01 Группа АДП-22. 17.09.***

***Тема урока :****Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий,закусок -4 часа*

***Порядок выполнения : 1-****Изучить теоретическую часть :*

***2-****Выполнить практические задания.*

***3.-****Ответить на вопросы (Письменно)*

***Теоретическая часть***

*Технологический процесс приготовления пищи предполагает строгое соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил. Санитарные требования должны выполняться на всех этапах технологического процесса: при приеме сырья и организации его хранения, при изготовлении блюд и кулинарной продукции, при реализации готовой продукции и обслуживании потребителей. От соблюдения санитарно-гигиенических правил зависит качество и безопасность кулинарной продукции.*

*В горячем цеху должен быть микроклимат. Температура по требованиям научной организации должна быть в пределах 23-25 °С, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность воздуха не должна превышать 50%.*

*Горячий цех должен быть связан со всеми производственными и торговыми помещениями, поэтому располагают его вблизи от холодного цеха, раздачи и моечной столовой посуды. Грузовыми лифтами горячий цех связан с заготовочными цехами или межцеховым транспортом.*

*В горячем цехе обязательно должно быть дневное освещение.*

*Наиболее современным является модульное оборудование. Линейное расположение его обеспечивает необходимую последовательность выполнения различных операций технологического процесса.*

*Над тепловым оборудованием устраивают вентиляционные отсосы, удаляющие пары, продуктов сгорания. В горячем цеху могут быть установлены как электрические плиты, так и газовые. Для приготовления первых, третьих блюд и гарниров, служат варочные устройства, стационарные котлы и передвижные котлы.*

*Посуда должна быть изготовлена из неокисляющегося металла, иметь ровное дно, гладкие стенки, прочно прикрепленные ручки, маркировку с указанием ее вместимости. Для варки в небольших количествах применяют котлы, кастрюли. Для пассерования, тушения и припускания - цилиндрические или конусные сотейники. Так же используют мармитницы, паровые коробки. Для жарки - разные противни и сковороды. Производственные столы оборудованы встроенными ваннами.*

*Дезинфекция на рабочем месте производится двумя способами:*

*.Физическим методом относится применение горячей воды не ниже 75С, кипятка, пара, горячего воздуха (в жарочном шкафу ) и ультрафиолетовых ламп БУВ. Физические методы безвредны для пищевых продуктов.*

*. Химические методы - раствор хлорной извести, хлорамина и гипохлорита кальция.*

*Настоящие санитарно-эпидемиологические правила разработаны с целью предотвращения возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний (отравлений) среди населения Российской Федерации и определяют основные санитарно-гигиенические нормы и требования к размещению, устройству, планировке, санитарно-техническому состоянию, содержанию организаций, условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов, технологическим процессам производства, а также к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников.*

*Санитарные правила распространяются на действующие, строящиеся и реконструируемые организации общественного питания, независимо от форм собственности и ведомственной принадлежности, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению.*

*В соответствии с санитарными требованиями материал, из кото­рого изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару, не должен оказывать вредного воздействия на продукты и вызывать изменение их органолептических свойств. Он должен быть устойчивым к кислотам, щелочам, легко мыться, очищаться, поддаваться дезинфицированию и просушиванию. Таким требованиям отвечают нержавеющая сталь, алюминий и его сплавы, никель, мельхиор, пластмассы, полиэти­лен, полистирол и др.****Санитарные требования к инвентарю и инструментам****.К инвен­тарю относят приспособления, облегчающие труд повара и кондите­ра: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сита, кондитерские мешки и т.д.*

*Разделочные доски изготавливают из твердых пород дерева (дуб, бук, береза, клен), в виде целого куска с гладкой поверхностью, без ще­лей. Доски бывают пластмассовые.*

*Материалы, применяемые для изготовления инвентаря, не долж­ны сообщать пищевым продуктам вредных и неприятных органолептических свойств, не должны изменять цвета, вкуса, запаха и внешнего вида. В пищу не должны переходить составные части того материала, из которого изготовлен инвентарь.*

*Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабаты­ваемым на них продуктом: «МО - мясо сырое, «МВ» - мясо вареное, «ОС» - овощи сырые и т.д.*

*В процессе работы строго следят за правильным использованием досок в соответствии с маркировкой. Их моют после каждой операции горячей водой и щеткой (очистив предварительно ножом от остатков продукта), ошпаривают кипятком и хранят поставленными на ребро на стеллажах. Весь инвентарь, в том числе разделочные доски, дезин­фицируют кипячением в воде в течение 15-20 мин.*

