****

**Справочное пособие для сотрудников «Папа Блинов».**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Содержание:

1. Введение
2. Санитария и гигиена
   1. О бактериях
   2. Личная гигиена
   3. Гигиена кухни
3. Оборудование
   1. Общая информация
   2. Информация по эксплуатации, техники безопасности и уходу
4. **Введение**

Каждый сотрудник, вне зависимости от квалификации, должен иметь обязательные знания в сфере его профессиональной деятельности.

Прежде чем приступать к работе, сотрудник должен понять важность соблюдения стандартов, знать правила личной гигиены, гигиены кухни, основные правила безопасности при работе с оборудованием, инструкции по эксплуатации и по уходу за ним.

В связи с этим мы создали пособие, которое поможет получить полный комплект знаний необходимых для работы на кухне Папа Блинов.

1. **Санитария и гигиена**
   1. **О БАКТЕРИЯХ**

Они везде, в воздухе, на поверхностях, чистых на первый взгляд, или в продуктах, кажущихся безопасными, присутствуют бактерии. Живые микроорганизмы размером в 100, а иногда в 1000 раз меньше миллиметра, огромное количество видов и форм. Некоторые бактерии безвредны, некоторые способны вызывать порчу продуктов. Но самое опасное то, что многие бактерии являются **патогенными (болезнетворными)** и способными вызвать серьезное пищевое отравление. Основные симптомы пищевого отравления – это тошнота, рвота, диарея, повышение температуры. Некоторые болезни протекают быстро и легко излечимы в домашних условиях, а некоторые длятся неделями, необратимо влияют на внутренние органы и иногда приводят к летальному исходу.

Бактерии размножаются делением и для этого необходимы благоприятные для их жизнедеятельности условия (такие же, как для людей):

* питание (мясопродукты, молочные продукты)
* вода
* температура (от 6 до 63 0С, оптимальная Т = 37 0С)

При оптимальных условиях за один час одна бактерия даст жизнь восьми сородичам, за 5 часов – 30 000, за 7 часов одна бактерия дает начало двум миллионам.

При своей феноменальной способности к выживанию передвигаться самостоятельно бактерии не могут и им необходим транспорт, которым могут быть продукты, посуда, одежда персонала, тряпка для уборки и просто Ваши руки. При каждом контакте бактерий с разными поверхностями появляются новые и новые очаги размножения микроорганизмов. Представьте, сколько бактерий в разных местах кухни может появиться, скажем, через семь часов, если никаких мер защиты от их распространения применяться не будет?

Как уничтожить бактерии и предотвратить заражение? Ответы просты:

* Уничтожить нагреванием выше Т = 63 0С или дезинфекцией с помощью специальных химических средств.
* Предотвратить заражение, только соблюдая правила личной гигиены и гигиены кухни.
  1. **ЛИЧНАЯ ГИГИЕНА**

Самый лучший, современный и скоростной транспорт, способный доставить бактерии в любую точку мира, не говоря уже о любой точке кухни – это человек. Именно человек, через руки, одежду, украшения, волосы, при легком чихании или кашле способен распространить инфекцию и создать новые колонии невидимых врагов.

Предотвратить распространение бактерий человеком можно, соблюдая простые правила:

* Мойте рукиперед тем, как прикасаться к любым продуктам, (особенно к различным видам продуктов одновременно), соблюдайте **10 случаев мытья рук.** Особенно тщательно мойте руки после посещения туалета, т.к. самые распространенные бактерии относятся к группе *кишечной палочки (БГКП)*. Мойте руки тщательно и не менее 20 секунд, используя преимущественно жидкое мыло. Уделите внимание качественному мытью между пальцев и в области ногтей. После мытья руки необходимо вытирать одноразовыми салфетками.

Своевременно мойте и дезинфицируйте раковину для мытья рук, помните, она может стать предметом повторного заражения.

