

Краевое государственное бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования

«Ачинский торгово – экономический техникум»

Учебно-методическое пособие по практической подготовке
(учебной практике)

по профессии 13249 «Кухонный рабочий»

Раздел 1. Санитарная обработка в предприятиях общественного питания

Ачинск, 2022

Рассмотрено на заседании

Цикловой комиссии

Протокол №

Председатель цикловой комиссии

_____ / Глазкова И.А.

«__» _____ 2022 г.

Разработал: мастер производственного обучения Иванова Светлана
Николаевна

Оглавление

Предисловие.....	5
Тема №1. Характеристика профессии Кухонный рабочий. Должностная инструкция кухонного рабочего. Техника безопасности перед началом, вовремя и по окончании уборочных работ. Техника безопасности в аварийных ситуациях. Организация рабочего места.....	6
Тема №2. Классификация вредных веществ. Классификация средств индивидуальной защиты. Требования к форменной одежде, обуви. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Понятие санитарная книжка. Периодичность прохождения медицинских осмотров.....	13
Тема №3. Правила использования уборочной техники и средств уборки, необходимых при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.....	19
Тема №4. Приготовление моющих рабочих растворов. Техника безопасности при использовании средств бытовой химии. Выбор инвентаря и приспособлений для уборки. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств, инвентаря и приспособлений для уборки.....	21
Тема №5. Дезинфекция: понятие, общие сведения. Правила проведения дезинфекции. Меры безопасности при проведении дезинфекции. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств. Ошибки в выборе и использовании дезинфицирующих средств. Нормы расхода дезинфицирующих средств. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы, химические методы).....	23
Тема №6. Хранение химических дезинфицирующих средств. Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.....	25
Тема №7. Уборочный инвентарь для мытья полов. Маркировка уборочного инвентаря. Виды полов. Особенности мытья полов из разных материалов. Порядок мытья полов. Средства защиты при мытье полов. Моющие средства. Инструкции. Порядок уборки полов.....	26
Тема №8. Борьба с пылью. Самые загрязняемые поверхности. Мытьё плинтусов и локальных загрязнений на полу. Режим уборки загрязнённых поверхностей. Требования к загрязнённым поверхностям. Мытьё локальных загрязнений на линолеуме. Выбор средств и приспособлений.....	29
Тема №9. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытьё производственных полов и стен (заготовочных цехов).....	32

Тема №10. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (доготовочных цехов).....	34
Тема №11. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов).....	37
Тема №12. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (зона для отдыха потребителей, аванзал, курительные комнаты, танцевальные площадки).....	39
Тема №13. Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (складских помещений).....	42
Тема №14. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (уборка заготовочных, доготовочных, кондитерских цехов). Требования к генеральной уборке цехов. Журнал проведения генеральной уборки в общепите.....	44
Тема №15. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (уборка залов, складских помещений). Требования к генеральной уборке помещений. Журнал проведения генеральной уборки в общепите.....	48
Библиографический список.....	51

Предисловие

Учебное пособие по разделу 1. «Санитарная обработка в предприятиях общественного питания» для слушателей составлено в соответствии с требованиями на основе Профессионального стандарта Индустрии питания Том 1: [Справочник] / Федерация Рестораторов и Отельеров. — М.: ООО «Информационная группа «Ресторанные ведомости», 2013г., адаптирована для обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья по профессиональной подготовке 13249 Кухонный рабочий в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 79, п.8.

Учебное пособие является учебно-методическим комплектом по профессии «Кухонный рабочий».

В данном учебном пособии рассматривается характеристика профессии Кухонный рабочий, отражена техника безопасности перед началом, вовремя и по окончании уборочных работ, классификация вредных веществ и средств индивидуальной защиты, изложены правила использования уборочной техники и средств уборки. Особое внимание уделено соблюдению правил проведения дезинфекции, соблюдение инструкций и хранение моющих, дезинфицирующих средств в соответствии с санитарными требованиями.

Учебное пособие содержит схемы, таблицы, инструкции, красочные иллюстрации, контрольные задания, практико-ориентированные задания. Данное пособие разработано для обучающихся коррекционных групп. Может использоваться мастерами производственного обучения и преподавателями дисциплин общепрофессионального и профессионального циклов, а также может быть полезным для кухонных рабочих пищевой промышленности.

