**Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания**

Качество приготавливаемых блюд во многом зависит от санитарно-технического состояния оборудования, инвентаря и посуды, содер­жания в надлежащем состоянии помещений и личной гигиены произ­водственного персонала.

Уборку помещений предприятия общественного питания произ­водят ежедневно и только влажным способом. Полы по мере загрязне­ния подметают влажной щеткой, а затем моют горячей водой и насухо вытирают. В конце рабочего дня полы моют с моющими средствами («Прогресс», кальцинированная сода).

Панели ежедневно протирают влажной тряпкой, а один раз в неде­лю моют теплой водой с добавлением моющих средств. Потолки очища­ют от пыли слегка увлажненной тряпкой по мере загрязнения. Оконные рамы, подоконники, двери моют ежедневно с моющими средствами, а стекла - по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц.

В производственных цехах устанавливают бачки для пищевых от­ходов с плотно закрывающимися крышками и педальным устройством.

Раковины, умывальники, унитазы моют ежедневно с моющими средствами и дезинфицируют 5%-ным раствором хлорной извести. Складские помещения убирают ежедневно, а стеллажи, полки моют с моющими средствами не реже двух раз в неделю.

Санитарными правилами предусматривается ежемесячная гене­ральная уборка и дезинфекция всех помещений. Уборку производ­ственных, складских и торговых помещений, санитарных узлов произ­водит разный персонал маркированным уборочным инвентарем.

**Дезинфекция и дезинфицирующие средства**

Дезинфекция - комплекс мер по уничтожению возбудителей раз­ных заболеваний во внешней среде. Па предприятиях общественного питания дезинфекцию проводят с профилактической целью, чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи. Дезинфекция проводится физическими и химическими методами. К физическим методам относится применение горячей воды (не ниже 75 °С), кипятка, пара, горячего воздуха (в жарочном шкафу) и ультрафиолетового облучения с помощью бактерицидных ламп БУВ.

Физические методы дезинфекции безвредны для пищевых продук­тов, обрабатываемых предметов и обслуживающего персонала. Хими­ческий метод дезинфекции предусматривает применение химических дезинфицирующих средств - растворов хлорной извести и хлорамина.

Раствор хлорной извести используют для дезинфекции помеще­ний, оборудования, инвентаря и посуды, для уничтожения вегетатив­ных и споровых форм микробов. Обычно готовят 10%-ный осветлен­ный раствор хлорной извести, растворяя 1 кг сухой хлорной извести в 10 л воды и настаивая его в течение 24 ч в стеклянной посуде в темном месте. Полученный раствор хранят в течение 5 суток и используют для получения растворов более низкой концентрации путем разведения водой. Раствор хлорамина по сравнению с раствором хлорной извести имеет следующие преимущества: хорошо растворяется в воде, более устойчив при хранении (15 дней), почти не имеет запаха, не вызывает коррозии металлов, не обесцвечивает краски.

Готовят раствор хлорамина, растворяя порошок в воде в опреде­ленном соотношении. Если в 10 л воды растворяют 20 г порошка, полу­чают 0,2%-ный раствор, 50 г - 0,5%-ный, 100 г - 1%-ный.

Постоянно должна осуществляться борьба с грызунами, мухами, тараканами. Грызуны и насекомые являются переносчиками болез­нетворных микробов. Для предотвращения заболеваний и отравлений на предприятиях общественного питания ведется активная борьба с грызунами и насекомыми и профилактическая работа.

Обшей профилактической мерой считается содержание предпри­ятия и территории в чистоте, правильное хранение пищевых продуктов, своевременное удаление пищевых отходов. В настоящее время грызу­нов истребляют с помощью ловушек, капканов и химическими спосо­бами, которые применяются специалистами-дератизаторами.

Наиболее эффективными мерами борьбы с мухами являются со­держание в чистоте и дезинфицирование площадки для мусоросборни­ков, засетчивание окон, обработка помещений химическими средства­ми (дезинсекция). Для предупреждения появления тараканов следует тщательно следить за своевременным удалением отходов и проведени­ем уборки помещений. Истребление тараканов проводят специалисты отделений профилактической дезинфекции санэпидстанций.

**Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре**

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.

**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.

Механическое оборудование, особенно его рабочие органы, после работы тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают и закры­вают чехлом из пленки или полотна.

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.

К немеханическому оборудованию относят: производственные столы, производственные и моечные ванны, разрубочный стул, стел­лажи, табуреты, шкафы и т.д. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, удобную для очистки рабочую поверхность, выполненную из нержавеющих материалов, без трещин, выбоин и не­ровностей, в которых могла бы скапливаться грязь.

Наиболее гигиеничными являются цельнометаллические столы из нержавеющей стали или дюралюминия на металлическом каркасе, а для разделки теста - столы с деревянными крышками, выполненными из твердых пород дерева (дуб, береза, клен).

