

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

Кафедра біохімії та гігієни

Розробник: доц. Шавель Х.Є.

Лабораторна робота №1

**Тема: Санітарно-гігієнічні вимоги
до підприємств ресторанного господарства**

Для студентів напрямку підготовки: 241 – «Готельно-ресторанна справа»

Лабораторна робота № 1
Санітарно-гігієнічні вимоги
до підприємств ресторанного господарства

Раціональне розташування приміщень, їх кількість та зручність взаємозв'язку між ними, облаштування водопроводу, каналізації, вентиляції, організацію робочого місця краще за все вирішувати на стадії проектування та будівництва об'єкта. Це дозволить успішно забезпечити раціональну організацію праці, профілактику захворювань, спричинених недоброякісною їжею, зберегти харчову та біологічну цінність, нешкідливість харчових продуктів та усіх етапах їх виробництва, зберігання та реалізації.

Гігієнічні вимоги до проектування підприємств ресторанного господарства визначаються залежно від:

- ступеня централізації виробництва (підприємства-заготівники, що переробляють сировину і напівфабрикати; із закінченим виробничим циклом, що працюють на сировині; доготовлювачі, що працюють на напівфабрикатах; котрі не мають виробництва – роздавальні);
- типу підприємств (комплексні підприємства, ресторани, столові, кафе, закусочні, бари, магазини кулінарії та ін.);
- функціонального призначення (загальнодоступні; які забезпечують робітників та службовців, учнів; при будинках відпочинку та ін.);
- форми обслуговування (офіціантами, самообслуговування, з використанням автоматів);
- потужності та місткості (великі, середні, малі);
- рівня технічного оснащення (люкс, високий, I, II та III категорії).

Незважаючи на різницю в характері та обсязі технологічних процесів підприємства ресторанного господарства перерахованих видів, для усіх них можна виділити загальні санітарні норми та вимоги, які забезпечать випуск доброякісної їжі.

Основними нормативними документами для проектування є будівельні норми і правила (БНіП), затверджені Держбудом, або відомчі будівельні норми «Підприємства громадського харчування. Норми проектування», санітарно-гігієнічні норми «Санітарні правила для підприємств громадського харчування, що включають кондитерські цехи і підприємства, які виробляють м'яке морозиво» (СанПіН 42-123-5777-91).

Які і усі проекти, проекти підприємства ресторанного господарства узгоджуються з органами санітарного нагляду. Типові проекти, як правило, проходять узгодження у порядку їх прив'язки до місцевих умов із урахуванням рельєфу місцевості, рівня знаходження ґрунтових вод, можливості підключення до централізованого водопроводу та міської каналізації. Індивідуальні проекти, а також проекти з відхиленнями від діючих правил, проходять повне узгодження з органами санітарного нагляду.

Для прийому та введення в експлуатацію підприємства, будівництво якого завершено, створюється державна комісія.

Мета: Засвоїти теоретичні знання про санітарно-гігієнічні вимоги до підприємств ресторанного господарства, освоїти основні положення акту санітарного обстеження підприємств громадського харчування.

Запитання для самоконтролю:

1. Які гігієнічні вимоги до території, генерального плану ділянки та проектування закладів ресторанного господарства?
2. Назвіть особливості проектування окремих груп приміщень закладів ресторанного господарства.
3. Які санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для відвідувачів?
4. Які санітарно-гігієнічні вимоги до будівельних матеріалів, що використовують для будівництва та внутрішнього оздоблення закладів?

ХІД РОБОТИ:

Акт санітарного обстеження підприємства громадського харчування

1. Загальна інформація. Найменування, номер та адреса підприємства, його відомча приналежність (форма власності), тип підприємства, місце розташування (окремо або вбудовано), навколишні об'єкти.

2. Потужність підприємства: проектна та фактична, кількість посадкових місць, кількість страв, що відпускаються за день, площа торгового залу, кількість робочих місць, продавців та контролерів, чисельність персоналу, асортимент виробленої та реалізованої продукції, відповідність асортименту та обсягу продукції існуючим можливостям і санітарному стану підприємства, форма обслуговування за проектом і фактична.

