Протокол обучения поваров по организации питания при подготовке

 к летнему оздоровительному сезону 23.05.2019 года.

Перед началом оздоровительного сезона и по окончании смены проводят генеральную уборку всех помещений оздоровительного учреждения , пищеблока; оборудования и инвентаря с последующей их дезинфекцией. Питьевой режим в оздоровительном учреждении может быть организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; бутилированная питьевая вода, расфасованная в емкости. Учреждения должны обеспечиваться водой, отвечающей  требованиям  безопасности на питьевую воду. При организации питьевого режима с использованием бутилированной  питьевой воды оздоровительное учреждение должно быть обеспечено достаточным количеством чистой посуды (стеклянной, фаянсовой - в обеденном зале; одноразовых стаканчиков - в игровых, учебных и спальных помещениях), а также отдельными промаркированными подносами для чистой и использованной стеклянной или фаянсовой посуды; контейнерами - для сбора использованной посуды одноразового применения. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. В целях  производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранений и сроков годности пищевых продуктов,  оценкой качества приготовленных блюд на пищеблоке оздоровительного учреждения, должны ежедневно заполняться 6 журналов по организации питания, в соответствии с рекомендуемыми формами (*приложение 9* настоящих санитарных правил), а также отбираться суточные пробы от каждой партии приготовленных блюд. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах в обязательном порядке проводится С-витаминизация третьих блюд обеденного рациона. Витаминизация осуществляется в соответствии с инструкцией (*приложение 6*). Допускается использование премиксов; инстантные витаминные напитки готовят в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Все помещения оздоровительного учреждения подлежат ежедневной влажной уборке с применением моющих средств. Уборка помещений проводится при открытых окнах и фрамугах в летний период и открытых форточках и фрамугах в другие сезоны. Уборочный инвентарь для уборки санитарных узлов (ведра, тазы, швабры, ветошь) должны иметь сигнальную маркировку (красного цвета), использоваться по назначению и храниться отдельно от другого уборочного инвентаря. Уборка обеденных залов должна проводиться после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Ветошь в конце работы замачивают в воде при температуре не  ниже 45° C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной и столовой посуды, разделочного инвентаря, технологического оборудования, кухонных столов, шкафов и тары должно осуществляться в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, предъявляемыми к организации  питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях щетками, по инструкции моющего средства. Для предупреждения залета насекомых следует проводить засетчивание оконных и дверных проемов в помещениях столовой. В столовой должны быть созданы условия для соблюдения персоналом правил личной гигиены. Для мытья рук во все производственные цеха должны быть установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и индивидуальных или одноразовых полотенец. Мыть руки в производственных ваннах не допускается. Персонал должен быть обеспечен специальной санитарной одеждой (халат или куртка, брюки, головной убор в виде косынке или колпак) в количестве не менее трех комплектов на одного работника, в целях регулярной ее замены,  легкая несколзьская рабочая обувь. Повар должен: приходить на работу в чистой одежде и обуви; оставлять верхнюю одежду, головной убор, личные вещи в бытовой комнате; тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после посещения туалета, а также перед каждой сменой вида деятельности; коротко стричь ногти; 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 ; работать в специальной чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения; волосы убирать под колпак или косынку; не выходить на улицу и не посещать туалет в специальной санитарной одежде; не принимать пищу и не курить на рабочем месте.  В гардеробных личные вещи и обувь персонала должны храниться раздельно от санитарной одежды (в разных шкафах). В пищеблоке вся кухонная посуда должна промаркирована, технологическое оборудование в рабочем состоянии. Везде должна висеть инструкция по технике безопасности при работе с оборудованием. Повара должны пройти медосмотр, санмининмум.