*Поварские ножи, как и разделочные доски, должны закрепляться за рабочим местом и соответственно маркироваться. Учитывая, что по­варские ножи изготовлены из нержавеющей стали, их нужно хранить в сухом виде. Все металлические инструменты дезинфицируют кипяче­нием в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой. Нарушения санитарно-гигиенических правил мытья и содер­жания инвентаря и инструментов могут стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, а следовательно, возникновения пи­щевых отравлений и кишечных инфекций.*

***Санитарные требования к кухонной, столовой посуде****.Кухонную посуду (кастрюли, наплитные котлы емкостью не более 60 л, сотейники, чайники) изготовляют из нержавеющей ста­ли, алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью. Во избежание передачи запаха блюдам все котлы закрепляют за цехами и маркируют в зависимости от приготавливаемых блюд.*

*Противни изготавливают из железа, а сковороды - из чугуна. Все цеховое оборудование и посуда непосредственно после использования должны тщательно очищаться от пищевых остатков, промываться го­рячей водой и содержаться в надлежащем санитарно-техническом со­стоянии.*

*Своевременная очистка и мытье оборудования и посуды имеет важное гигиеническое и эпидемиологическое значение, так как пище­вые остатки представляют хорошую питательную среду для развития микроорганизмов. Все оборудование и инвентарь моечной столовой посуды подвергают санитарной обработке.*

*Щетки, мочалки тщательно промывают, а перед началом работы кипятят в 1%-ном растворе кальцинированной соды.*

***Требования к оборудованию****.Технологическое оборудование предприятий общественного пита­ния имеет большое гигиеническое значение.*

*Материал и конструкция оборудования не должны оказы­вать отрицательного воздействия на качество продуктов. Оборудо­вание должно легко подвергаться санитарной обработке, способ­ствовать облегчению труда и по­вышению его производительности.*

*Механическое, тепловое, холодильное и немеханическое оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса так, чтобы исключить встречные и перекрещивающиеся потоки сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, а также обеспечить свободный доступ к нему, предусматривая проходы шириной не менее 1,2-1,5 м. Металлические части машин и аппаратов, соприкасающиеся с пищевыми продуктами, изготавливаются из нержавеющей стали, наружные части окрашива­ются краской.*

*Самым гигиеничным тепловым оборудованием являются электри­ческие и газовые аппараты. Один раз в неделю все оборудование цехов после мытья дезинфицируют 0,5%-ным раствором хлорной извести или хлорамина и затем промывают горячей водой.*

*В посудомоечных машинах посуду моют в трех отделениях с раз­ным температурным режимом: 45-48,50-55 и 90 °С. При этом в первом отделении она предварительно обмывается и обезжиривается, во вто­ром - осуществляется ее мойка и дезинфекция, а в третьем - опола­скивание.*

*Независимо от наличия посудомоечной машины моечная столо­вой посуды должна быть оборудована пятигнездной моечной ванной. Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. В первом отделении посуду моют мочалками и щетками с моющими средствами при температуре воды 45-50 °С, во втором - ополаскивают горячей (не ниже 70 °С) водой.*

*Хранят кухонную посуду на стеллажах вверх дном. Перед ис­пользованием ее обязательно ополаскивают горячей водой, предвари­тельно проверив чистоту внутренней поверхности посуды визуально и на ощупь рукой. Посуду с остатками подгоревшей пищи перед мы­тьем замачивают водой. Противни, сковороды рекомендуют мыть после 2-3-разовой жарки.*

*Кухонную посуду не дезинфицируют, так как она постоянно под­вергается тепловой обработке.*

*В общественном питании используется фарфоровая, фаянсовая, веджвудовая, керамическая, стеклянная посуда, а также из нержавеющей стали и мельхиора, столовые приборы - из алюминия и нержавеющей стали. В последние годы санитарными нормами допускается посуда из пластмасс: для горячих блюд-из мегалита, для холодных блюд - из полистирола.*

*Особые гигиенические требования предъявляют к мойке столо­вой посуды, так как на ее поверхности могут находиться патогенные микробы. Столовую посуду чаще моют в посудомоечной машине, реже ручным способом в трехсекционной ванне. В том и другом слу­чае посуду предварительно очищают от остатков пищи и сортируют по видам.*

***Чистка, уход и хранение столовых приборов***

*Приборы из нержавеющей стали очень хорошо чистятся и моются в посудомоечной машине, но необходимо их сразу же сушить, так как при долгом хранении во влажном состоянии на них могут появиться пятна. Приборы с деревянными ручками следует мыть бережно вручную. Причем рукоятки не следует мочить моющей жид­костью, так как дерево впитывает влагу и в результате коробится и дает трещинки. Время от времени (после 20-30-кратной мойки) деревянные рукоятки следует смазывать растительным маслом. Тяжелее всего обра­щаться с покрытыми серебром и серебряными приборами. Они со вре­менем окисляются и требуют особо бережного обращения.*

