

ПАМЯТКА

Работник пищеблока должен обеспечить неукоснительное соблюдение следующих требований законодательства:

1. При приёме пищевой продукции:

1. обратить внимание на транспорт, которым осуществлялась доставка продукции. В случае поставки скоропортящейся продукции - молока, мяса, мяса птицы, рыбы и продуктов их переработки доставка должна осуществляться охлаждаемым транспортом, то есть при температуре от плюс 2 до плюс 6 градусов Цельсия.

2. провести осмотр упаковки пищевой продукции (упаковка должна быть герметичной, без деформаций и разрывов).

3. изучить маркировку (должна быть чёткой, легко читаемой).

4. изучить сопроводительные документы (ветеринарную справку - мясо, мясо птицы, рыбу, яйцо), декларации о соответствии (на все остальные группы продуктов), товарные накладные.

5. сверить информацию о продукте, изложенную на потребительской (транспортной) упаковке, со сведениям в ветеринарной справке, декларации о соответствии, товарной накладной.

6. отказаться от приёмки продукции в случае установления расхождений информации на продукте сведениям, содержащимся в накладной в части наименования продукта, его потребительских характеристик (например, массовой доли жира и т.п.), массы нетто, предприятия изготовителя, даты изготовления, номера партии, вида упаковки (в случае сомнения зайти на сайт Россаккредитации и посмотреть является ли декларация действующей).

7. проверить наличие в товарной накладной сведений о регистрационном номере № декларации о соответствии, сроке её действия, наименовании изготовителя (поставщика), принявшего декларацию и орган её зарегистрировавшем.

8. незамедлительно поместить продукты в соответствующее холодильное оборудование (предварительно проверив фактическую температуру с помощью контрольного термометра) в случае, если предприятием изготовителем указаны на этикетке условия хранения от плюс 2 до плюс 6 градусов Цельсия или не выше минус 18 градусов Цельсия.

2. При хранению пищевой продукции:

1. обеспечить ежедневный контроль за температурно-влажностным режимом хранения пищевой продукции с учётом требований на этикетках, установленных предприятием-изготовителем в:

- складских помещениях с помощью приборов для измерения относительной влажности и температуры воздуха (психрометров);

- холодильном оборудовании с помощью термометров;

2. обеспечить ежедневное внесение сведений о результатах контроля в журнал;

3. обеспечить сохранность документации и маркировочных ярлыков до окончания срока годности продукта.

3. При приготовлении блюд:

1. Изготовление пищи проводить при бесперебойном обеспечении горячей водой производственных цехов и моечных отделений;

2. Помнить, что основной путь профилактики пищевых отравлений заключается в том, чтобы не допускать контакт сырой продукции с готовой на этапах:

- **хранения** (различное холодильное оборудование с маркировкой: "гастрономия", "молочные продукты", "мясо, птица", "рыба", "фрукты, овощи", "яйцо" и т.п.);

- **обработки** – не использовать для обработки сырой продукции (неочищенных овощей, мяса, рыбы и т.п.) и полуфабрикатов моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.

- **разделки и нарезки**: - должны использовать:

- **производственные столы** должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств с маркировкой: "СМ" - сырое мясо, "СК" - сырые куры, "СР" -

сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ"- вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "Г" - гастрономия, "З" - зелень, "Х" – хлеб);

- **разделочные доски** из дерева твёрдых пород без трещин механических повреждений с маркировкой: "СМ", "СК", "СР", "СО", "ВМ", "ВР", "ВК" - вареные куры, "ВО", "Г", "З", "Х", "сельдь";

- **механическое оборудование** (мясорубки, протирочные машины и т.п.) должно быть разным для обработки сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку;

- **кухонную посуду** с маркировкой "I блюдо", "II блюдо", "III блюдо", "молоко", "СО", "СМ", "СК", "ВО", "СР", "крупы", "сахар", "масло", "сметана", "фрукты", "яйцо чистое", "гарниры", "Х", "З", "Г" и т.п.

3. Использовать в работе только исправное, чистое оборудование и инвентарь.

4. Не допускать использование кухонной и столовой посуды деформированной, с отбитыми краями, трещинами, сколами, с поврежденной эмалью; столовые приборы из алюминия; разделочные доски из пластмассы и прессованной фанеры; разделочные доски и мелкий деревянный инвентарь с трещинами и механическими повреждениями.

5. Проводить санитарную обработку технологического оборудования ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы мыть с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промывают горячей водой температурой не ниже 45°C и насухо вытирать сухой чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделить специальную промаркированную емкость.

6. Производство готовых блюд осуществлять в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготовления блюд и кулинарных изделий.

