Уважаемые учащиеся! ВНИМАНИЕ!! Изучите самостоятельно конспект лекции по теме **«Требования к устройству и содержанию объектов общественного питания»,** напишите конспект. Результаты проделанной работы в рукописном виде для контроля знаний присылать на вайбер 80447094807 преподавателю; Грицкевич Анастасии Ивановне с указанием (Ф.И.О. и № группы).

**Тема занятия: Требования к устройству и содержанию объектов общественного питания**

**Требования к территории.** Для выполнения всех санитар­ных норм в работе объектов общественного питания необ­ходимо соблюдать санитарные требования, предъявляемые к территории организации. Большое значение при этом имеет выбор места для застройки. Участок должен быть сухим, на возвышенном, хорошо освещенном солнцем месте, удаленным (100 м) от предприятий, загрязняющих атмосферный воздух и почву.

Территория объектов общественного питания должна быть максимально озеленена (50 % площади), асфальтирована,

(удобными пешеходными дорожками и подъездными путя­ми для автотранспорта. Все подсобные постройки (для тары, соплива) располагают на хозяйственном дворе, отделенном от

остальной части территории зелеными насаждениями. Место для мусоросборников отводят на расстоянии не менее 25 м от производственных помещений. Здание ориентируют в отно­шении сторон света так, чтобы производственные помещения были обращены на север, а торговые — на юг, для обеспечения благоприятного температурного режима и лучшей естествен­ной освещенности.

**Требования к планировке и отделке помещений.** Все по­мещения объектов общественного питания в зависимости от назначения делят на производственные (кухня, холодный цех, заготовочные мясной, рыбный, овощной, кондитерский цехи, моечная кухонной посуды); торговые (торговый зал, разда­точная, моечная столовой посуды, буфет, хлеборезная, поме­щения для отпуска обедов на дом, продажи полуфабрикатов, гардероб, вестибюль, туалет, умывальник); складские (холо­дильные камеры, склады для сухих продуктов, овощей, белья и инвентаря); административно-бытовые (кабинет директора, бухгалтерии, санитарные узлы для персонала, бельевая, гар­дероб, душевые).

Взаимное расположение помещений организации должно предусматривать последовательность (поточность) технологи­ческих процессов, исключающих встречные потоки продо­вольственного сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов, грязной и чистой посуды, а также встречного движения посе­тителей и работников организации, занятых на производстве.

Все производственные, вспомогательные и бытовые поме­щения организации должны быть обозначены табличками с указанием их назначения и использоваться по назначению.

Планировка помещения должна быть рациональной, спо­собствующей правильной организации труда, выполнению санитарных требований к содержанию объектов, лучшему об­служиванию потребителей.

Площадь и кубатуру всех помещений определяют в зави­симости от типа, мощности и количества посадочных мест организации.

*Производственные помещения* должны располагаться в на­земных этажах, обеспечивающих нормальное естественное освещение цехов. В организациях, работающих на сырье, все

заготовочные цехи (овощной, мясной, рыбный) размещают между складскими помещениями и горячим цехом. Причем овощной цех располагают ближе к складу овощей или подъем­нику, исключая тем самым загрязнение производственных по­мещений. Заготовочные цехи большой площади (более 20 м2) целесообразно с помощью стеклянной перегородки (высотой 1,8 м) разделить на два помещения, предназначенные одно для первичной обработки сырья, другое — для приготовления по­луфабрикатов. Горячий цех оборудуют вблизи от холодного, раздаточной и моечной столовой посуды, четко разграничивая в нем суповой и соусный цехи.

*Административно-бытовые помещения* размещают отдельно от производственных и складских групп. Кабинет директора и контору располагают в наземных этажах здания, ближе к служебному входу. Бытовые помещения проектируют с учетом необходимости создать условия для соблюдения работниками правил личной гигиены, что способствует повышению санитарной культуры всего предприятия. Гардеробные для персонала устраивают отдельно для мужчин и женщин. Для хранения личной и санитарной одежды предусматривают шкафы с двумя отделениями или открытые вешалки с раздельным хранением санитарной и верхней одежды. Туалеты для персонала проектируют со шлюзами, оборудованными умывальниками с подводкой горячей и холодной воды и вешалками для санитарной одежды. Унитазы в туалетах устанавливают с ножными педалями. В душевых должны быть предусмотрены комнаты для переодевания. Комнату для персонала, предназначенную для приема пищи сотрудниками, проектируют в ресторанах с числом посадочных мест 75, а в столовых - 150 и располагают ее ближе к производственным помещениям.

