Контрольна робота

З курсу "Кулінарія"

Санітарні вимоги до працівників та робочого місця

Санітарія – це практична діяльність, спрямована на поліпшення та збереження здоров’я людини. Гігієна та санітарія тісно пов’язані між собою. Праця поварів, кондитерів, офіціантів вимагає напруження м’язів рук та ніг, а висока температура, підвищена вологість, забруднене повітря, велика кількість різноманітного обладнання створюють додаткові труднощі. Тому дотримання правил санітарії та гігієни дає змогу забезпечити захист здоров’я працівника від дії шкідливих факторів і підвищити працездатність.

Раціональна організація праці забезпечує високу працездатність протягом робочого дня. Адже втома людського організму та погіршення самопочуття настає внаслідок напруження, незручної пози, неправильної організації праці та відпочинку.

Важливе значення для створення комфорту на робочому місці має пониження рівня шуму за рахунок беззвучних двигунів, зменшення вологості та забрудненості повітря, зниження температури виробничого приміщення завдяки повітряно-витяжних вентиляцій та ін.

Після кожної виробничої операції всім працівникам сфери масового харчування треба мити руки з милом. Для цього у виробничих приміщеннях встановлюються умивальники, забезпечені милом і дезінфікуючими речовинами, з підведеною до них холодною та гарячою водою. Важливе гігієнічне значення має догляд за порожниною рота. Захворювання зубів і слизистої оболонки призводить до накопичення у ротовій порожнині різних мікроорганізмів. Під час кашлю, чихання, розмови мікроби з краплями слини можуть потрапити на продукти і викликати отруєння чи інфекційне захворювання.

Санітарний одяг працівників торгівлі та сфери харчування шиється як правило з білої бавовняної тканини, яка легко переться. Косинки та ковпаки повинні щільно закривати волосся. Санітарний одяг захищає харчові продукти від забруднень, які можуть бути допущенні особистим одягом працівників. Всі працівники зобов’язані стежити за чистотою одягу.

Змінюють одяг за мірою його забруднення, однак не рідше одного разу на два дні. Для цього треба мати не менше трьох комплектів санітарного одягу. Підприємство має забезпечити централізоване прання цього одягу. Робоче взуття має бути легким та зручним. У санітарному одязі забороняється виходити за межі магазину та підприємства масового харчування, категорично забороняється заходити у ньому в туалет.

Зберігати санітарний одяг потрібно окремо від верхнього одягу у спеціальних шафах, які регулярно миються та дезинфікуються.

Всі, хто влаштовуються на роботу у сферу масового харчування, проходять медичні огляди. Медичні огляди мають бути попередні та періодичні.

Якщо під час медичних оглядів не виявлено відхилень, лікарі-фахівці роблять позначки про допуск до роботи в особистих медичних книжках працівників.

Для забезпечення відповідного санітарного режиму, працівники підприємства масового харчування повинні дотримуватися чистоти на робочому місці, стежити за чистотою обладнання, посуду. Для підтримки санітарного режиму на підприємстві необхідно організовувати прибирання та дезінфекцію.

Вологе прибирання допомагає позбутися пилу, який осідає на підлогу, вікна та двері. Підлогу в приміщені миють протягом дня по мірі забруднення. Підлогу потрібно мити теплою водою, після чого насухо витирати. Усі панелі потрібно витирати вологою ганчіркою. Зовнішні двері необхідно мити в міру їх забруднення, однак не рідше одного разу на 10 днів. Внутрішні двері необхідно мити теплою водою з додаванням миючих засобів, після чого витирати насухо. Особливо ретельно слід мити ручки та нижні частини дверей.

На підприємствах масового харчування допускається використання таких посуд: фаянсовий і фарфоровий (тарілки, чашки та глечики), скляний сортовий (стакани, бокали), алюмінієвий, мельхіоровий а також посуд із неіржавіючої сталі ( ножі, виделки, ложки, тарілки, мисочки, лопатки та ін.). Столовий і чайний посуд з відбитими краями та тріщинами до використання не допускається.

Посуд, який використовуються на підприємствах масового харчування, має бути виготовлений із матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров’я України.

Не допустиме використання посуду із пластмаси, оскільки цей матеріал при зіткненні з їжею здатний виділяти шкідливі для організму речовини.

Усі працівники підприємства масового харчування особисто відповідають за порушення санітарних правил роботи.

Оскільки миття посуду на підприємствах масового харчування є одним із трудомістких процесів, то дуже важливо його механізувати. Механічне обладнання може забезпечити високу якість миття посуду. Робота таких машин базується на використанні мийних знежирюючи і споліскуючи речовин. Машини з повною механізацією мийних процесів значною мірою забезпечують дотримання гігієнічних вимог. Усі ванни для миття посуду повинні забезпечуватися холодною і гарячою водою, а якщо мийні машини то вода повинна підводитись до них.

Рис 2.2.Миття посуду

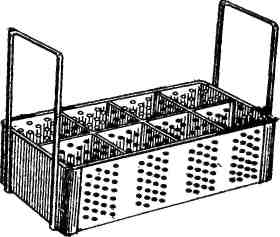
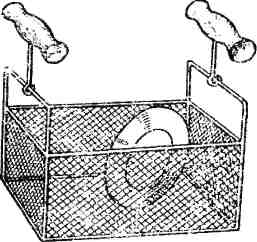
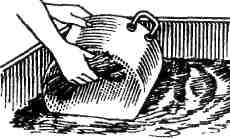
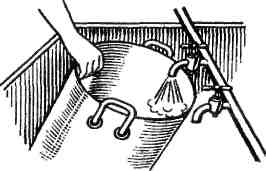


Рис. 2.3.Сітка для споліскування посуду та касета для стерилізації посуду

У кінці робочого дня здійснюється дезинфекція всього столового посуду та приборів 0,2% ним розчином хлорного вапна, або 0,2%-ним розчином хлораміну, чи 0,1%-ним розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижче від +50 протягом 10 хв.

Весь посуд зі скла та кришталю миється окремо від столового посуду в двох водах з додаванням у перше гніздо дозволених мийних засобів. Також дозволяється протирати посуд чистим рушником. Після висушування посуду його переносять на роздачу та зберігають у спеціальних шафах.

В жодному випадку не можна зшкрябувати з дна їжу, яка пригоріла. Її слід відмочувати у теплій воді. Сушіння кухонного посуду здійснюється на спеціальних стелажах. Касети для столових приборів та прибори для спецій миють в міру їх забруднення, проте не менше одного разу на день. Важливе значення також має збереження продуктів.

**Використана література**

1. “Громадське харчування в умовах комерціалізації і приватизації”, збірник наукових праць. Київ, КДТЕУ, 1994 р.
2. “Менеджмент гостинничного и ресторанного обслуживания», навчальний посібник, Москва, 1997 р.
3. Аграновский Е.Д. и др. «Организация производства в общественном питании», учебное пособие, Москва, 1990 г.
4. Бутєйкіс Н.Г. “Организация производства предприятий общественного питания», учебное пособие, Москва, 1990 г.
5. Усов В.В. «Организация обслуживания в ресторанах». Москва, 1990 г.
6. В.С. Доцяк Українська кухня, Львів 1998 р.
7. С.А. Шалімов, О.А. Шадура « Сучасна Українська кухня» вид.4-те, Видавництво Техніка» Київ, 1981 р.
8. В.С. Доцяк Українська кухня технологія приготування страв. Підручник, 1995 р.
9. Н.П. Саєнко, Т.Д. Волошенко Устаткування підприємств громадського харчування, Київ, 2005р.
10. О.М. Олійник Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування, Львів, 1998 р.