**Хохітвянська гімназія Богуславської міської ради**

 **Київської області**

**Правила санітарії і гігієни**

**для працівників харчоблоку та їдальні**

**1. Загальні положення**

Працівникам харчоблоку необхідно дотримуватися правил особистої гігієни, щоб попередити поширення різних інфекційних захворювань шляхом занесення у харчові продукти мікробів. Невиконання правил особистої гігієни знижує якість приготованої їжі, може бути причиною харчових отруєнь і різних інфекцій, особливо гострих кишкових захворювань.

**2. Методика проведення процесу:**

**Санітарні вимоги до приміщень**

Усі приміщення їдальні та кухні повинні утримуватися в чистоті, для чого щодня необхідно проводити ретельне прибирання: вологе підмітання та миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, підвіконь, миття та дезинфекція раковин, чистка скла.

Щотижня, з використанням миючих засобів - миття стін, освітлювальних приладів, скла.

Один раз на місяць встановлюється санітарний день для проведення генерального прибирання з дезінфекцією всіх приміщень, обладнання й інвентарю.

**Морозильна камера**

Морозильна камера всередині повинна постійно бути чистою. На випаровувачі, стелі, підлозі, дверній рамі та резинових занавісах відсутнє намерзання криги. Вся продукція зберігається в закритому (упакованому) вигляді. Дотримується температура всередині морозильної камери -18ºС і нижче. Термін використання (зберігання) заморожених напівфабрикатів відповідає стандартам, використовується принцип ротації. Заповнюється бланк розморожування морозильної камери.

**Кухня**

На кухні усі продукти постійно зберігаються у закритому (упакованому) вигляді. Холодильник усередині чистий, усі продукти зберігаються у відповідно промаркованій тарі, з зазначенням терміну зберігання). Дати та час зберігання продуктів дотримуються, використовується принцип ротації.

На полицях посуд та інвентар зберігається окремо від харчових продуктів. Працівники кухні одягнуті у чисту уніформу, головний убір волосся зав’язане. На руках відсутні ювелірні прикраси, годинники, нігті коротко підрізані, не покриті лаком. Для приготування бургерів, салатів, гарячих страв та страв з курки обов’язково використовуються одноразові рукавички.

Миючі та дезинфікуючі речовини зберігаються окремо від продуктів харчування (у спеціально відведеному місці).

Відра для сміття повинні заповнюватися не більше, чим на 2/3 об’єму та закриватися кришками.

Місце для зберігання сміття не переповнене, списання зберігається окремо.

Раковини чисті, обладнані миючими речовинами, дезинфікуючими речовинами для рук.

**Їдальня**

Перед початком роботи та у кінці робочого дня необхідно мити підлогу спочатку водою з відповідним миючим засобом, потім чистою водою.

У їдальні після кожного відвідувача прибирати брудний посуд, залишки їжі, змітати крихти зі столу, ретельно протирати поверхню столу вологими ганчірками.

Стежити аби чистий і брудний посуд не перетиналися.

Дитячі стільчики протирають після кожного використання продезинфіцированою ганчіркою.

Увесь інвентар для зали зберігають у чистому вигляді (після підмітання сміття із совка висипають відразу).

**Туалет**

Перед відвідуванням туалету змінювати уніформу та взуття. Після відвідування туалету обов’язково помити руки миючими засобами та дезенфікувати.

Використання інвентарю для прибирання туалету в інших цілях заборонене. Інвентар для прибирання туалету (відра, щітки та ін.) маркують і зберігають окремо у відведеному для цього місці.

**Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю та посуду**

Весь посуд та інвентар повинні бути виготовлені із матеріалів, дозволених для контакту з харчовими продуктами. Інвентар повинен бути відповідного маркування.

Зберігати миючі та дезинфікуючі речовини необхідно у промаркованому посуді у спеціально відведених місцях, окремо від продуктів та посуду.

Санітарна обробка технологічного обладнання повинна бути виконана відповідно з інструкцією по експлуатації кожного виду обладнання.

Кухонні столи, мийки після роботи миють з додаванням миючих речовин і споліскують водою.

Після роботи кухонні столи протирають продезинфікованою ганчіркою.

Кухонний інвентар та інструменти після миття з додаванням миючих речовин і споліскування необхідно продезинфікувати.

Дрібне обладнання сохне у перевернутому вигляді, щоб дати воді стекти.

Миття кухонного посуду проводять в наступній послідовності:

* звільнення посуду від залишків їжі;
* миття губкою у воді при температурі не нижче 40ºС з додаванням миючих засобів.

Губки для миття посуду після закінчення роботи промивають у гарячій воді з додаванням миючих речовин, просушують та зберігають у спеціально відведеному місці.

Після закінчення роботи підноси промивають у мийці у гарячій воді з додаванням миючих речовин, споліскують та просушують, а після кожного використання протирають чистим рушником.

**Транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів**

Харчові продукти, які надходять до харчоблоку, повинні відповідати вимогам діючої нормативно-технічної документації, знаходитися у цілій чистій тарі, супроводжуватися документами, які засвідчують їх якість, а також маркувальними ярликами (етикетка).

