**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 28.11.2020г.**

**Тема 1: САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.**

**Вопрос 1.САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ.**

Размещение производственных помещений и цехов предприятия должно

обеспечивать последовательность технологического процесса изготовления

изделий. Не допускаются встречные и перекрещивающиеся потоки сырья и готовой продукции.

Набор помещений должен отвечать нормам технологического проектирования профильных предприятий.

На каждом предприятии должны быть раковины для мытья рук с подводкой

горячей и холодной воды и устройством смесителей. Раковины должны быть

обеспечены мылом, электрополотенцами, бумажными рулонными

полотенцами или индивидуальными салфетками.

Стены производственных помещений на высоту не менее 1,75 м облицовывают плиткой, а выше окрашивают масляной краской светлых тонов.

Полы во все помещениях должны быть водонепроницаемыми, нескользкими, гладкими, без щелей и выбоин, с поверхностью, удобной для мытья, с уклоном к трапам.

Уборка производственных, вспомогательных, складских и бытовых

помещений должна производиться уборщицами, а уборка рабочих мест —

рабочими.

Уборочный инвентарь должен быть промаркирован и храниться в специально отведенном месте. Для уборки следует использовать перерывы в течение смены, между сменами, санитарные дни, которые должны проводиться по графику не реже одного раза в 15 дней.

Для поддержки микроклимата в цехе, кроме вентиляции, устанавливается

производственный кондиционер, а также бактерицидная лампа. На

предприятиях не допускается наличие мух, тараканов и грызунов. Для этого устанавливают специальные лампы и ультразвуковые устройства (волны высокой чистоты) для отпугивания насекомых и грызунов. Эти устройства безопасны для людей и обязательны на производстве по требованиям санэпидемнадзора.

**Вопрос 2. САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, ИНВЕНТАРЮ, ПОСУДЕ И ТАРЕ.**

Производственное оборудование размещают по ходу технологического процесса так, чтобы обеспечить свободный доступ к нему и соблюдение правил техники безопасности на рабочих местах.

Материалы, используемые для изготовления технологического оборудования, инвентаря, посуды, тары, должны быть разрешены Минздравом России.

Для санобработки используют только разрешенные моющие и дезинфицирующие средства, хранят их в промаркированной посуде в специально выделенных местах.

*Оборудование, используемое при производстве кондитерских изделий,*

*подвергают санитарной обработке в соответствии с инструкциями по его*

*эксплуатации.*

Производственные столы в конце смены тщательно моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, затем 2%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.

*Обработка внутрицеховой тары и инвентаря производится после*

*освобождения от продуктов в специальных трех секционных моечных ваннах после тщательной механической очистки в следующем порядке:*

-в первой секции — замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе

кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С;

-во второй секции — дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40 °С в течение 10 мин;

-в третьей секции — ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65°С.

После обработки инвентарь и внутрицеховую тару просушивают и хранят в

специально выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола.

*Весы, шпильки промывают горячей водой и протирают досуха*. Обработку их производят по мере загрязнения, но не реже 1 раза в смену.

*Новые формы, противни и листы до использования их для выпечки*

*полуфабрикатов должны прокаливаться в печах*. Запрещается использовать

для выпечки формы и листы с нагаром.

*Тару, используемую для транспортирования кондитерских изделий*, после

каждого возврата из торговой сети моют 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, ополаскивают горячей водой и просушивают.

*Инвентарь, используемый для изготовления яичной массы*, по окончании работы тщательно промывают 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести в течение 10 мин с последующим ополаскиванием горячей водой.

*Особенно тщательной обработке подлежат отсадочные мешки, наконечники, а также мелкий инвентарь, используемый при отделке тортов и пирожных.*

*Перед обработкой наконечники должны быть сняты с мешков, последующая обработка производится раздельно*.

*Обработка мешков* производится в следующем порядке:

1 ) замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 °С;

2) отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С;

3) тщательное прополаскивание горячей водой;

4) стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания;

5) просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу.

Стерильные мешки хранят в чистых металлических коробках с крышками.

*Наконечники от мешков*, *мелкий инвентарь для работы с кремом* моют в 2%-ном растворе кальцинированной соды, промывают горячей водой, кипятят в течение 30 мин и хранят в специально выделенной для этого посуде с крышкой. Емкости, предназначенные для обработки и хранения кондитерских мешков, наконечников и мелкого инвентаря, использовать для других производственных целей не разрешается.

*Весь инвентарь и внутрицеховая тара, используемые при производстве*

*кондитерских изделий, должны быть промаркированы по наименованию*

*сырья или полуфабрикатов. Использование не промаркированных емкостей, а также не в соответствии с маркировкой запрещается.*