3. Характеристика території підприємства: огорожа, матеріал і стан покриття, баки для сміття, приміщення для зберігання тари та харчових відходів, санітарне утримання.

4. Санітарно-технічний стан підприємства

Водопостачання: джерело, відповідність якості води СанПіН на питну воду, достатність забезпечення водою, гаряче водопостачання (способи отримання гарячої води, її якість, температура).

Наявність технічного водопроводу, шляхи використання технічної води, відсутність з'єднань мереж технічного та питного водопроводу.

Каналізація: система видалення виробничих і побутових стічних вод. Підключення технологічного обладнання та мийних ванн до каналізаційної мережі (повітряні розриви, приймальні воронки, сифони, трапи). Чи передбачена механічна очистка стічних вод.

Забезпеченість холодом: система охолодження, холодоагент, використовувані типи холодильних установок, дотримання температурного режиму.

Опалення: система опалення, теплоносії, види опалювальних приладів, температурний режим в приміщеннях, санітарне утримання опалювальних приладів.

Вентиляція: застосовувані системи (загальнообмінна, місцева) правильність їх влаштування, ефективність роботи.

Освітлення: природне та штучне (рівномірність, достатність, санітарний стан освітлювальної арматури та вікон).

Шумоізоляція виробничих приміщень: спеціальні фундаменти, звукопоглинальні килимки, амортизатори, прокладки, звукоізолюючі огорожі.

5. Склад і планування приміщень підприємства: перелік торговельних, виробничих, складських, підсобних, адміністративно-побутових приміщень, раціональність їх розміщення з точки зору поточності технологічного процесу. Відповідність розмірів площі та висоти приміщень санітарним нормам.

6. Санітарний стан приміщень: якість прибирання приміщень, забезпеченість інвентарем для прибирання приміщень, його маркування, умови зберігання, правильність використання. Наявність мух, комарів та інших комах. Заходи з дезінсекції та дератизації.

7. Побутові приміщення: місце прийому їжі персоналом, роздільність зберігання верхнього та санітарного одягу, забезпеченість побутових приміщень душовими кабінами, гардеробом.

8. Приймання продуктів: розвантажувальні майданчики і навіси над ними, завантажувальні приміщення, правильність транспортування продуктів

та оформлення документації на них (накладні сертифікати, ветеринарні висновки), шляхи доставки сировини та готових продуктів в місця зберігання.

9. Умови зберігання продуктів Складські приміщення та їх санітарно-технічний стан (охолоджувані камери, комори для овочів, бакалійних товарів, хліба та ін.) Наявність в складських приміщеннях необхідного обладнання (стелажів, скринь, підтоварників, гаків, лотків тощо). Дотримання режиму температури та вологості. Роздільність та закріплення місць зберігання готової продукції. Дотримання термінів реалізації продуктів. Якість зберігання продуктів.

10. Гігієнічна характеристика технологічного процесу холодної обробки продуктів

Овочі - забезпеченість овочевого цеху мийною ванною, картопличесткою, овочерізкою, обробними столами. Умови та термін зберігання чищених овочів і картоплі.

М'ясо, риба - забезпеченість м'ясо-рибного цеху двома мийними ваннами, м'ясорубкою, обробними столами, холодильним шафою і камерою, маркованими обробними дошками, ножами та іншим обладнанням. Умови приготування м'ясних і рибних напівфабрикатів, м'ясного і рибного фаршу, терміни і місце їх зберігання.

11. Характеристика та гігієнічна оцінка технологічного процесу теплової обробки продуктів

Гарячий цех (кухня). Наявність виробничого обладнання (типи плит, котли, спеціалізовані теплові апарати, універсальні приводи, жаровні або духові шафи, м'ясорубка для вареного м'яса та ін.). Робочі столи, їх покриття та маркування, санітарний стан. Забезпеченість кухонним посудом, його стан.