Санитарными нормами допускается изготовление крышек столов из полимерного материала. Металлические столы после каждой про­изводственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня моют с моющими средствами («Прогресс») и ополаскивают горячей водой. Столы с деревянными крышками зачищают ножом и моют го­рячей водой.

Разрубочный стул высотой 80 см и диаметром 50 см изготавлива­ют из целого куска дерева твердых пород и устанавливают на ножках высотой 20 см. Боковую поверхность разрубочного стула окрашивают светлой масляной краской, оставляя неокрашенной верхнюю часть ши­риной 20 см.

После работы поверхность этого стула рекомендуется зачистить ножом, посыпать солью и накрыть чехлом, а боковую часть вымыть горячей водой. По мере изнашивания и появления глубоких зарубин поверхность разрубочного стула спиливают.

Производственные ванны изготовляют двугнездными из нержаве­ющей стали, дюралюминия или чугуна с эмалированной поверхностью. Размер ванн не должен превышать 1000 700 450 мм. Моют и содер­жат ванны так же, как и производственные столы. Моечные ванны для столовой посуды выпускают цельнометаллическими из трех отделений объемом не более 30 л, для более быстрой и частой смены воды. Все ванны обеспечивают подводкой горячей и холодной воды и присоеди­няют к канализационной сети через воздушный разрыв во избежание попадания сточных вод в ванны в случае засорения канализации.

Стеллажи, табуреты изготавливают из дюралюминия, в процессе работы их моют горячей водой.

**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.

Кондитерские мешки, марлю для процеживания бульона после стирки кипятят в 1%-ном растворе кальцинированной соды, затем про­поласкивают, сушат и проглаживают. Инструменты (ножи, тяпки, по­варские иглы и др.) в процессе работы содержат в чистоте.

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 посуде и таре.**

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.

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. Для чистки ее используют порошки «Алюмин», «Гигиена», «Пемоксоль», пасты Fеггу, «Молния», «Блеск», «Чистоль», кальцинированную соду (кроме алюминиевой посуды). 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. При мытье в жесткой воде и при длительном употреблении они становятся матовыми. От известкового налета их очищают уксусом, после чего промывают холодной водой и вытирают насухо (полируют) мягким полотенцем. 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.

Существуют специальные жидкости для ухода за такими прибо­рами, а также пасты. Для полировки серебряных изделий следует ис­пользовать мягкие неворсистые полотенца. Наиболее простой способ очистки серебра - в горячем растворе пищевой соды. Широкую посуду из стекла или фаянса выстилают фольгой, складывают серебро и зали­вают раствором соды (посуда не должна быть металлической). После этого приборы промывают горячей водой и полируют насухо мягким полотенцем. Позолоченные и золотые приборы моют в мыльной воде, ополаскивают горячей водой и полируют мягким полотенцем. Все при­боры должны храниться в специальных ящичках с мягкой прокладкой. Чистка, уход и хранение посуды.

**Правила мытья посуды в машине:**

предварительное мытье посуды в ванне мочалками, щетками с моющими средствами при температуре воды 45-50 °С;

укладка посуды в ящики-лотки;

мытье в моющем отделении машины водой при температуре не менее 70 °С и давлением струи 0,5 ат,

ополаскивание посуды во втором отделении машины водой при температуре не менее 90-95 °С и давлении струи 1-2 ат;

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:

в первой ванне посуду обезжиривают и моют мочалкой или щеткой в воде при температуре 45-50 °С с добавлением мою­щих средств;

во второй ванне посуду дезинфицируют и моют в воде при тем­пературе 45-50 °С с добавлением дезинфицирующих средств;

в третьей ванне посуду ополаскивают в воде при температуре не ниже 70 °С в специальных сетках-корзинах или под душем;

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:

средства с моющими свойствами (тринатрийфосфат, кальци­нированная сода);

средства с моющими и дезинфицирующими свойствами («Про­гресс», «Посудомой», «Санпор»);

дезинфицирующие средства (1%-ный раствор хлорной извести или хлорамина).

Тару для полуфабрикатов изготавливают из алюминия, дерева и полипропилена. Последний материал имеет ряд преимуществ: легкий, гигиеничный, водонепроницаемый. Тару моют в специальных моечных или в моечной кухонной посуды в выделенных ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

**Вопросы для самопроверки:**

1. Что такое дезинфекция? Какие бывают средства дезинфекции?

2. Какие требования предъявляются к дезинфектантам на пищевых предприятиях?

3. Что такое дезинсекция? Какими методами она осуществляется?

4. Какие химические средства дезинсекции применяют на хлебозаводах?

5. Каковы методы и в чем цель дератизации?