В настоящее время к кухонному рабочему предъявляются следующие требования.

Кухонный рабочий должен уметь:

- проверять рабочее состояние и пользоваться уборочной техникой, средствами уборки, предназначенных для уборки разных видов поверхностей производственных помещений;
- соблюдать инструкции по выбору и использованию моющих и дезинфицирующих средств;
- убирать производственные помещения в соответствии с требованиями санитарии и гигиены;
- визуально определять чистоту и порядок в помещениях для приема пищи потребителями к началу и в течение всего обеденного времени;
- обеспечивать правильные условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- проверять рабочее состояние и подготавливать к работе посудомоечную машину для мытья кухонной, столовой посуды и приборов;
- пользоваться чистящими, моющими и дезинфицирующими средствами, необходимыми при подготовке производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды и приборов;
- чистить и мыть производственный инвентарь, кухонную, столовую посуду и приборы в соответствии с требованиями техники безопасности и с соблюдением санитарии и гигиены;
- обеспечивать правильные условия хранения чистой кухонной, столовой посуды и приборов, чистящих, моющих и дезинфицирующих средств.

Тема №1: Характеристика профессии Кухонный рабочий. Должностная инструкция кухонного рабочего. Техника безопасности перед началом, вовремя и по окончании уборочных работ. Техника безопасности в аварийных ситуациях. Организация рабочего места.

Кухонный работник – это человек, работающий на кухне, но не в качестве повара, а в качестве его помощника. При этом такой работник должен обладать такими же навыками и познаниями, что и сам повар.

Рабочим местом этого специалиста являются производственные цеха пищеблока (заготовочные, доготовочные), подсобки, моечные, холодные цеха.

На чем в основном специализируется деятельность такого работника, можно определить уже из названия. Вся работа специалиста осуществляется в условиях кухни. Кухонные работники помогают повару в приготовлении пищи. Также у них есть своя униформа. Она может быть такой же, как у главного повара. Одни повара не могут успеть за всем и приготовить пищу для всех посетителей. Именно по этой причине на кухне так важны помощники. Но любой кухонный работник имеет законное право на возможный карьерный рост до должности повара, а в некоторых случаях до шеф-повара.

Обязанности кухонного рабочего: быть чистоплотным; четко выполнять свою работу; организовывать свой рабочий стол; отличаться физической выносливостью; находить общий язык с коллективом; уметь сосредотачиваться; проявлять творческие качества. Такие качества и черты помогут быстро войти в производственный процесс, поэтому являются довольно важными.

Должностная инструкция кухонного рабочего

1. Основной задачей кухонного рабочего является правильная эксплуатация оборудования, инвентаря, его маркировка, мойка кухонной посуды, соблюдение надлежащего санитарного состояния.
2. Кухонный рабочий назначается и освобождается директором предприятия по согласованию с заведующим производством.
3. Кухонный рабочий непосредственно подчиняется заведующему производством столовой.
4. На должность кухонного рабочего назначается лицо, достигшее 18-ти летнего возраста, имеющее среднее образование и практический опыт работы в столовой.
5. В случае временного отсутствия кухонного рабочего его замещает другой работник.
6. Кухонный рабочий согласно должностным обязанностям должен знать:
 - безопасные приемы работы при переноске грузов;
 - приемы разгрузки, погрузки, транспортировки всякого рода грузов;
 - правила перемещения продуктов и готовой пищи на производстве;
 - правила сбора и хранения отходов;
 - правила эксплуатации оборудования;
 - наименование кухонной посуды, инвентаря, их назначение;
 - правила и режим мытья кухонной посуды, панелей, полов;
 - правила обращения с горячей водой;
 - правильную маркировку инвентаря и оборудования;
 - необходимый санитарный минимум;
 - режим экономии и рациональное использование электроэнергии, воды и других материальных ресурсов;
 - структуру и организацию работы санатория с его профильными отделениями;
 - постановления, распоряжения, приказы вышестоящих органов и служб, другие инструктивно-методические документы, поступающие от администрации санатория и вышестоящих лечебно-профилактических учреждений.