На кожну упаковану одиницю повинна бути наклеєна етикетка з такою інформацією:

* товарний знак (при наявності), назва, повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей (об'єкта) виробництва;
* назва харчового продукту;
* склад харчового продукту в порядку переваги складових частин, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались в його виробництві;
* масу нетто, г;
* кількість штук і масу нетто однієї штуки (для штучних виробів);
* кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва й строк придатності;
* калорійність і поживну цінність із вказівкою кількості білків, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 грамів харчового продукту;
* умови зберігання й використання, якщо харчовий продукт має потребу в певних умовах зберігання й використання для забезпечення його безпечності і якості;
* позначення технічних умов та технологічної інструкції;
* номер партії виробництва.

На харчоблоці повинні дотримуватися вимоги до зберігання продукції, які запобігають її псуванню.

Прийняті на зберігання продукти перекладають у чисту, промарковану у відповідності з видом продукту, тару.

При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги. Продукти повинні зважуватися у тарі або на чистій плівці, папері.

Продукти зберігають відповідно умов зберігання (див. Процедуру 4.3.4.).

Маркувальний ярлик на кожен товар слід зберігати до повного використання продукції.

**Вимоги до приготування продукції**

Робоча поверхня столів, яка контактує з продуктами, повинна бути чистою та сухою.

Процес приготування полягає у приготування напівфабрикату. Заморожені напівфабрикати розморожуються на чистих підносах. Продукція готується відповідно до технологічних карт, при дотриманні інструкцій з використання обладнання.

Обробка сирих та готових продуктів повинна проводитися з використанням інвентарю у відповідності з маркуванням.

На усіх ділянках приготування продукції повинні бути чисті вологі ганчірки, запас ганчірок повинен бути достатній.

**Заходи по боротьбі з комахами та гризунами**

На харчоблоці не допускається наявність мух, тарганів та гризунів. Для боротьби з мухами повинні проводитися наступні заходи:

- своєчасне видалення харчових відходів з приміщень Закладу;

- проведення ретельного прибирання;

- застосування бактерицидних ламп;

- періодичне проведення дезинфікаційних робіт.

Для боротьби з тарганами необхідно не допускати накопичення крихт, залишків їжі на столах, полицях. При виявленні тарганів необхідно провести ретельне прибирання та дезинсекцію приміщень.

**Санітарні вимоги до особистої гігієни працівників**

Працівники харчоблоку повинні дотримуватися наступних правил особистої гігієни:

* приходити на роботу в чистому одязі, взутті;
* залишати верхній одяг, головний убір, особисті речі в шафі;
* коротко підрізані нігті;
* перед початком роботи ретельно мити руки з милом, одягати чисту уніформу, зав’язувати волосся;
* після відвідування туалету ретельно мити руки з милом, дезинфікувати;
* сповіщати про всі випадки захворювання кишковими інфекціями в сім’ї;
* при виявленні ознак простудного захворювання або кишкової дисфункції, а також гнійників, порізів, опіків сповіщати Адміністрацію НВК та звертатися до медичних закладів для лікування.

Працівнику кухні категорично забороняється при приготуванні страв носити ювелірні прикраси, покриті лаком нігті, а також зберігати у кишенях цигарки, гроші, шпильки та інші сторонні предмети.

Щодня перед початком роботи працівники повинні відзначити у журналі стан відкритих поверхонь тіла на наявність гнійничкових захворювань.

**Руки необхідно мити:**

* перед початком роботи;
* після вживання їжі;
* після відвідування туалету;
* після роботи з інвентарем для прибирання;
* після доторкання до уніформи, обличчя, волосся;
* після кашлю і чхання;
* після зміни робочої ділянки;
* після роботи з грошима;
* після перерв у роботі;
* кожні 30 хвилин, і в міру забруднення.

**Правила миття рук**

1. Мийте руки теплою водою у місці, призначеному для миття рук. Намочіть руки і нанесіть одну порцію бактерицидного мила. Намильте долоні, а також саму руку від зап’ястка до ліктя. Старанно потріть долоню об долоню, під нігтями, кожен палець.
2. Мийте протягом 20 секунд. Ретельно полощіть під теплою (+38-40°С) проточною водою. Підставте руки під воду так, аби вона стікала з ліктів до кінчиків пальців. Таким чином бруд стікає з рук. Закрийте кран зовнішнім боком долоні. Просушіть руки.
3. Наберіть у долоні не менше 3 мл. (один натиск дозатора) антисептика «Бонадерм» і втріть препарат у долоні, між пальцями, в шкіру з тильної сторони рук, у нігтьове ложе протягом 30 секунд. Поки руки не висохнуть, не торкайтесь сторонніх предметів.

Відвідування сторонніми особами кухні забороняється.

***Посадові особи, які відвідують робочі приміщення повинні одягати білі халати.***

У Закладі повинна бути аптечка з набором медикаментів для надання першої медичної .