7. Не допускать в примерном меню повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня.

8. Обеспечить соответствие питания детей и подростков принципам щадящего питания, предусматривающим такие способы приготовления блюд как варка, приготовление на пару, тушение, запекание.

9. Исключить из рациона питания «запрещённые продукты» (перечень прилагается).

10. Использовать овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) только после термической обработки.

11. Не допускать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

12. С целью профилактики сальмонеллёза необходимо:

- для обработки сырой птицы выделить отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь;

- обработку яйца проводить в отдельном помещении или в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха (использовать промаркированные ванны и (или) емкости; возможно использование перфорированных емкостей);

- обработку яиц проводить при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- I - обработка в 1-2% теплом растворе кальцинированной соды;

- II - обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных дезинфицирующих средств;

- III - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим выкладыванием в чистую промаркированную посуду.

После обработки яиц, перед их разбивкой, работникам, проводившим обработку, следует надеть чистую санитарную одежду, вымыть руки с мылом и продезинфицировать их раствором разрешенного дезинфицирующего средства.

Тушки птицы размораживать на воздухе, затем промывать проточной водой и укладывать разрезом вниз для стекания воды.

Яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды.

Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты - в течение 8-10 минут при температуре 180-200°C слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре 220-280°C слоем не более 3-4 см.

Хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше 4 +/- 2°C.

13. Рыбу размораживать на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7-10 г на 1 л.

14. Обеспечить:

- нахождение готовых первых и вторых блюда на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления либо в изотермической таре (термосах) - в течение времени, обеспечивающего поддержание температуры не ниже температуры раздачи, но не более 2-х часов. Не допускать подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд;

- температуру блюд при раздаче не ниже 75°C для 1-х блюд, не ниже 65°C для вторых блюд и гарниров, не выше 14°C для холодных супов и напитков;

- реализацию холодных закусок в порционированном виде из охлаждаемого прилавка (витрины) в течение одного часа;

- хранение готовых к употреблению блюд из сырых овощей в холодильнике при температуре 4 +/- 2°C не более 30 минут;

- закладку свежей зелени в блюда во время раздачи;

- изготовление салатов и их заправку непосредственно перед раздачей. Хранение не заправленных салатов допускается осуществлять не более 3 часов при температуре плюс 4 +/- 2°C.; хранение заправленных салатов не допускается;

- не использовать сметану и майонез для заправки салатов. Уксус в рецептурах блюд заменять на лимонную кислоту.

15. Обеспечить соблюдение правил личной гигиены.

16. Приходить на работу здоровым, работать в специальной санитарной одежде (халат или куртка, брюки, головной убор, легкая нескользкая рабочая обувь (количество комплектов должно быть не менее 3-х на одного работника).

17. Ежедневно заполнять документацию (перечень прилагается).

18. Не привлекать к приготовлению, порционированию и раздаче кулинарных изделий, проведению санитарной обработки и дезинфекции оборудования, посуды и инвентаря персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

19. Осуществлять отбор суточных проб от каждой партии приготовленных блюд (отбор суточных проб проводит медицинский работник или, под его руководством, повар).

20. Промывать очищенные овощи в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты удалить 3-4 наружных листа.

21. Промывку фруктов, включая цитрусовые, проводить в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

22. Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой.

23. При изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут.

24. Порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа).

25. При перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками.

26. При изготовлении картофельного (овощного) пюре следует использовать механическое оборудование.

27. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, должно предварительно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения).

28. Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания.

29. Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

30. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы бракеражной комиссией в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям с внесением соответствующей записи в журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

31. Обеспечить соответствие веса порционных блюд выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

32. Обеспечить наличие маркировки на моечных ваннах для мытья столовой посуды, наличие инструкцию о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах, наличие пробок для моечных ванн из полимерных и резиновых материалов.

33. Приходить на работу в чистой одежде и обуви.

34. Оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате.

35. Тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности.

36. Коротко стричь ногти.

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

38. Работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения.

39. Волосы убирать под колпак или косынку.

40. Не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде.

41. Не принимать пищу и не курить на рабочем месте.

42. При появлении признаков простудного заболевания или желудочно-кишечного расстройства, а также нагноений, порезов, ожогов работник обязан сообщить об этом администрации и обратиться за медицинской помощью, а также сообщить обо всех случаях заболевания кишечными инфекциями в своей семье.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи, воспалительными заболеваниями верхних дыхательных путей, ожогами или порезами временно отстраняются от работы. К работе могут быть допущены только после выздоровления, медицинского обследования и заключения врача.