**Уважаемые студенты, изучите лекционный материал и составьте краткий конспект.**

**Выполненное задание, прислать на мою электронную почту** [artamoshkina.yulia@yandex.ru](https://e.mail.ru/compose?To=artamoshkina.yulia@yandex.ru) **в срок до 14.11.2020г.**

***Вопрос 3.САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ИЗГОТОВЛЕНИЮ И ХРАНЕНИЮ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ***

-Сырье поступающее на производство должно соответствовать санитарно-гигиеническим нормам.

-Растаривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно

производиться после предварительной очистки тары от поверхностных

загрязнений (мешки с сырьем очищают с поверхности щеткой и аккуратно вспарывают по шву, бидоны и банки с сырьем зачищают от поверхностных загрязнений и дезинфицируют, стеклянные банки и бутылки тщательно осматривают и отбирают разбитые и треснувшие).

Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении — подготовительном отделении.

-В кладовой суточного запаса сырье распаковывают и перетаривают (за исключением красителей и ароматизаторов) в маркированную внутрицеховую тару. Красители и ароматизаторы, разрешенные Минздравом России хранят в упаковке завода-изготовителя, пересыпать или переливать их в другую посуду не разрешается.

Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

-Для приготовления крема используют только диетические яйца с чистой,

неповрежденной скорлупой.

-Использование меланжа для приготовления крема запрещается.

-Яйца перед использованием сортируют, выборочно овоскопируют и перекладывают в решетчатые емкости для обработки.

-В помещении для обработки яиц должна быть вывешена инструкция по их

мытью и дезинфекции.

-После обработки яиц перед их разбивкой работники должны тщательно

вымыть руки с мылом, продезинфицировать их 0,5%-ным раствором хлорной

извести, сменить санитарную одежду.

-В целях исключения попадания яиц с запахом и другими пороками в общую

массу при разбивке нескольких яиц (не более 5 шт.) выливают в емкость

небольшого объема, а затем переливают в производственную тару большего

объема.

-Перед использованием яичную массу процеживают через сито с ячейками размером не более 3 мм.

-Продолжительность хранения белка и яичной массы при температуре 2 — 6 ° С при изготовлении крема не более 8 ч, при изготовлении выпечных изделий и полуфабрикатов — не более 24 ч.

-Емкости для сбора и хранения белка и яичной массы должны быть промаркированы (использование этих емкостей для других целей запрещается). Хранить емкости в помещении для приготовления яичной массы.

-Перекладывание крема из одной посуды в другую или его перемешивание

производятся специальным инвентарем. Не допускается перекладывание

крема непосредственно руками.

-На рабочие места крем переносится в чистой посуде с крышкой.

-В процессе отделки изделий емкости с кремом могут не закрываться крышками.

-Перевозка кремов для использования на других предприятиях запрещается.

-Для отделки кондитерских изделий пользуются кондитерскими мешками с

наконечниками, кондитерскими лопатками, ножами и др. -Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в течение смены хранят в чистой посуде в холодильном оборудовании.

-Упавшие на пол продукты (санитарный брак) должны складываться в

специальную тару с обозначением «Санитарный брак» и в дальнейшее

производство не допускаются.

-Пирожные и торты после изготовления хранят в холодильной камере.

-Тара для готовых изделий должна быть чистой, сухой, без постороннего

запаха. Перед укладкой изделий тару выстилают пергаментом или подпергаментом.

-Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного

питания и торговли возможна только при наличии холодильного оборудования.

-В теплый период года запрещается изготовление тортов и пирожных с заварным, творожным кремом и кремом из сливок.

-Возврат кондитерских изделий на переработку производится в соответствии с действующими санитарными правилами по возврату хлебобулочных и

кондитерских изделий из торговой сети и их переработке.

***Вопрос 4.САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЕ ПЕРСОНАЛА ( только для повторения)***

Лица, поступающие на работу на предприятия общественного питания,

обязаны пройти медицинский осмотр и прослушать курс по гигиенической

подготовке со сдачей зачета.

До представления результатов медицинских обследований и сдачи зачета по

санитарному минимуму указанные лица к работе не допускаются. На каждого работника должна быть заведена личная медицинская книжка, в которую вносятся результаты медицинских обследований, сведения о перенесенных инфекционных заболеваниях, сдаче санитарного минимума.

Персонал предприятия общественного питания обязан соблюдать следующие

правила личной гигиены:

-приходить на работу в чистой одежде и обуви;

-оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в гардеробной;

-коротко стричь ногти;

-перед началом работы тщательно мыть руки с мылом, надевать чистую

санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать

специальную сеточку для волос;

-при посещении туалета снимать санитарную одежду в специально

отведенном месте, после посещения тщательно мыть руки с мылом,

желательно дезинфицирующим;

-при появлении признаков простудного заболевания или кишечной

дисфункции, а также нагноений, порезов, ожогов сообщать администрации и

обращаться в медицинское учреждение для лечения;

-сообщать о всех случаях заболеваний кишечными инфекциями в семье

работника.

На предприятиях общественного питания категорически запрещается :

-при изготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий носить

ювелирные украшения, покрывать ногти лаком, застегивать санодежду

булавками;

-принимать пищу, курить на рабочем месте; прием пищи и курение

разрешаются в специально отведенном помещении или месте.

Ежедневно перед началом смены начальник цеха или медработник,

имеющийся в штате, проводит осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых заболеваний. Лица с гнойничковыми заболеваниями кожи, нагноившимися порезами, ожогами, ссадинами, а также с катарами верхних дыхательных путей к работе в этих цехах не допускаются, а переводятся на другую работу.

*Результаты осмотра заносятся в журнал установленной формы*.

На каждом предприятии должна быть аптечка с набором медикаментов для

оказания первой помощи.

Студенты учреждений среднего профессионального образования, студенты

высших учебных заведений перед прохождением производственной практики на предприятиях общественного питания в обязательном порядке должны пройти медицинское обследование и сдать санитарный минимум.