

**САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА ПРЕДПРИЯТИЙ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ
Sanitation and hygiene of catering establishments**

Д. С. Щербинина, студент

Уральский государственный аграрный университет
(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Аннотация

забота о здоровье людей, увеличение продолжительности жизни, повышение трудовой активности является важной государственной задачей, а для достижения этой задачи особая роль отводится питанию, так как питание — это главная потребность человека. В связи с большой рабочей нагрузкой многие люди питаются в местах общественного питания. В работе предприятий общественного питания большое значение отводится безопасности выпускаемой продукции. Таким образом, в настоящее время санитария и гигиена питания имеют большую роль.

Ключевые слова: общественное питание, безопасность, здоровье, потребность, санитария, гигиена.

Summary

Caring for people's health, increasing life expectancy, increasing labor activity is an important state task, and to achieve this task, a special role is given to nutrition, since nutrition is the main human need. Due to heavy workload, many people eat in public catering establishments. In the work of public catering establishments, great importance is given to the safety of their products. Thus, nowadays sanitation and food hygiene have a big role.

Keywords: public catering, safety, health, need, sanitation, hygiene.

Цель: изучение санитарно-гигиенических норм для предприятий общественного питания.

Задачи, поставленные для достижения цели: исследование санитарных требований, предъявляемых к помещению общественного питания и сотрудникам данной сферы.

В России происходит бурное развитие отрасли общественного питания. Это объясняется тем, что люди предпочитают проводить свой досуг вне дома и выбирают для этого предприятия общественного питания. На сегодняшний день к предприятиям общественного питания относятся такие заведения как столовые, кафе, бары, рестораны, фастфуд. Общественное питание – это не только потребность и удовольствие, но и риск для здоровья людей, так как бактериальные и вирусные заболевания, например, брюшной тиф, сальмонеллез, дизентерия, эшерихиозы, ботулизм, холера, бруцеллез, могут передаваться через продукты питания [1], если не соблюдать санитарные нормы пищевого производства. Таким образом тема «Санитария и гигиена предприятий общественного питания» является актуальной. Для того, чтобы изготавливать безопасные для здоровья пищевые продукты необходимо соблюдать санитарно-гигиенические требования предприятий общественного питания, которые включают следующие аспекты: помещение пищевого предприятия, водоснабжение и канализация, освещение, отопление и вентиляция, производственное оборудование, инвентарь и тара, здоровье и гигиена персонала [6].

Предприятия общественного питания могут располагаться в отдельно стоящих зданиях, а

также быть пристроенными к жилым зданиям, могут находиться в нежилых этажах жилых зданий, в общественных зданиях, а также на территории промышленных объектов для обслуживания работников данного объекта.

Предприятие общественного питания должно состоять из следующих помещений: производственные (место изготовления кулинарной и кондитерской продукции, моечные столовой и кухонной посуды), торговые (предназначены для обслуживания населения, гардероб, бары, буфеты, вестибюль), складские, административно-бытовые (кабинет директора, бухгалтерия, комнаты отдыха) и технические помещения (котельная, бойлерная, вентиляционная камера) [4].

Помещения должны быть расположены так, чтобы в них было легко проводить уборку, очищать от загрязнений и проводить дезинфекцию. Для окраски и отделки стен и потолков производственных, складских, бытовых и административных помещений, как правило, применяют современные материалы светлых тонов, с гладкой поверхностью, которая легко моется и является водонепроницаемой. Для отделки помещений для посетителей могут использоваться ценные породы дерева, камень, древесностружечные плиты, синтетические материалы. Все материалы, которые используются для строительства помещений должны быть пропитаны огнеупорным составом. Не допускается использовать материалы, которые выделяют в воздух токсические соединения.

Предприятия общественного питания должны быть оборудованы системами вентиляции, холодного и горячего водоснабжения и водоотведения, освещения и отопления. Важным в закрытом помещении является показатель микроклимата. Для его поддержания необходима система вентиляции и кондиционирования воздуха. Очень важным на предприятии общественного питания является удаление при помощи вытяжной системы вентиляции загрязненного воздуха, а взамен подача чистого воздуха при помощи приточной системы вентиляции. Приточная система вентиляции имеет противопыльные и бактерицидные фильтры. Обязательно в соответствии с графиком осмотра вентиляционных систем должна производиться очистка каналов, воздуховодов и основных узлов системы [2].

