Группа №18

**оп 10 Организация производства**

**Специальность 43.02. 15. «Поварское, кондитерское дело».**

**Курс 1**

**Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности**

 **Тема 1.3. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания**

 **Тема 1.** Санитарно-гигиенические и технологические требования.

Торгово-технологическое и холодильное оборудование

 Объём работы 2 часа

15.10.2021г

**Задание:** *НАПИСАТЬ КОНСПЕКТ:*

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** лекционное занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

**1.**Изучить теоретический материал**.
2.**Ответить на поставленные вопросы.

**3.**Записать в краткой форме ответы на поставленные вопросы в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателюдо 18.10.2021.

посредством электронной почты leva66966@bk.ru, группа в Контакте.

**Организация обратной связи:** консультации, ответы на вопросы посредством электронной почты, группа в Контакте.

 **Форма контроля работы:** выполненные задания по теме. Форма отчета: Word

**Теоретическая часть**

**Гигиенические требования к производственному оборудованию и рабочему инструменту  в  производственном  цеху**

**Производственный цех** - это производственное административно-хозяйственное обособленное подразделение завода, включающее в себя производственные участки, вспомогательные подразделения, служебные и бытовые помещения, а также помещения общественных организаций.

При разработке, организации и осуществлении технологических процессов, конструировании производственного оборудования и рабочего инструмента в соответствии с СП 2.2.2.1327-03 «Гигиенические требования к организации технологических процессов, производственному оборудованию и рабочему инструменту» необходимо предусматривать:

* отсутствие или если это невозможно, то установление предельно допустимых концентраций вредных или неприятно пахнущих веществ в воздухе рабочих зон, атмосферном воздухе населенных мест и воде, а также минимальное выделение тепла и влаги в производственные помещения;
* отсутствие или допустимые уровни шума, вибрации, ультразвука, электромагнитных волн, радио частот, статического электричества и ионизирующих излучений;
* снижение физических нагрузок, напряжения внимания и предупреждение утомления работающих.

При проведении технологических процессов, применении оборудования и инструмента следует предусматривать средства индивидуальной и коллективной защиты, предотвращающие возможное воздействие на работающих опасных и вредных производственных факторов с учетом их комбинированного воздействия.

Комплекс модернизации и разработки новых технологических процессов и  производственного оборудования должен обеспечить:

* замену технологических процессов и операций, связанных с возможным поступлением опасных и вредных производственных факторов, процессами и операциями, при которых указанные факторы отсутствуют или имеют допустимые параметры;
* замену токсичных веществ на менее токсичные, ограничение содержания примесей вредных веществ в исходном сырье и конечных продуктах, выпуск продукции в не пылящих формах, герметизированных упаковках и др.;
* применение технологий производства, исключающих непосредственный контакт работающих с вредными производственными факторами;
* применение в производственном оборудовании конструктивных решений и средств защиты, направленных на уменьшение интенсивности выделения и локализацию вредных производственных факторов;
* установку систем автоматического контроля, сигнализации и управления технологическим процессом при возможности внезапного загрязнения воздуха рабочей зоны веществами, которые могут вызвать острые отравления;
* соблюдение требований эргономики и технической эстетики к производственному оборудованию и эргономических требований к организации рабочих мест и трудового процесса;
* механизацию и автоматизацию погрузочно-разгрузочных работ, способов транспортирования сырьевых материалов, готовой продукции и отходов производства;
* включение гигиенических требований в нормативно-техническую документацию.

Вредными и опасными для человека факторами, для которых устанавливаются гигиенические нормы безопасности ручных инструментов и работ с ними являются: вибрация; шум; силовые характеристики; эргономические характеристики трудового процесса-; температура рукояток; теплопроводность материала рукояток; параметры создаваемого микроклимата; содержание вредных веществ в рабочей зоне.

Запрещается использование в производстве ручных инструментов, находящихся в неисправном состоянии, технические характеристики которых не соответствуют требованиям СанПиН.2.2.2.540-96

Организация рабочего места, расположение оборудования и обрабатываемых материалов, должны обеспечивать удобную позу, близкую к оптимальной при минимальной физической нагрузке при выполнении технологических операций. Углы отклонения тела относительно нормального физиологического положения при выполнении технологических операций, должны быть минимальными.

При использовании виброопасных ручных инструментов работы следует проводить с применением режимов труда, которые должны обеспечивать:

* общее ограничение времени воздействия вибрации в течение рабочей смены;
* рациональное распределение работ с вибрирующими и виброопасными ручными инструментами в течение рабочей смены (режимы труда с введением регулярно повторяющихся перерывов);
* ограничение длительности непрерывного одноразового воздействия вибрации;
* использование регламентированных перерывов для активного отдыха и лечебно-профилактических мероприятий и процедур.