Отделка помещений объектов общественного питания имеет большое гигиеническое значение и должна отвечать определенным требованиям. Внутренняя отделка помещений должна быть без лишних архитектурных деталей во избежание накопления пыли. Для отделки производственных, складских и бытовых помещений используют материалы светлых тонов, водонепроницаемые, с гладкой легкомоющейся поверхностью. Потолки в этих помещениях обычно покрывают клеевой побелкой, стены на высоте 1,8 м выкладывают керамической плиткой или синтетическими материалами или покрывают масляной краской. Оконные переплеты и двери красят масляной или эмалевой краской светлых тонов. Полы выстилают метлахской плиткой. Торговый зал и административные помещения отделывают

красивыми, современными, легкомоющимися материалами (дерево, пластик, линолеум, клеевая и масляная краски).

**Санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению и освещению.**

*Водоснабжение* организации долж­но осуществляться из централизованной сети хозяйственно питьевого водоснабжения, а при ее отсутствии — устройством внутреннего хозяйственно-питьевого водопровода от артези­анских скважин или из трубчатого колодца. Устройство систе­мы водоснабжения организации должно отвечать требованиям санитарных норм и правил, ТКП 45-1.04-208-2010 «Здания и сооружения. Техническое состояние и обслуживание строи­тельных конструкций и инженерных систем и оценка их при­годности к эксплуатации».

Вода, используемая для хозяйственно-бытовых нужд ор­ганизации, должна поставляться постоянно в достаточном количестве; соответствовать санитарным нормам и правилам, устанавливающим требования к качеству воды централизо­ванных систем питьевого водоснабжения.

Горячая и холодная вода в организации должна через сме­сители подводиться ко всем моечным ваннам и раковинам, а также, при необходимости, к оборудованию в соответствии с паспортными данными на данное оборудование. Температура горячей воды в точке разбора должна быть не ниже 65 °С.

В организации использовать воду из системы водяного отопления для технологических, хозяйственно-бытовых це­лей, а также обработки оборудования, тары, инвентаря и по­мещений организации запрещается.

По санитарно-гигиеническим нормам расход воды в ор­ганизациях общественного питания определяют из расчета на одно блюдо 12 л холодной и 4—8 л горячей воды.

*Организация должна быть обеспечена системами водоотведения* для сбора и удаления производственных и хозяйственно-бытовых

сточных вод. Устройство системы водоотведения организации должно отвечать требованиям санитарных норм и правил:

* оборудование системы водоотведения организации должно соответствовать предназначенной цели и находиться в исправном состоянии;
* дренажные каналы должны быть сконструированы та­ким образом, чтобы отходы и сточные воды не стекали из за­грязненной зоны по направлению к чистой зоне или в чистую зону, в том числе в зону, где находятся пищевые продукты;
* оборудование и моечные ванны присоединяются к сети водоотведения организации с воздушным разрывом не менее \* 20 мм от верха приемной воронки; все приемники стоков вну­тренней канализации должны иметь гидравлические затворы (сифоны);
* сброс в открытые водоемы и на прилегающую к органи­зации территорию неочищенных сточных вод, а также устрой­ство поглощающих колодцев не допускается;
* для сбора и удаления атмосферных осадков следует предусматривать системы дождевого водоотведения и поверх­ностного ливневого водосбора;
* сброс хозяйственно-бытовых и производственных сточ­ных вод в системы дождевого водоотведения и поверхностного ливневого водосбора не допускается;
* прокладка внутренних сетей водоотведения с хозяй­ственно-бытовыми и производственными стоками под потол­ком обеденных залов, производственных и складских помеще­ний организации не допускается;
* стояки с бытовыми стоками из верхних этажей жилых и общественных зданий должны прокладываться только в технологических каналах (горизонтальных, вертикальных) вне производ­ственных и складских помещений организации; не допускается прокладывание стояков с бытовыми стоками в обеденных залах, производственных и складских помещениях организации;
* в организациях, размещенных в жилых, общественных, административных, производственных зданиях, сети хозяй­ственно-бытовой и производственной запрещается объеди­нять системы водоотведения организаций с системой водоот­ведения этих зданий.

Освещение помещений организации должно соответство­вать требованиям ТКП 45-2.04-153-2009 (02250) «Естественное и искусственное освещение. Строительные нормы проектиро­вания», санитарных норм и правил:

