

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПОСУДЕ НА ОБЩЕСТВЕННЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ Sanitary requirements for dishes in public enterprises

А. В. Маренинова, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент
Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: О. В. Горелик, профессор, доктор сельскохозяйственных наук

Аннотация

На предприятиях общественного питания, где готовят блюда для множества посетителей, особую важность имеет чистота посуды. Грязная посуда может стать источником инфекций, поэтому ее мойка и обработка - задача, требующая эффективности, безупречности и соответствия стандартам.

В данной статье рассмотрим используемую посуду и процесс ее обработки.

Ключевые слова: посуда, мойка, обработка.

Summary

In catering establishments where dishes are prepared for many visitors, the cleanliness of dishes is of particular importance. Dirty dishes can become a source of infections, so washing and processing them is a task that requires efficiency, perfection and compliance with standards.

In this article, we will consider the dishes used and the process of their processing.

Keywords: dishes, washing, processing.

Результат исследования

Обращение с посудой на предприятиях общественного питания - одно из ключевых звеньев в обеспечении качественного обслуживания клиентов и поддержании санитарно-гигиенических норм. На предприятиях общественного питания представляет два типа посуды: кухонная и столовая. В основе посуды задействуются различные материалы, в том числе фарфор, фаянс, стекло, керамика, металл, бумага, дерево и синтетические материалы [1, 4].

Выбор посуды в общественном питании тесно связан с типом подаваемых блюд и напитков. Однако главным критерием при выборе посуды является уровень заведения. В демократичных ресторанах и кафе предпочтение отдается прочной и не бьющейся посуде, в то время как рестораны и элитные заведения требуют только качественную посуду.

Количество посуды, необходимой ресторану, зависит от типа заведения, количества посадочных мест и вида бизнеса [2].

Фарфоровая посуда задействуется для обслуживания официантами в ресторанах, кафе и барах. Фарфоровая посуда отличается белым цветом или с цветной плиткой, полностью соответствуя стандартам гигиены.

Фаянсовая посуда отличается желтоватым цветом и задействуется в заведениях самообслуживания, таких как кафе, столовые и закусочные. Существует твердый и мягкий фаянс, причем мягкая фаянсовая посуда пористая и менее прочная.

Стеклянная и хрустальная посуда задействуется на предприятиях общественного питания для подачи холодных напитков и различных блюд, обеспечивая улучшение внешнего вида стола и легкую мойку как ручную, так и в посудомоечной машине.

Металлическая посуда задействуется для приготовления и подачи блюд и напитков, позволяя легко подавать пищу клиентам в нужной температуре. Металлическая посуда отвечает санитарно-гигиеническим требованиям и изготавливается из мельхиора, нержавеющей стали или серебра.

В ресторанах с русской кухней часто используют деревянную посуду, обработанную специальным составом и покрытую лаком для защиты от влаги.

Керамическая посуда изготавливается из тяжелой нерафинированной глины, обжигается при низких температурах и имеет пористую структуру. Керамика применяется для приготовления пищи, хранения и сервировки, отличаясь красочностью и разнообразием, а также покрывается глазурью внутри [5].

Посудомоечные камеры, назначенные для мытья и хранения посуды, инвентаря и подносов на предприятиях общественного питания. Остатки пищи удаляются перед мытьем в горячей воде с моющим средством, затем проводится споласкивание в горячей воде и сушка на специальных полках и стеллажах согласно санитарно-гигиеническим требованиям.

Места для мойки кухонной посуды оснащены двух- или трехсекционными ваннами из нержавеющей стали, чугуна или дюралюминия. Для обеспечения гигиены важно правильно выбирать моющие средства только для пищевых продуктов, проверяя их соответствие стандартам безопасности [3, 6].

Важным шагом в обеспечении безопасности и высокого уровня гигиены на предприятиях общественного питания является правильный выбор моющего средства. Применение только одобренных для пищевых продуктов моющих средств играет важную роль в поддержании чистоты посуды и поверхностей. Приобретая моющие средства у поставщиков, всегда проверяйте соответствующие сопроводительные документы, чтобы убедиться в их соответствии стандартам безопасности. Традиционные бытовые моющие средства неприемлемы для предприятий общественного питания, поскольку они не обеспечивают требуемого уровня дезинфекции и могут представлять опасность для здоровья потребителей. Вместо них положено применять одобренные моющие средства, обеспечивающие высокий уровень дезинфекции, необходимый для эффективной борьбы с бактериями и вирусами. Такие моющие средства особенно важны на предприятиях общественного питания, где соблюдение стандартов безопасности имеет первостепенное значение.

Мойка столовой посуды вручную предполагает выполнение следующих шагов:

1. Механическое устранение остатков еды.
2. Водные процедуры в первой секции мойки с использованием моющих средств.
3. Водные процедуры во второй секции мойки с использованием моющих средств в 2 раза меньше, чем в первой секции.
4. Споласкивание в третьей секции мойки. Вода должна быть горячей с температурой не ниже 65 °С.
5. Сушение на решетчатых полках или стеллажах [7].

