***КОНСУЛЬТАЦИЯ*** по выполнению заданий по учебной дисциплине **ОП. 01 Основы микробиологии, физиологии питания санитарии и гигиены.**

**21.11.2020. (1час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**ОП.01 Санитария и гигиена в пищевом производстве**

**Тема 3.4.** **Санитарно гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.**

**1)Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции.**

 **Литература**

1.СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

2.Королев А.А. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 1- М, «Академия», 2017

3.Королев А.А. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 2- М, «Академия», 2017

4.Мартинчик А.Н. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 1- М, «Академия», 2017

5.Мартинчик А.Н.«Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена », часть 2- М, «Академия», 2017

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

Типы складских помещений. Санитарные требования к складским помещениям

**Складская группа**предназначена для приемки и хранения и отпуска на производство запасов товаров сырья полуфабрикатов.

Состав складской группы помещений зависит  от формы организации производства (на сырье или на полуфабрикатах), от типа предприятия .

Складская группа помещенийвключает:

• Рампу для разгрузки товаров

• Помещение разгрузочной

• Неохлаждаемое помещение (то есть кладовые без регулируемого режима температур: кладовая картофеля и овощей, кладовая сухих продуктов, кладовая виноводочных изделий, инвентаря, кладовая и моечная тары)

• Охлаждаемые помещения располагается отдельным компактным блоком и состоит из :

*Кладовые  продуктов*и *охлаждаемые камеры*не следует размещать под моечными и санитарными узлами, а также под производственные помещениями с трапами.

*Охлаждаемые камеры*не следует размещать рядом с помещениями котельных, бойлерных душевых, а также над этими помещениями или под ними.

В *охлаждаемой камере*температура 0-+4 градуса, относительная влажность 85%, создается за счет работы холодильного агрегата, который устанавливается в отдельном помещении (машинное отделение) смежном с охлаждаемыми камерами и должно иметь выход непосредственно на улицу (в случае утечки аммиака, чтобы не было отравлений на предприятии).

Для поддержки холода вход в охлаждаемую  камеру должен быть через тамбур и  эти камеры по периметру должны иметь  слой изоляции толщиной 40 см.

 Размещать складские помещения необходимо со стороны хозяйственного двора, с  отдельным блоком, который группируется вокруг разгрузочной.

Размеры загрузочной 3\*6см, а рампа для  разгрузки товаров, которая прилегает  со стороны двора должна иметь  глубину 1,5м, длина не менее 3 м для разгрузки одного автомобиля. На разгрузочной площадке обязательно  должны быть весы грузоподъемностью 100кг.

Непосредственно у входа должна располагаться  кладовая и моечная тары, которая  оборудуется моечными ваннами и  подтоварниками для укладки тар

Также вблизи от разгрузочной должна находиться кладовая картофеля и овощей, так  как это наиболее загрязненное сырье и чтобы путь его транспортировки был наименьший.

По возможности разгрузка картофеля и овощей может осуществляться не через разгрузочную, а непосредственно  через специальный люк сразу  в кладовую.

Овощи в кладовой могут храниться в контейнерах вместимостью по 100кг, либо в ларях насыпом, либо в ящиках на стеллажах.

*Кладовая  сухих продуктов* должна быть сухой и вентилированной( температура 18-20 градусов, влажность не выше 70%), ее нельзя размещать рядом с душевыми моечными, а также с охлаждаемым блоком. Товары хранятся на подтоварниках в мешках иди на стеллажах в картонных или других коробках.

При хранении мешков на подтоварниках количество одноименных видов товара должно быть не более 7 единиц тары в высоту и общая высота не более 1,5 метра.

На ряду с соблюдением температурного режима хранения обязательно необходимо соблюдать товарное соседство.

Запрещается хранить вместе или рядом сырье и полуфабрикаты или товар с остро выраженным специфическим запахом, рядом с товаром быстро впитывающем.

В предприятия общественного питания  в несколько этажей складская  группа может находиться в подвальном или цокольном помещении. Для  транспортировки товара из складской  группы к производственным цехам  используется грузоподъемный лифт специального назначения, который должен иметь площадку для загрузки тары или разгрузки размером не менее чем 2,1\*1,7 метра.

Кроме того, запрещено перевозить людей  и использовать для кулинарных продуктов.

Существуют  также требования к планировке помещений, согласно которым в плане должны иметь ширину не менее2Дметра и длину 2,1 метра тамбур в плане должен быть не меньше 2,1 \*2,4 метра.

Складское оборудование устанавливается на расстоянии 10-20 см от стен, ширина 840 см; проход или  рабочая зона должна быть не меньше, чем 1,2 м.

 К охлажденной группе помещений относится  и кладовая пищевых отходов, которая  располагается в блоке с производственной группой вблизи моечной столовой и кухонной посуды.

Она должна иметь отдельный тамбур и  непосредственно выход из этого  тамбура хозяйственный двор для транспортировки отходов.

В складских помещениях устанавливаются  стеллажи и подтоварники для размещения и хранения продуктов, весоизмерительные  приборы, подъемно транспортное и холодильное  оборудование.

Складские помещения должны быть оснащены необходимым инвентарем, инструментом для приемки сырья, его хранения и отпуска. Это различный инвентарь для хранения и транспортировки продуктов, инвентарь для вскрытия тары и упаковки, транспортные средства для складских помещений - поддоны, грузовые тележки, а также инвентарь для санитарной уборки помещений - поддоны, грузовые тележки, бочки для отходов. В целом подбор и размещение оборудования, инвентаря и инструментов должны отвечать требованиям высокопроизводительной и безопасной работы в складских помещениях.