Группа №18

**оп 10 Организация производства**

**Специальность 43.02. 15. «Поварское, кондитерское дело».**

**Курс 1**

**Раздел 1. Классификация предприятий общественного питания. Характеристика и концепции деятельности**

 **Тема 1.3. Общие требования, предъявляемые к предприятиям общественного питания**

 **Тема 1.** Посуда, приборы и инвентарь, другие предметы материально-технического оснащения.

 Объём работы 2 часа

15.10.2021г

**Задание:** *НАПИСАТЬ КОНСПЕКТ:*

**Цель работы:**

- образовательные: приобрести навыки

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитать ответственность, трудолюбие, аккуратность.

**Тип урока:** закрепление учебного материала

**Метод проведения:** лекционное занятие

**Оснащение урока:** раздаточный материал.

**Порядок выполнения задания:**

**1.**Изучить теоретический материал**.
2.**Ответить на поставленные вопросы.

**3.**Записать в краткой форме ответы на поставленные вопросы в тетрадь по данной учебной дисциплине.

**Сроки выполнения задания:**

Выполненную работу предоставить преподавателюдо 18.10.2021.

посредством электронной почты leva66966@bk.ru, группа в Контакте.

**Организация обратной связи:** консультации, ответы на вопросы посредством электронной почты, группа в Контакте.

 **Форма контроля работы:** выполненные задания по теме. Форма отчета: Word

**Теоретическая часть**

[ТРЕБОВАНИЯ К ИНВЕНТАРЮ, ОБОРУДОВАНИЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ.](http://25fbuz.ru/konsultatsionnyj-tsentr-dlya-potrebitelej/184-lekcii/1550-lektsiya-3-trebovaniya-k-vodosnabzheniyu-kanalizatsii-ustrojstvu-i-soderzhaniyu-pomeshchenij-organizatsii-obshchestvennogo-pitaniya-2)

Согласно статье 11 Федерального закона от 30.03.1999г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» индивидуальные предприниматели и юридические лица в соответствии с осуществляемой ими деятельностью обязаны в т. ч. выполнять требования санитарного законодательства, обеспечивать безопасность для здоровья человека выполняемых работ и оказываемых услуг.

Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания установлены в санитарных правилах СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» (введены в действие Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31).

В организациях общественного питания используется механическое, тепловое, холодильное и немеханическое оборудование.
Согласно пункту 6.1.СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»организации общественного питания должны быть обеспечены достаточным количеством необходимого оборудования и предметами материально-технического оснащения.

Требования к материалам, из которых изготавливается инвентарь, посуда, тара, а также требования к оборудованию, инвентарю и посуде для организаций общественного питания установлены в статье 15 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», санитарных правилах СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

Согласно части 1 статьи 15 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» в процессе производства (изготовления) пищевой продукции должны использоваться технологическое оборудование и инвентарь, контактирующие с пищевой продукцией, которые:
- дают возможность производить их мойку и (или) очищение и дезинфекцию;
- изготовлены из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией.
Рабочие поверхности технологического оборудования и инвентаря, контактирующие с пищевой продукцией, должны быть выполненными из неабсорбирующих материалов (часть 3 статьи 15 технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011).

Установку оборудования в производственных помещениях необходимо проводить в соответствии с ходом технологического процесса, исключая встречные и перекрещивающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах - сменные механизмы (п. 6.3).Санитарная обработка технологического оборудования проводится по мере его загрязнения и по окончании работы (п.6.4).

Все холодильные установки оснащаются термометрами для контроля температурного режима хранения пищевых продуктов (п. 7.13). Использование ртутных термометров для контроля холодильного оборудования не допускается. Охлаждаемые камеры рекомендуется оборудовать термореле или системами автоматического регулирования и регистрации температурно-влажностного режима. Контроль температурно-влажностного режима в охлаждаемых камерах проводится при помощи термометров и психрометров. Холодильные камеры должны быть оборудованы легко моющимися стеллажами, системами сбора и отвода конденсата (п. 7.14).

В состав немеханического оборудования в организациях общественного питания входят шкафы, стеллажи, колоды для рубки мяса, производственные столы, производственные и моечные ванны, настольные и товарные весы.
Колода для разруба мяса должна быть установлена на крестовине или специальной подставке, скреплена металлическими обручами, ежедневно по окончании работы зачищаться ножом и посыпаться солью. Периодически по мере необходимости колоду необходимо спиливать и обстругивать (п. 6.6).

Производственные столы должны иметь маркировку в соответствии с их назначением, в конце работы тщательно мыться с применением моющих и дезинфицирующих средств,промываться горячей водой при температуре 40-50°С и насухо вытираться сухой чистой тканью (п. 6.4).
Для хранения хлеба выделяется отдельный шкаф, дверцы которого должны иметь отверстия для вентиляции. При уборке шкафов крошки следует сметать с полок специально выделенными щетками и не реже 1 раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты (п.7.26).