* Находясь на кухне, не курите, не принимайте пищу и лекарства, не носите украшения, не пользуйтесь сотовым телефоном (только для принятия предзаказа и принятие доставок – агрегаторов) -делать это необходимо без перчаток, затем сразу мыть руки и дезинфицировать их. Помните, любые посторонние продукты, вещи и предметы могут содержать опасные бактерии и вещества, а также случайно попасть в пищу.
* Следите за состоянием рук. Коротко стригите ногти (Вы знаете, что может быть под ними), не покрывайте их лаком, т.к. лак для ногтей может быть токсичен и попадание его в пищу опасно. При появлении порезов и царапин заклейте раны водонепроницаемым пластырем. Ни в коем случае не выходите на работу с загноившимися ранами и другими гнойничковыми заболеваниями. Это не допустимо при работе с продуктами, т.к. способствует распространению опасных бактерий (например, Стафилококк).
* Находитесь на кухне только в чистом комплекте санитарной спецодежды (белый китель и кепка или шапочка). Ежедневно санитарная спецодежда должна стираться и дезинфицироваться. Перед началом работы убедитесь, что комплектность и состояние одежды соответствует стандарту (если происходит контакт кухонных поверхностей с одеждой, то мы должны быть в ней уверены). Не допускайте контакта санитарной и верхней одежды.
* Волосы должны быть чистыми, зачесанными назад и убраны под специальную шапочку (кепку). Соблюдение этого требования важно и с точки зрения санитарной безопасности, и с позиций обеспечения качества внешнего вида производимых изделий (Кому приятен волос в еде?).
* Если у Вас приступ кашля или чихания, отвернитесь от продуктов и воды, покиньте кухню. Используйте одноразовые салфетки, а затем немедленно вымойте руки.
  1. **ГИГИЕНА КУХНИ**

Кухня – сердце кафе и, как не печально, самая уязвимая его часть. Наша общая задача – обеспечить качество и безопасность блюд и изделий, приготавливаемых на кухне. Существует множество источников попадания на кухню бактерий и много мест, благоприятных для их размножения. Например: производственные столы; инвентарь; посуда; весы; холодильное и другое оборудование. Все эти объекты постоянно контактируют с продуктами и, для предупреждения развития микрофлоры, их необходимо периодически очищать. Далее приводятся правила для основных процессов, выполнение которых решит поставленную задачу.

**Приемка товара**

Когда продукты попадают на кухню, они уже содержат несколько видов микроорганизмов, которые могут содержаться на транспортной таре (лотки, коробки, пакеты), причем от давности санитарной обработки этой тары, зависит и количество бактерий. Поэтому при приемке товара от поставщиков необходимо соблюдать ряд требований:

* Разгрузку транспорта осуществлять в специальной для этих целей рабочей одежде, исключая контакт с чистой санитарной одеждой.
* Немедленно после приемки переложить продукты из тары поставщика во внутреннюю, чистую производственную тару.
* При приемке, товара его необходимо пересчитать, перевесить и сверить с данными, указанными в накладных документах.

**Хранение продуктов**

При хранении продукты могут подвергаться перекрестному заражению. Это значит, путем непосредственного контакта или через общую тару, продукты могут обмениваться бактериями, и, что еще хуже, заражать чистые от бактерий продукты. Поэтому:

* Храните продукты в порядке поступления и следите за сроками годности. Необходимо соблюдать принцип ротации. Те продукты, срок годности которых истекает раньше, должны храниться ближе и использоваться быстрее. Употреблять продукты с истекшим сроком годности не допускается.
* Храните продукты в специальной таре, которую легко мыть и дезинфицировать. Обязательно закрывайте все тары крышками.

Запрещается хранить продукты на полу. Используйте подтоварники.