* при недостаточном естественном освещении следует применять искусственное;
* искусственное освещение должно быть представлено общим во всех помещениях организации, а в производствен­ных помещениях, при необходимости, — местным или комби­нированным;
* в производственных помещениях организации (цехах) для приготовления холодных блюд и закусок, мягкого моро­женого, кондитерские цехах, где осуществляются приготов­ление крема и отделка тортов и пирожных, при разработке проекта организации необходимо предусмотреть установку бактерицидного освещения;
* светильники в производственных помещениях органи­зации не должны размещаться над плитами, разделочными столами и другим оборудованием;
* устройство светильников, применяемых в производ­ственных и вспомогательных помещениях организации, долж­но препятствовать попаданию осколков стекла в продукцию, в том числе путем применения специальной взрывобезопасной арматуры (решетки, сетки, рассеиватели, специальные лампо­вые патроны, сплошное защитное стекло);
* светильники местного освещения должны иметь непро­зрачную или густую светорассеивающую оболочку и обеспе­чивать отсутствие отраженного блеска;
* световые проемы запрещается загромождать тарой, обо­рудованием внутри и вне зданий организации;
* запрещается устанавливать в окнах составные стекла и заменять остекление фанерой, картоном и другими непро­зрачными материалами;
* светильники, остекленная поверхность световых прое­мов (окон) должны содержаться в чистоте, очищаться по мере загрязнения;
* организация должна быть обеспечена, кроме основного освещения, аварийным.

В производственных, вспомогательных и бытовых помеще­ниях организации должны быть предусмотрены *естественная, механическая, смешанная системы вентиляции* в соответствии с характером производства. Они должны быть сконструированы таким образом, чтобы исключить наличие воздушного пото­ка, проходящего из загрязненной области в чистую, и должны обеспечивать быстрый и легкий доступ к фильтрам и другим частям, требующим чистки или замены. Системы вентиляции должны находиться в исправном состоянии.

Не допускается устройство вентиляционных проемов в перекрытиях помещений организации с открытыми техноло­гическими процессами.

В организации, где разрешено курение, должны оборудо­ваться специальные комнаты для курения либо выделяться места для курящих и для некурящих. Места, где курение раз­решено, не должны граничить с технологической зоной. Пере­текание воздуха, содержащего табачный дым, в технологиче­скую зону не допускается.

В производственных, вспомогательных и бытовых поме­щениях организации для обогрева должны применяться ото­пительные приборы, конструкция которых обеспечивает до­ступную очистку их от пыли.

 **Дезинфекция и дезинфицирующие средства**

От санитарного содержания организаций общественного питания зависят доброкачественность пищи и загрязненность ее микроорганизмами. Территорию организации убирают еже­дневно, летом дважды поливают водой, а зимой очищают от льда и снега. Мусор с территории вывозят ежедневно, площад­ки под мусоросборниками обрабатывают дезинфицирующими средствами (сухой хлорной известью). Уборку помещений объ­ектов общественного питания производят ежедневно и толь­ко влажным способом. Полы по мере загрязнения подметают влажной щеткой, а затем моют горячей водой и насухо вытира­ют. В конце рабочего дня полы моют с моющими средствами («Прогресс», кальцинированная сода). Панели ежедневно про­тирают влажной тряпкой, а один раз в неделю моют теплой водой с добавлением моющих средств. Потолки очищают от ныли слегка увлажненной тряпкой по мере загрязнения. Окон­ные рамы, подоконники, двери моют ежедневно с моющими средствами, а стекла — по мере загрязнения, но не реже одного раза в месяц. В производственных цехах устанавливают бачки для пищевых отходов с плотно закрывающимися крышками и педальным устройством. Раковины, умывальники, унита­зы моют ежедневно с моющими средствами и дезинфицируют. Складские помещения убирают ежедневно, а стеллажи, полки моют с моющими средствами не реже двух раз в неделю.

Санитарными правилами предусматривается ежемесячная генеральная уборка и дезинфекция всех помещений. Уборку производственных, складских и торговых помещений, сани­тарных узлов производит разный персонал маркированным уборочным инвентарем.

В организациях общественного питания дезинфекцию проводят с профилактической целью, чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и го­товой продукции. Дезинфекция проводится физическими и химическими методами. К физическим методам относится применение горячей воды (не ниже 75 °С), кипятка, пара, го­рячего воздуха (в жарочном шкафу) и ультрафиолетового об­лучения с помощью бактерицидных ламп БУВ. Физические методы дезинфекции безвредны для пищевых продуктов, об­рабатываемых предметов и обслуживающего персонала. Хи­мический метод дезинфекции предусматривает применение химических дезинфицирующих средств.

В соответствии с Санитарными нормами и правилами «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания»:

1. В производственных помещениях организации ежеднев­но должна проводиться влажная уборка с применением мою­щих средств и средств дезинфекции, разрешенных к примене­нию в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
2. Не реже одного раза в месяц должны производиться генеральная уборка и дезинфекция помещений организации.

При необходимости должны проводиться дезинсекция и дера­тизация помещений организации.