*Все при­боры должны храниться в специальных ящичках с мягкой прокладкой. Чистка, уход и хранение посуды.*

*Правила мытья посуды в машине:*

1. *предварительное мытье посуды в ванне мочалками, щетками с моющими средствами при температуре воды 45-50 °С;*
2. *укладка посуды в ящики-лотки;*
3. *мытье в моющем отделении машины водой при температуре не менее 70 °С и давлением струи 0,5 ат,*
4. *ополаскивание посуды во втором отделении машины водой при температуре не менее 90-95 °С и давлении струи 1-2 ат;*
5. *удаление посуды из ящиков-лотков с проверкой качества мы­тья.*

*Особое внимание при машинном мытье посуды уделяют поддер­живанию температурного режима воды в ополаскивающем отделении и смене воды в моечном отделении через каждые 2 ч работы.*

*При мытье столовой посуды ручным способом соблюдают следу­ющие правила:*

1. *в первой ванне посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде при температуре 45-50 °С с добавлением мою­щих средств;*
2. *во второй ванне посуду дезинфицируют и моют в воде при тем­пературе 45-50 °С с добавлением дезинфицирующих средств;*
3. *в третьей ванне посуду ополаскивают в воде при температуре не ниже 70 °С в специальных сетках-корзинах или под душем;*
4. *обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на спе­циальных полках-сушилках.*

*Столовые приборы моют с моющими средствами, затем ополаски­вают горячей водой и кипятят в течение 10 мин. в специальных стери­лизаторах. Сушат их на воздухе.*

*В ресторанах хрустальную и стеклянную посуду моют вручную в двухсекционной ванне. В столовой самообслуживания подносы моют горячей водой и вытирают салфетками.*

*Для мойки столовой посуды применяют:*

1. *средства с моющими свойствами (тринатрийфосфат, кальци­нированная сода);*
2. *средства с моющими и дезинфицирующими свойствами («Про­гресс», «Посудомой», «Санпор»);*
3. *дезинфицирующие средства (1%-ный раствор хлорной извести или хлорамина).*

*Работники ПОП должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.*

*Работники ПОП должны проходить медицинский осмотр, целью которого является не допустить к работе больных и бактерионосителей. Не допускаются к работе больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, гепатитом, венерическими и кожными заболеваниями и т.д. Медицинский осмотр проводится 2 раза в год по графику.*

*Качеством выпускаемой продукции во многом зависит от содержания в чистоте рабочего места повара. В начале рабочего дня необходимо протереть производственные столы чистой влажной тканью. В процессе работы своевременно убирать со стола пищевые отходы, использованную посуду и инвентарь. После каждой операции промывать стол горячей водой. В конце рабочего дня столы промываются горячей водой с моющими средствами и дезинфицируются 0,5% раствором хлорной извести, промываются проточной водой.*

*В процессе приготовления и оформления блюд необходимо как можно меньше касаться продуктов руками, используя специальные инструменты, инвентарь, оборудование. Использовать следует только чистое, прошедшую санитарную обработку оборудование, инвентарь, посуду и тару.*

*При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах.*

*Готовить продукцию следует небольшими порциями, по мере ее спроса и реализации.*

*Чтобы не допустить развитие микробов уже в готовой пище ее необходимо хранить на раздаче не более 2-3 часов, соблюдая определенную температуру. Так температура хранения на раздаче и подаче первых блюд 75°****С.***

***Практическая часть***

***Вставьте пропущенные слова в санитарно-гигиенические требования:***

*1- В горячем цеху должен быть\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Температура по требованиям научной организации должна быть в пределах \_\_\_\_\_\_\_\_, поэтому более мощной должна быть приточно-вытяжная вентиляция (скорость движения воздуха 1-2 м/с); относительная влажность воздуха не должна превышать\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***2- Вставьте пропущенные слова в санитарно-гигиенические требования:***

*Дезинфекция на рабочем месте производится \_\_\_\_\_способами:*

*.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ методом относится применение горячей воды \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, кипятка, пара, горячего воздуха (в жарочном шкафу ) и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Физические методы безвредны для пищевых продуктов.*

*. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ методы - раствор хлорной извести, хлорамина и гипохлорита кальция.*

***Вопросы***

***1-****К инвен­тарю относят?-\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***2- Санитарные требования к инвентарю и инструментам****.*

***3-****Правила мытья посуды в машине:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***4****- Правила мытья столовой посуды ручным способом:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***5-****Кухонную посуду дезинфицируют?(Почему?)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

***Ответы оформляем в тетрадь по предмету!***

*Преподаватель: Александрова И.И.*