* Избавляйтесь от пищевых отходов, т.к. они являются бесспорным источником бактерий, где есть все условия для жизни (влага, пища, комнатная температура). Регулярно опустошайте мусорные баки (не реже 2-х раз в сутки), не допускайте переполнения баков.
* Не допускайте на кухню животных, грызунов и насекомых. Животные и насекомые (особенно мухи) тоже вид транспортировки бактерий, но, помимо этого, они могут быть носителями опасных для жизни человека вирусов.
* Храните продукты при температуре, указанной производителем. Проверяйте показания термометров в холодильниках. Замороженные продукты хранят при температуре -18 0С (при этой температуре бактерии не размножаются и продукт может храниться долго). Охлажденные продукты хранят при температуре +2 +6 0С.

Сухие продукты допустимо хранить при комнатной температуре, обеспечив специальные условия (место, влажность).

**Приготовление блюд**

Бактерии, содержащиеся на продукте, при приготовлении блюд переносятся на ножи, разделочные доски, столы, оборудование и любые предметы, контактирующие с продуктами, тряпки и губки для мытья столов.

Что бы избежать перекрестного заражения выполняйте следующие правила:

* Используйте только чистые предметы. Губки, тряпки тщательно мойте и дезинфицируйте после каждого использования и высушивайте, т.к. влажность для бактерий благоприятна.
* Ножи, доски мойте как можно чаще.
* Используйте только специальную посуду и инвентарь для каждого вида продуктов. Особое внимание уделяйте предметам, контактирующим с продуктами животного происхождения, т.к. кроме микробов они могут быть заражены опасными паразитами (яйца глистов).
* Мойте руки до и после приготовления блюд и изделий.

1. **ОБОРУДОВАНИЕ**
   1. **ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ**

Данный раздел посвящен технологическому оборудованию, которое позволяет быстро и качественно приготовить блюда с минимальными трудозатратами или обеспечить сохранность продуктов определенное время и предотвратить порчу. По способу воздействия на продукты оборудование подразделяется на:

* ***Тепловое оборудование***, способное нагревать продукт до высокой температуры и таким образом доводить его до готовности. На нашем предприятии существует 2 вида данных устройств:

1. **Оборудование, осуществляющее нагрев раскаленным жиром или маслом**. Например: фритюр, где продукт жарится в большом количестве специального фритюрного жира.
2. **Оборудование, осуществляющее нагрев тэнами**. Например: блинница.
3. **Холодильное оборудование**, способное охлаждать продукты до температуры близкой к нулю градусов по Цельсию, что препятствует развитию бактерий в течение короткого срока и замораживать до температуры минус 180С, для длительного хранения продуктов. На нашем предприятии существует 2 видов данных устройств:

* Оборудование, охлаждающее до температуры +2+60С. Например: столы со встроенным холодильным оборудованием.
* Оборудование, охлаждающее до температуры -180С. Например: морозильные шкафы (то же самое, что холодильные шкафы, но имеющие возможность поддерживать минусовую температуру), морозильные лари (лари с загрузкой продуктов сверху, обычно используются для хранения картошки, куриных наггетсов, мяса, и в силу своих конструктивных особенностей и минимального теплообмена, они более пригодны для частого открывания и закрывания.)

1. **Механическое оборудование**, позволяющее осуществлять механическое воздействие на продукт. Например: блендер.
2. **Весовое оборудование**, служит для измерения веса продуктов.
   1. **Информация по эксплуатации, технике безопасности и уходу**
3. Терморегулятор, настраивает температуру нагреваемого воздуха. Шкала температуры представлена в 0F / 0C (градус Фаренгейта (USA) / градус Цельсия (EURO)).

**Фритюр**

Фритюрницы представлены различными моделями, однако, все имеют одинаковый принцип работы и правила по эксплуатации и уходу одинаковы.