1. Уборку полов в производственных помещениях органи­зации следует проводить влажным способом по мере необхо­димости в процессе работы и по окончании смены. В произ­водственных помещениях организации, где полы загрязняются жиром, их следует промывать горячими мыльно-щелочными растворами с последующей обработкой средствами дезинфек­ции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
2. В процессе уборки производственных помещений ор­ганизации должна быть исключена возможность загрязнения оборудования, инвентаря, продовольственного сырья и пище­вых продуктов.
3. Инвентарь для уборки и дезинфекции помещений ор­ганизации различного назначения должен быть раздельным, маркирован с указанием назначения или отличен от другого инвентаря по цветовой гамме и храниться в отдельных по­мещениях организации либо специально выделенных местах. Уборочный инвентарь для уборки туалетов должен иметь от­личительную маркировку и храниться отдельно от остального уборочного инвентаря.
4. После окончания уборки весь уборочный инвентарь должен:
* промываться водой с добавлением моющих средств и обрабатываться средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению;
* просушиваться и храниться в чистом виде в отведенном для него месте.
1. Для санитарной обработки уборочного инвентаря в ор­ганизации должно быть выделено специальное помещение или место с подводкой холодной и горячей воды и сливом в систему водоотведения.
2. На средства дезинфекции, моющие и чистящие средства в организации должны иметься документы, подтверждающие их качество. Запрещается хранить средства дезинфекции, мо­ющие и чистящие средства вместе с продовольственным сы­рьем, полуфабрикатами и пищевыми продуктами.
3. В производственных и бытовых помещениях организа­ции должны быть предусмотрены умывальные раковины для мытья рук с подводкой холодной и горячей воды со стацио­нарным смесителем, снабженные дозатором с жидким мылом и антисептиком для обработки рук, полотенцами разового пользования или электрополотенцами.
4. Умывальные раковины для мытья рук следует разме­щать в каждом производственном помещении организации при входе, а также в удобных для пользования местах.
5. Бытовые помещения организации ежедневно по окон­чании работы должны тщательно убираться: очищаться от пыли, полы и инвентарь — промываться мыльно-щелочным раствором и горячей водой, стены, шкафы в гардеробных еже­дневно очищаться влажным способом и обрабатываться сред­ствами дезинфекции, разрешенными к применению в поряд­ке, установленном законодательством Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
6. Туалеты должны обрабатываться моющими средства­ми и средствами дезинфекции, разрешенными к применению в порядке, установленном законодательством Республики Бе­ларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.
7. В производственных, вспомогательных и бытовых по­мещениях организации не допускается наличие грызунов, на­секомых, птиц.
8. Использование бактериологических методов борьбы с грызунами в организации запрещается.
9. При проведении дезинсекционных и дезинсекционных мероприятий в организации производственная деятельность и деятельность по обслуживанию населения запрещается,
10. При проведении дезинсекционных и дератизационных мероприятий в организации должна быть исключена возмож­ность контакта дезинсекционных и дератизационных препа­ратов с продукцией, оборудованием, тарой.
11. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизаци­онные мероприятия в организации проводятся согласно на­стоящим Санитарным нормам и правилам, а также правовым актам, устанавливающим требования к осуществлению соот­ветствующих мероприятий.

Грызуны и насекомые являются переносчиками болез­нетворных микробов. Для предотвращения заболеваний и отравлений в организациях общественного питания ведется активная борьба с грызунами и насекомыми и профилакти­ческая работа. Общей профилактической мерой считается со­держание организации и территории в чистоте, правильное хранение пищевых продуктов, своевременное удаление пище­вых отходов.

Грызунов истребляют с помощью ловушек, капканов и хи­мическими способами, которые применяются специалистами-дератизаторами.

Эффективными мерами борьбы с мухами являются содер­жание в чистоте и дезинфицирование площадки для мусоро­сборников, засетчивание окон, обработка помещений химиче­скими средствами (дезинсекция).

Для предупреждения появления тараканов следует тща­тельно следить за своевременным удалением отходов и про­ведением уборки помещений. Истребление тараканов прово­дят специалисты отделений профилактической дезинфекции санэпидстанций

**Моющие и дезинфицирующие средство:**

 *Витмол* — моющее дезинфицирующее средство (Бела­русь). Данный препарат включает в себя различные компо­ненты и функциональные добавки, которые в совокупности образуют дезинфицирующее средство нового поколения, спо­собное гарантировать чистоту надолго.

Витмол легко и быстро справляется с задачами любой сложности благодаря универсальному действию щелочей на широкий спектр возбудителей инфекционных заболеваний бактериальной и грибковой этиологии.

При этом нужно отметить очевидную простоту приготов­ления рабочих растворов и концентрации для мытья дезин­фекции большинства поверхностей.

Произведенный в Беларуси Витмол совершенно не усту­пает мировым аналогам по качеству, но зато привлекает более доступной ценой.

По результатам лабораторных исследований и заключению гигиенической экспертизы моющее дезинфицирующее средство Витмол одобрено и рекомендовано к исполнению Республикан­ским центром гигиены, эпидемиологии и общественного здоро­вья и Министерством здравоохранения Республики Беларусь.