Общие требования охраны труда

1. К работе в качестве кухонного рабочего допускаются лица, прошедшие медицинское обследование, вводный и первичный на рабочем месте инструктажи по охране труда, стажировку на рабочем месте и проверку знаний требований охраны труда.
2. На кухонного рабочего могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы:
 - подвижные части механического оборудования;
 - перемещаемые сырье, полуфабрикаты, тара;
 - повышенная температура поверхностей оборудования, котлов с пищей;
 - повышенная температура воздуха рабочей зоны;
 - повышенное значение напряжения в электрической цепи;
 - острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;
 - вредные вещества в воздухе рабочей зоны;
 - физические перегрузки.
3. Кухонный рабочий обязан известить своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.
4. Кухонному рабочему следует:
 - оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;
 - перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак или косынку или надевать специальную сеточку для волос;
 - работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;
 - после посещения туалета мыть руки с мылом;
 - не принимать пищу в производственных и подсобных помещениях.

Требования охраны труда перед началом работы

1. Надеть санитарную одежду и застегнуть на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, быющиеся предметы.
2. Проверить наличие и исправность необходимых для работы инвентаря, приспособлений и инструмента; обеспечить наличие свободных проходов.
3. Для обеспечения безопасной работы проверить устойчивость стеллажей, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам и проверить внешним осмотром:
 - достаточность освещения рабочей зоны;
 - отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;
 - состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов, открытых неогражденных люков, колодцев);
 - наличие предохранительных скоб у тележек для перемещения бочек, бидонов, тележек-медведок и др.;
 - надежность закрытия всех токоведущих и пусковых устройств, отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг включаемого электрооборудования;
 - отсутствие трещин, выпучин, значительных утолщений стенок сосудов, пропусков в сварочных швах, течи в заклепочных и болтовых соединениях, разрывов прокладки и т.п. в котлах;
 - наличие и целостность ограждающих поручней, отсутствие трещин на поверхности секций плит.
4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры включаемого оборудования (пускателей, пакетных переключателей, рубильников, штепсельных разъемов, концевых выключателей и т.п.).

5. Проверить работу подъемно-транспортного оборудования, пускорегулирующей аппаратуры на холостом ходу.
6. Проверить наличие воды в водопроводной сети.
7. Проветрить газовые горелки, камеры сгорания и помещение цеха для безопасного включения газоиспользующих установок. Произвести безопасный розжиг горелок.
8. Надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование на производственном столе, подставке, передвижной тележке на рабочих местах поваров, кондитеров и других работников; удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов.
9. Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить своему непосредственному руководителю и приступить к работе только после их устранения.
10. При эксплуатации конвейера и при выполнении погрузочно-разгрузочных работ, при розжиге газовых горелок, при выполнении работ на высоте соблюдать требования безопасности, изложенные в соответствующих типовых инструкциях по охране труда.

ПРОВЕРЬ:

- Освещенность помещения, проходов и рабочего места;
- Устойчивость крепления и правильную работу оборудования.



Не допускай к работе случайных и необученных лиц. Не закалывай одежду булавками, не держи в карманах острые или бьющиеся предметы.



По окончании работы все выключи, разбери. Детали промой горячей водой. Закрой вентили (краны) холодной и горячей воды.



При наличии напряжения на корпусе (бьет током) или неправильном вращении частей агрегатов, или при застревании предметов — останови машину! Повесь предупреждающий знак!



Передвигай тележки, стеллажи в направлении от себя.