Правильність приготування перших страв (черговість закладки продуктів, заходи щодо збереження вітамінів, вторинна теплова обробка порційності м'яса для перших страв). Дотримання теплового режиму обробки продуктів (тривалість, достатність). Дотримання режиму теплової обробки других страв, кулінарних виробів (спосіб, час обробки, температура всередині виробу). Правильність використання фритюрних жирів (види жирів, час використання, температура смаження у фритюрі, використовуване обладнання, ведення документації тощо). Облік залишків нереалізованої їжі та дотримання правил їх використання.

Правильність приготування дієтичних страв (обладнання, особливості теплової обробки).

Кондитерський цех: виробничий інвентар і обладнання, маркування та санітарне утримання. Обробка яєць перед вживанням. Тара, її стан, умови миття.

12. Характеристика та гігієнічна оцінка технології приготування холодних страв.

Холодна заготівельна. Наявність необхідного обладнання: типи холодильних установок, їх місткість, достатність; мийна ванна, привід для холодного цеху, виробничі столи для холодних і варених продуктів, обробні дошки. Дотримання умов обробки та зберігання продуктів, що швидко псуються (температурний режим, терміни зберігання). Дотримання технології приготування і термінів реалізації холодців, заливних страв, паштетів. Дотримання правил приготування, заправки та реалізації салатів та вінегретів.

13. Характеристика умов реалізації гарячої їжі на роздачі. Наявність обладнання для підігріву їжі для перших і других страв, оснащеність охолоджуючими прилавками для холодних страв і напоїв, термосами для гарячих напоїв. Температура страв на роздачі і фактичні терміни їх реалізації.

Наявність столових приладів, вилок і щипців для хліба та кондитерських виробів. Чистота підносів.

Ким і як здійснюється бракераж готової продукції, правильність ведення бракеражного журналу. Зберігання добового запасу продуктів.

Буфет. Наявність забірною листа. Терміни реалізації і температурний режим для реалізації кулінарних виробів і продуктів, що швидко псуються. Наявність інвентарю для буфетної продукції.

14. Дотримання правил миття кухонного та столового посуду. Мийні. Наявність окремих приміщень для миття столового та кухонного посуду, їх санітарно-технічний стан. Забезпеченість достатньою кількістю мийних ванн, посудомийною машиною, холодною і гарячою водою. Наявність полиць, шаф, стелажів для зберігання посуду. Використовувані миючі засоби. Дотримання температурного режиму миття посуду. Концентрація миючих і дезінфікуючих засобів. Частота зміни води. При машинному митті, окрім температури миючої і обполіскувати води, контроль за тиском води в форсунках і роботою дозатора миючого розчину.

15. Дотримання правил особистої гігієни персоналом. Проходження медичних оглядів та інших обстежень. Правильність ведення медичної документації. Наявність особистих медичних книжок, розгорнутого листа або журналу. Вибіркова перевірка своєчасності проходження медичних обстежень, флюорографії, обстеження на гельмінтоносійство і бактеріоносійство. Організація щоденної перевірки на гноячкові захворювання. Гігієнічне навчання персоналу - періодичність, охоплення, програма навчання. Вибіркова перевірка санітарної грамотності персоналу.

16. Гігієнічна оцінка харчування. Найменування (асортимент) реалізованих страв, різноманітність меню за тиждень. Чи дається заявка на продукти вперед або меню складається, виходячи з наявності продуктів. Хто складає меню на комплексні обіди і за якими вихідними даними (наявність

продуктів, вартість обіду, гігієнічні рекомендації). Організовано чи дієтичне, лікувально-профілактичне харчування. Чи проводиться пропаганда основ раціонального харчування (бесіди, лекції, куточки здоров'я, експрес-інформація). Чи зазначається в меню вихід страв, енергетична цінність, вміст білків, жирів, вуглеводів, вітамінів.

17. Наявність санітарного журналу Державного санітарно-епідеміологічного нагляду. Виконання пропозицій попередніх санітарних обстежень даного об'єкта.

18. Естетичне оформлення підприємства громадського харчування, наявність матеріалів з санітарно-освітньої роботи.

19. Висновок. Загальна гігієнічна оцінка підприємства громадського харчування з вказівкою зазначених недоліків та необхідних заходів щодо їх усунення та термінів виконання.