Кухонную посуду и инвентарь моют в двухступенчатой ванне. Этот процесс состоит из механической очистки от остатков пищи, чистки щеткой в воде с моющим средством при температуре ≥ 45 °С, ополаскивания проточной водой при температуре ≥ 65 °С и сушки на решетчатых полках или стеллажах. Схема представлена на рисунке 1.

ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ

В ДВУХСЕКЦИОННЫХ ВАННАХ

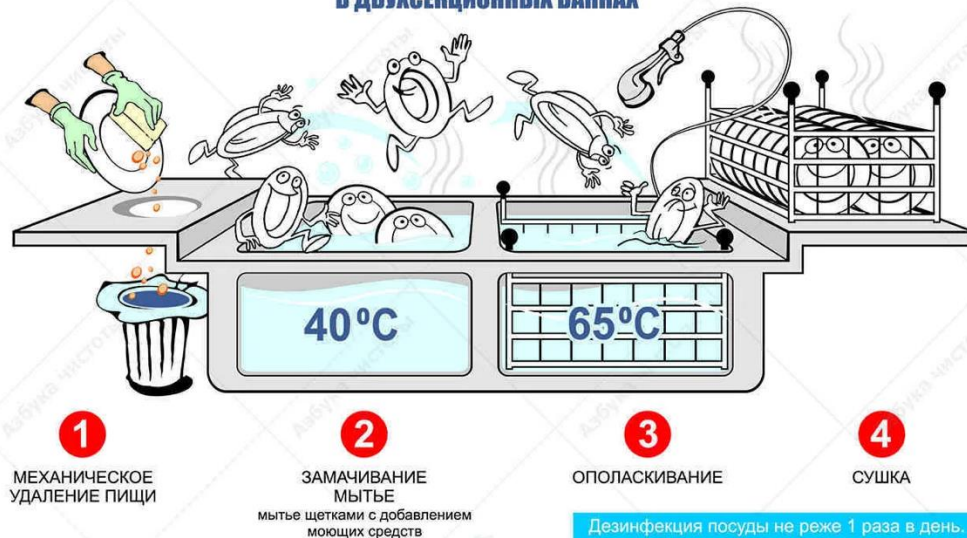


Рис. 1. Схема мойки посуды в двухсекционной ванне

По завершению рабочей смены надлежит обмыть всю посуду, столовые приборы и подносы в посудомоечной машине, выбрав режим стерилизации с самой высокой температурой. В случае отсутствия посудомоечной машины, посуду необходимо мыть вручную с использованием дезинфицирующего средства [8].

Чистую посуду и столовые приборы надобно хранить в герметичных шкафах и кассетах с ручками, направленными вверх, соответственно. Подносы для посуды нужно мыть горячей водой, ополаскивать и вытирать.

Правила по мытью посуды и инвентаря должны быть размещены в умывальной комнате. Щетки и тряпки для мытья посуды надлежит ежедневно мыть с моющим и дезинфицирующим средством, кипятить и сушить [6].

Другие не мало важные санитарные требования:

- Вода должна соответствовать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.
- Персонал должен проходить медицинские обследования. Не допускаются к работе люди с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями и т. д.
- Персонал должен задействовать средства индивидуальной защиты.
- В помещениях не должно быть насекомых или грызунов.
- Для исключения микробиологического заражения персонал обязан оставлять в своих шкафчиках одежду, головные уборы и другие личные вещи, так же хранить их отдельно от рабочих.

Заключение. Обращение с посудой на предприятиях общественного питания-важный процесс, требующий внимательности, профессионализма и строгого соблюдения всех требований и санитарных норм. От его качества и эффективности напрямую зависит уровень обслуживания клиентов и репутация заведения. Поэтому, помимо условий и оборудования, важную роль в обеспечении безупречного обслуживания посетителей играют грамотная организация и менеджмент.

Библиографический список

1. *Линич Е. П.* Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для вузов / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. 3-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 188 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/193406> (дата обращения: 20.02.2024).
2. *Никифорова Т. А.* Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. Оренбург: ОГУ, 2019. 97 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/159933> (дата обращения: 02.03.2024).
3. *Никулина Е. О.* Теория, методология, практика проектирования предприятий питания [Электронный ресурс]: монография / Е. О. Никулина, Г. В. Иванова, О. Я. Кольман. Красноярск: СФУ, 2018. 174 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/157646> (дата обращения: 20.02.2024).
4. Санитария и гигиена [Электронный ресурс]: практикум / сост. Я. П. Сердюкова и др. Персиановский: Донской ГАУ, 2019. 175 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/133427> (дата обращения: 20.02.2024).
5. *Слезко Е. И.* Сервировка стола [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / Е. И. Слезко, В. Е. Гапонова, Х. М. Исаев. Брянск: Брянский ГАУ, 2021, Ч. 1, 2021. 66 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/304655> (дата обращения: 20.02.2024).
6. *Степанова И. В.* Санитария и гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2014. 224 с. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90684> (дата обращения: 20.02.2024).
7. Мытье посуды на предприятии общественного питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://cgon.rospotrebnadzor.ru/biznesu/articles/myte-posudy-na-predpriyatii-obshchestvennogo-pitaniya/?ysclid=Issusnayez995662550> (дата обращения 20.02.2024).
8. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».