Требования охраны труда во время работы

1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда и к которой допущен работником, ответственным за безопасное выполнение работ.
2. Применять необходимые для безопасной работы исправное подъемно-транспортное оборудование, инструмент, приспособления; использовать их только для тех работ, для которых они предназначены.
3. Соблюдать правила перемещения в помещении и на территории организации; пользоваться только установленными проходами.
4. Содержать рабочее помещение в чистоте; своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.
5. Не загромождать проходы и проезды между оборудованием, столами, стеллажами, штабелями, проходы к пультам управления, рубильникам, пути эвакуации и другие проходы порожней тарой, инвентарем, излишними запасами сырья, полуфабрикатов, кулинарной продукцией.
6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды (ручки наплитных котлов, противни и др.).
7. Вентили, краны на трубопроводах открывать медленно, без рывков и больших усилий. Не применять для этих целей молотки, гаечные ключи и другие предметы.
8. Использовать для вскрытия тары специально предназначенный инструмент (гвоздодеры, клещи, консервные ножи и т.п.). Не производить эти работы случайными предметами или инструментом с заусенцами.
9. Деревянные бочки вскрывать путем снятия упорного (верхнего) обруча и последующего освобождения остова от шейного (второго) обруча с одной стороны бочки. При снятии обруча использовать специальную набойку и молоток. Слегка ударяя молотком по клепкам (вверх), освободить дно и вынуть его с помощью стального клепа. Не допускается извлекать дно бочки ударами молотка или топора.
10. Переносить продукты в жесткой таре и лед в рукавицах.
11. Не производить работы по перемещению продуктов, наплитных котлов и тары с ножом, режущим или колющим инструментом в руках.
12. Переносить наплитный котел с горячей пищей, наполненный не более чем на три четверти его емкости, вдвоем, используя сухие полотенца. Крышка котла при этом должна быть снята.
13. Не использовать для сидения случайные предметы (ящики, бочки и т.п.), оборудование.
14. При приготовлении моющих и дезинфицирующих растворов:
 - применять только разрешенные органами здравоохранения моющие и дезинфицирующие средства;
 - не превышать установленные концентрацию и температуру моющих растворов (выше 50°C);
 - не допускать распыления моющих и дезинфицирующих средств, попадания их растворов на кожу и слизистые оболочки.
15. Во время работы с использованием подъемно-транспортного оборудования следует:
 - соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации заводов-изготовителей оборудования;
 - использовать оборудование только для тех работ, которые предусмотрены инструкцией по его эксплуатации;
 - включать и выключать оборудование сухими руками и только при помощи кнопок «пуск» и «стоп»;
 - соблюдать нормы загрузки оборудования;
 - осматривать, регулировать, устранять возникшую неисправность конвейера, извлекать застрявший предмет, очищать ленту конвейера только после того, как он остановлен с помощью кнопки «стоп», отключен пусковым устройством, на котором вывешен плакат

«Не включать! Работают люди!», и после полной остановки вращающихся и подвижных частей, имеющих опасный инерционный ход.

16. При использовании подъемно-транспортного оборудования не допускается: — поправлять ремни, цепи привода, снимать и устанавливать ограждения во время работы оборудования;

— превышать допустимые скорости работы оборудования;

— оставлять без надзора работающее оборудование, допускать к его эксплуатации необученных и посторонних лиц.

17. При наличии напряжения (бьет током) на корпусе оборудования, коже пускорегулирующей аппаратуры, возникновении постороннего шума, запаха горячей изоляции, самопроизвольной остановки или неправильном действии механизмов и элементов оборудования, его следует остановить (выключить) кнопкой «стоп» (выключателя) и отключить от электрической сети с помощью пускового устройства. Сообщить об этом непосредственному руководителю и до устранения неисправности не включать.

Требования охраны труда в аварийных ситуациях

1. При возникновении неисправностей оборудования: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, газа, воды, сырья, продукта и т.п.; доложить о принятых мерах непосредственному руководителю (работнику, ответственному за безопасную эксплуатацию оборудования) и действовать в соответствии с полученными указаниями.

2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих работников, доложить непосредственному руководителю о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

3. При обнаружении запаха газа в помещении, в котором установлено газовое оборудование:

— закрыть нос и рот мокрой салфеткой;

— открыть окна и двери, проветрить помещение;

— перекрыть вентили на подводящих газопроводах к жарочным шкафам, пищеварочным котлам, плитам и т.п.;

— не включать и не выключать электроприборы, освещение, вентиляцию;

— исключить пользование открытым огнем

— если после проветривания и проверки всех газовых кранов запах газа не исчезнет, перекрыть газ на вводе в здание, сообщить об этом администрации организации, а при необходимости вызвать аварийную газовую службу по телефону 104.

4. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

5. Пролитый на полу жир немедленно удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов. Загрязненное место промыть нагретым раствором кальцинированной соды и вытереть насухо.

6. Для удаления просыпанных пылящих порошкообразных веществ надеть очки и респиратор. Небольшое их количество осторожно удалить влажной тряпкой или пылесосом.

7. Пострадавшему при травмировании, отравлении и внезапном заболевании оказать первую доврачебную помощь; сообщить о происшествии руководству; по возможности сохранить обстановку, если это не приведет к аварии или травмированию других людей; при необходимости вызвать бригаду скорой помощи по телефону 103 или помочь доставить пострадавшего в медучреждение.