Основные правила по эксплуатации:

* Залейте фритюрное масло в ванну до метки. Выставите рабочую температуру 190-200 0C. Будьте осторожны и бдительны!
* Следите за количеством масла. Уровень растопленного масла должен быть строго в пределах метки на ванне. Если масло вытопится, необходимо долить масло до необходимого уровня.
* Поддерживайте необходимую температуру масла согласно инструкции. Рабочая температура для приготовления чебуреков 190-200 0C. Не допускайте перегрева масла, иначе продукты и масло могут быть испорчены. Помните! Нагрев масла выше 220 0C может привести к его воспламенению. Не тушите горящее масло водой, используйте только огнетушитель!
* Аккуратно погружайте продукт в ванну, температура масла высокая и при погружении продукта, начинается интенсивное выделение влаги, поэтому резкое погружение может вызвать разбрызгивание раскаленного масла.
* Не допускайте попадания воды в горячее масло. Вода в раскаленном масле быстро закипает и выплескивает масло из ванны, это может привести к серьезным ожогам.
* Следите за качеством масла. В случае сомнительного качества масла (неприятный запах, дым, темный цвет, плохой вкус) сообщите руководителю.
* Дайте возможность маслу стечь с продукта после приготовления. Это сэкономит масло и улучшит качество продукта.
* Ежедневно осуществляйте уход за фритюром. Для правильной работы аппарата и обеспечения качества блюд необходимо своевременно менять и фильтровать масло (изучите инструкции по смене и фильтрации масла для конкретных моделей).

**Блинница**

Блинница представляет собой современное кухонное устройство с плоской нагревательной поверхностью для выпекания блинов.

Конструкция блинницы довольно простая. Электрический нагреватель и плоский поддон с невысокими бортиками (именно сюда заливается тесто) – вот и все элементы. Что касается габаритов, она ориентирована на среднестатистический размер блина. Т.е. её диаметр обычно составляет приблизительно 20-25 см.

Основные правила по эксплуатации:

* Блинница устанавливается на устойчивом горизонтальном основании, на расстоянии не менее 500 мм от легковоспламеняющихся предметов
* Перед началом работы пройдитесь чистой влажной тряпкой по поверхности
* Включайте блинницу только после полного высыхания, прогрейте несколько минут
* Смазывать растительным маслом рабочую поверхность нужно очень тонким слоем специальной кисточкой.
* Строго запрещается подставлять электрические блинницы под струю воды или замачивать – попадание воды внутрь прибора может привести к его поломке. Разрешена лишь протирка слегка влажной тряпочкой.
* Блинница непригодна для приготовления овощей, мяса и рыбы.

**Холодильное оборудование**

Основные правила по эксплуатации:

* Регулярно производите санитарную обработку холодильного оборудования. Используйте инструкции по мойке соответствующего оборудования.
* Контролируйте соответствие температуры внутреннего объема заданной.
* Обеспечивайте равномерную загрузку холодильника. Исключайте захламление, лишние товары увеличивают время охлаждения внутреннего объема, что приводит к некорректным условиям хранения.
* Исключайте частый теплообмен холодного воздуха холодильника с окружающим воздухом. Своевременно закрывайте дверь холодильного шкафа и открывайте только по необходимости.
* Регулярно производите размораживание морозильников

**Весовое оборудование**

Основные правила по эксплуатации:

* Регулярно производите санитарную обработку весового оборудования.
* Контролируйте установку и положение весов относительно горизонта. Для настройки уровня установите весы на ровную поверхность.

**При работе с механическим оборудованием помните:**

Оборудование для измельчения использовать строго по назначению и осуществлять санитарную обработку после каждой технологической операции.

Будьте осторожны, не прикасайтесь к вращающимся элементам оборудования, это может привести к травмам.

**При работе с электрическим оборудованием помните:**

Попадание воды во внутренние части оборудования не допустимо, проверяйте целостность проводки и качество подключения к электросети. В случае подозрений на неисправность отключите оборудование от электросети и сообщите руководителю. При возгорании электрооборудования тушить водой запрещается. Отключите аппарат от сети и используйте огнетушитель или противопожарное полотно.