В холодное время года система отопления создает комфортные условия в помещении предприятий общественного питания. Система отопления бывает двух видов: местная и центральная. В настоящее время на предприятиях общественного питания рекомендуется применять систему центрального водяного отопления с насосной циркуляцией. Запрещается установка плит, работающих на угле, дровах, твердом топливе.

Все предприятия общественного питания оборудуются системами внутреннего водопровода и канализации. Водоснабжение предприятия общественного питания осуществляется путем присоединения к централизованной системе водопровода [5]. На предприятии обязательно должна быть горячая вода с температурой не ниже 65 °С. Запрещается использовать привозную воду и если вода отсутствует, то предприятие должно приостановить свою деятельность. Отведение воды осуществляется в систему централизованных канализационных очистных сооружений. Сброс воды в открытые водоемы не допускается. На крупных предприятиях должны быть установлены специальные очистители сточных вод такие как жируловители, грязеотстойники и мезгоуловители.

Для изготовления безопасной продукции предприятия общественного питания должны быть оснащены достаточным количеством технологического оборудования и различным инвентарем. Все оборудование должно быть расположено так, чтобы был обеспечен свободный доступ к нему для проведения уборки и обслуживания, и его расстановка должна соответствовать последовательности проведения технологического процесса. Производство

должно быть оборудовано достаточным количеством холодильных установок, над тепловым оборудованием устанавливаются вентиляционные устройства с вытяжной системой. Оборудование на пищевом производстве изготавливается из нержавеющей стали, разрешенной к использованию в общественном питании и из твердых пород дерева. Сырые и приготовленные продукты не должны контактировать друг с другом, поэтому для их разделки используется разное оборудование, а для этого делается обязательная маркировка разделочных досок и ножей.

Работники общественного питания должны строго соблюдать личную гигиену. Тщательного ухода требует кожа работников, в особенности руки.

Руки всегда тщательно моются перед началом рабочего дня, после посещения туалета и вытираются индивидуальным полотенцем или одноразовыми салфетками. Кожа должна быть без гнойничков, ссадин и прочих заболеваний. Не допускаются к производству сотрудники с гриппом и ангиной, так как патогенные микроорганизмы могут попасть вместе с кашлем и чиханием на продукты, также запрещается работать при наличии кишечной инфекции. Все работники обязательно должны носить рабочую форму (халат, косынка, фартук). В санитарной одежде запрещается ходить по улице и посещать туалеты. Обувь должна быть удобной, легкой и не скользкой. Работники на пищевом производстве проходят периодический медицинский осмотр, после которого в личной медицинской книжке ставится допуск на работу [3].

Санитарная безопасность предприятий общественного питания включает не только грамотное проектирование помещения, уход за ним и гигиену сотрудников, но и использование качественного сырья, а также требования к производству, хранению и реализации продукции.

Обобщая вышесказанное можно сделать вывод о том, что для успешного развития заведения общественного питания необходимо соблюдать все стандарты в области санитарии и гигиены, так это гарантирует безопасность и качество продуктов питания.

Библиографический список

1. *Гуенькова П. И., Красникова Л. В.* Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности: учеб.-метод. пособие. СПб.: Университет ИТМО, 2016. С. 4.
2. *Дунец Е. Г.* Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. Г. Дунец, М. Ю. Тамова, И. А. Куликов. СПб.: Троицкий мост, 2012. 192 с.
3. *Жарнова В. В.* Санитария и гигиена общественного питания: методические рекомендации / В. В. Жарнова, И. М. Колесник. Гродно: ГрГУ им. Янки Купалы, 2017. С. 18. URL: <https://e.lanbook.com/book/262580> (дата обращения: 13.05.2024).
4. *Зурабина Е. И.* Санитария и гигиена питания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / Е. И. Зурабина. 2-е изд., испр. СПб.: Троицкий мост, 2024. С. 25. URL: <https://e.lanbook.com/book/403196> (дата обращения: 13.05.2024).
5. *Кольман О. Я.* Санитария и гигиена: учебное пособие / О. Я. Кольман, Г. В. Иванова, Е. О. Никулина. Красноярск: СФУ, 2019. С. 8. URL: <https://e.lanbook.com/book/157645> (дата обращения: 03.05.2024).
6. *Степанова И. В.* Санитария и гигиена питания: учебное пособие. СПб.: Троицкий мост, 2014. С. 51. URL: <https://e.lanbook.com/book/90684> (дата обращения: 13.05.2024).