К инвентарю организаций общественного питания относятся разделочные доски, ножи, мясорубочные топоры, молотки для отбивания мяса, кондитерские мешки, наконечники, кондитерские шприцы.

Разделочный инвентарь должен быть закреплен за каждым цехом и иметь специальную маркировку (п. 6.5).Разделочные доски и ножи маркируются в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: "СМ" - сырое мясо, "СР" - сырая рыба, "СО" - сырые овощи, "ВМ" - вареное мясо, "ВР" - вареная рыба, "ВО" - вареные овощи, "МГ" - мясная гастрономия, "Зелень", "КО" - квашеные овощи, "Сельдь", "Х" - хлеб, "РГ" - рыбная гастрономия. Допускается наносить на разделочный инвентарь цветовую маркировку вместе с буквенной маркировкой в соответствии с обрабатываемым на них продуктом. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен хранится раздельно. После каждой технологической операции разделочный инвентарь (ножи, доски и др.) подвергают санитарной обработке: механической очистке, мытью горячей водой с моющими средствами, ополаскиванию горячей проточной водой. Хранят инвентарь в специально отведенном месте (п.6.6).

Посуда, используемая в организациях общественного питания, подразделяется на кухонную и столовую. Кухонная посуда применяется для приготовления пищи. К ней относят наплитные котлы, кастрюли, сотейники, чайники, сковороды, противни, дуршлаги. Для приготовления и хранения готовой пищи рекомендуется использовать посуду из нержавеющей стали. Алюминиевая и дюралюминиевая посуда используется только для приготовления и кратковременного хранения пищи (п.6.9).Запрещается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью (п. 6.10).

Количество одновременно используемой столовой посуды и приборов должно обеспечивать потребности организации (п.6.8).
Мытье столовой посуды в организациях общественного питания производится механизированным способом при помощи современных посудомоечных машин со стерилизирующим эффектом или ручным способом (п. 6.7).

Механическая мойка посуды на специализированных моечных машинах производится в соответствии с прилагающимися инструкциями по их эксплуатации (п.6.11).

Для мытья посуды ручным способом должны быть оборудованы трехсекционные ванны для столовой посуды, двухсекционные - для стеклянной посуды и столовых приборов. Все ванны должны быть обеспечены подводкой горячей воды и подсоединены к канализационной сети через воздушный разрыв во избежание попадания сточных вод в ванны при засорении канализации.

Мытье столовой посуды и приборов в двухсекционной ванне допускается в организациях с ограниченным ассортиментом (п. 6.11).

При выходе из строя посудомоечной машины, отсутствии условий для ручного мытья посуды, а также одноразовой столовой посуды и приборов работа организации запрещена (п.6.13).

Мытье столовой посуды ручным способом производят в следующем порядке (п.6.14):
-механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 40°С и добавлением моющих средств в количестве, в два раза меньшем, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в металлической сетке с ручками в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой посуды и приборов средствами в соответствии с инструкциями по их применению (п. 6.15).
Мытье кухонной посуды производят в двухсекционных ваннах в следующем порядке (п. 6.16):
- механическая очистка от остатков пищи;
- мытье щетками в воде с температурой не ниже 40°С с добавлением моющих средств;
- ополаскивание проточной водой с температурой не ниже 65°С;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках, стеллажах.

Столовые приборы при обработке ручным способом подвергают мытью с применением моющих средств, последующему ополаскиванию в проточной воде и прокаливанию в духовых, пекарских, сухожаровых шкафах в течение 10 мин. (п.6.17).

Чистые кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола. Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах или на решетках. Чистые столовые приборы хранят в зале в специальных ящиках-кассетах, ручками вверх. Хранение их на подносах россыпью не разрешается. Кассеты для столовых приборов ежедневно подвергают санитарной обработке (п.6.18).

Щетки для мытья посуды после окончания работы очищают, замачивают в горячей воде при температуре не ниже 45°С с добавлением моющих средств, дезинфицируют (или кипятят), промывают проточной водой, затем просушивают и хранят в специально выделенном месте. Использование щеток с наличием плесени и видимых загрязнений, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна, запрещено (п.6.19).
Подносы для посетителей после каждого использования протирают чистыми салфетками. Не используются подносы деформированные и с видимыми загрязнениями. По окончании работы подносы промывают горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, ополаскивают теплой проточной водой и высушивают. Хранят чистые подносы в специально отведенных местах в торговом зале, отдельно от использованных подносов (п.6.20).

В моечных отделениях вывешиваются инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентраций и объемов применяемых моющих и дезинфицирующих средств (п.6.21).

Мытье оборотной тары производят в специально выделенных помещениях, оборудованных ваннами или моечными машинами с применением моющих средств (п.6.22).