Пищевые продукты, поступающие на диетические  предприятия Общественного Питания, должны соответствовать требованиям  действующих государственных стандартов (ГОСТ), отраслевых стандартов (ОСТ) или  технических условий (ТУ) и сопровождаться документами удостоверяющими их качества

Особо скоропортящиеся продукты, кроме  того должны сопровождаться накладкой (заборный лист ) с указанием даты и числа выработки продукции  на предприятии, температуры хранения и окончания срока его хранения (дата, час).

*Мясо*должно иметь ветеринарное клеймо и документ свидетельствующий об осмотре и заключении мед надзора. Качество продуктов проверяют кладовщик, руководитель предприятии и диет сестра. Если он вызывает сомнение, то продукты направляют в лабораторию на исследование до получения результатов, в производство не допускают. *Продукты, не соответствующие стандартом по санитарным показателям,*направляют в лабораторию ведомственного санитарного надзора, а при отсутствии санэпидемстанцию для решения вопроса о порядке их использования. Экспертиза не стандартных,но не представляющих опасности в гигиеническом отношении продуктов, а также явно не доброкачественных, испорченных продуктов, и требующих специальной медицинской компетенции осуществляется товароведами или инспекцией по качеству (истекшие сроки реализации не особо скоропортящихся продуктов; брак чип, порча овощей, фруктов, повреждение муки, круп амбарными вредителями).

*Изолированно  должны храниться  следующие виды продуктов-*хлеб и сухие продукты, овощи и картофель, скоропортящиеся продукты (последнее обязательно при понижений температуре). He допускается совместное хранение сырых продуктов или п/ф с готовыми к употреблению изделий. При хранении *скоропортящихся продуктов в*общей холодильной камере место хранения мяса, рыбы, молочных и гастрономических продуктов должны быть разграничены, с обязательным выделением стеллажей, полок, ящиков. При этом продукты (особенно молочные, рыбные) необходимо хранить в закрытой таре, а сильно пахнущие (сельдь, специи) - отдельно от основных продуктов.

**Повышенные  требования предъявляются к температурному режиму** и срокам хранения особо скоропортящихся  продуктов. Их нельзя хранить без  холода, а максимальный срок хранения при температуре не выше +6 градусов составляет от 6-72 часов, в зависимости от вида продукта. Это *молочные л кисломолочные продукты, мясные, рыбные п/ф,*и *кулинарные изделия, вареные колбасы, колбасные изделия, овощные п/ф,* *мучные и крупяные кулинарные изделия, мучные -кондитерские изделия с кремом, сладкие блюда и напитки.*Хранение этих продуктов допускается при строгом соблюдение температурного режима. Продолжительность хранения регламентируется общереспубликанскими санитарно-гигиеническими нормами «Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов», утвержденными Министерством здравоохранения.

***Санитарно-гигиенические  требования к складским  помещениям*:**

Помещения должны содержаться в чистоте;

Условия хранения (температура, влажность, кратность  обмена воздуха), должны соответствовать строительным нормам и правилам СНИПа;

Освещение не охлаждаемых складских помещений 9кладовыхО, должно быть как искусственным, так и естественным, должно соответствовать  нормам естественности, коэффициент  естественной освещенности принимается  равным 1/15, искусственной- 20Вт на 1 м2 площади пола; В кладовых овощей, напитков, а также в охлаждаемых камерах - освещение только искусственное;

Вентиляция  в складских помещениях должна быть естественной и механической (вытяжной); для кладовых овощей, охлаждаемых камер фруктов и пищевых отходов предусматривается отдельная вентиляция;

**Складские помещения** не должны размещаться  под моечными, санитарными узлами, производственными помещениями  с трапами, рядом с котельными и душевыми во избежание порчи  продуктов;

Разгрузку овощей и хлеба следует по возможности производить непосредственно в соответствующие кладовые, минуя загрузочную;

Стены в складских помещениях должны быть защищены от проникновения и покрашены  масляной краской на высоту 1,8 м, а  стены охлаждаемых камер облицованы глазурованной плиткой для систематической влажной уборки.

**Гигиенические требования к оснащению  предприятий питания материально- техническими средствами**

**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 пассирования, тушения и припускания – цилиндрические или конусные сотейники. Так же используют мармитницы, паровые коробки. Для жарки - разные противни и сковороды. Производственные столы оборудованы встроенными ваннами.

**Холодный цех** на предприятиях общественного питания различных типов относится к группе заготовочных цехов. Холодный цех предназначен для приготовления и порционирования холодных блюд и закусок, сладких блюд и холодных супов. Производственная программа холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через зал по плану меню, заявок на кулинарные изделия для магазинов кулинарии, а так же на изделия, отправляемые в столовые - раздаточные и буфеты. Холодный цех из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха следует предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов для последующего приготовления холодных блюд, а так же с раздачей и моечной столовой посуды.

В холодном цехе осуществляются следующие  операции: нарезка сырых и вареных  овощей, фруктов: соединение компонентов  салатов, винегретов и их перемешивание, выжимание сока из плодов и овощей: взбивание мусса, самбука, сметаны и др., а так же порционирование холодных блюд и закусок, холодных супов, сладких блюд и холодных напитков. В цехе устанавливают механическое, холодильное и немеханическое оборудование. Группируют его в линии в зависимости от видов рабочих мест.

**ЗАДАНИЕ**

**ЗАПИШИТЕ Гигиенические требования к складским помещениям, холодному и горячему цеху.**