

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».