8. При возгорании сообщить руководству, отключить электрооборудование и приступить к тушению имеющимися первичными средствами пожаротушения, при необходимости вызвать пожарную бригаду по телефону 101.

Требования охраны труда по окончании работы

1. Выключить и надежно обесточить оборудование при помощи рубильника или устройства, его заменяющего и предотвращающего случайный пуск. На пусковое устройство вывесить плакат «Не включать! Работают люди!».
2. Не охлаждать нагретую поверхность плиты и другого теплового оборудования водой.
3. Произвести разборку, очистку и мытье оборудования: механического — после остановки движущихся частей с инерционным ходом, теплового — после полного остывания нагретых поверхностей.
4. Закрыть вентили (краны) на трубопроводах газа, пара, холодной и горячей воды.
5. Закрыть загрузочные люки, проемы и запереть их на замок изнутри помещения.
6. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками; использовать для этих целей щетки, совки и другие приспособления.
7. Для транспортирования отходов использовать специально предназначенный для этой цели транспорт.

Основные требования к организации рабочих мест

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

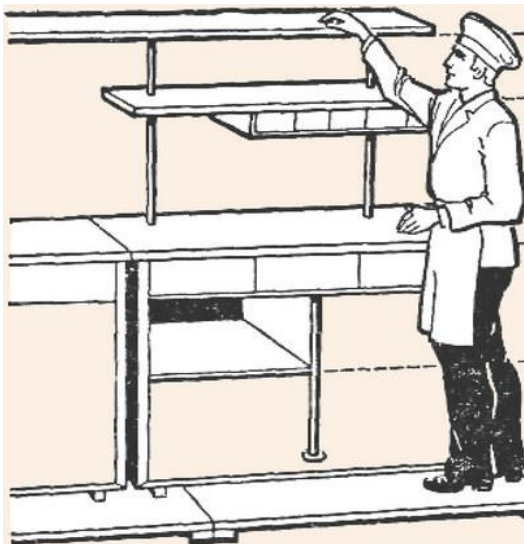
Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

В средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляются несколько неоднородных операций.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения тела человека, т. е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника.

Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении.



Как показал опыт организации рабочего места повара, расстояние от пола до верхней полки стола, на котором обычно размещают запас посуды, не должно превышать 1750 мм. Оптимальное расстояние от пола до средней полки — 1500 мм. Эта зона является наиболее удобной для повара. Очень удобно, когда стол имеет выдвижные ящики для инвентаря, инструментов. В нижней части стола должны быть полки для посуды, разделочных досок.

Секционно-модулированные столы для малой механизации, с охлаждаемой горкой и шкафом. Около производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные стеллажи. Для удобства работы высота стола должна быть такой, чтобы расстояние между локтем работника и поверхностью стола не превышало 200—250 мм.

Угол эффективной видимости не должен превышать 30°. В среднем для человека угол обзора 120°, поэтому длина производственного стола не должна превышать 1,5 м. Угол мгновенной видимости предмета составляет 18°. В этом секторе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгновенно.

Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации и ремонте. Рекомендуется соблюдать следующие допустимые расстояния при размещении оборудования(в м):

Между двумя технологическими линиями немеханического оборудования при

двустороннем расположении рабочих мест и длине линий до 3 м - 1,2; свыше 3 м - 1,5

Между стеной и технологической линией немеханического оборудования 0,1—0,2

Между стеной и механическим оборудованием 0,2—0,4

Между стеной и тепловым оборудованием 0,4

Между технологической линией теплового оборудования

и раздаточной линией 1,5

Между рабочими фронтами теплового и немеханического оборудования 1,5

Между рабочими фронтами секций варочных котлов 2,0

Между электрическими котлами, устанавливаемыми в линию 0,75

Между технологическими линиями оборудования, выделяющего тепло 1,5

Между стеной и рабочим местом чистильщицы овощей в овощном цехе 0,8

Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами технического оснащения предприятий общественного питания.

Контрольные вопросы

1. Что входит в должностную инструкцию кухонного рабочего?
2. Составьте схему организации рабочего места перед началом уборочных работ.
3. Перечислите правила ТБ на предприятиях общественного питания во время работы и по окончании уборочных работ
4. Перечислите правила пожарной безопасности на предприятиях общественного питания во время работы и по окончании уборочных работ
5. Перечислите правила безопасности в аварийных ситуациях

Тема №2: Классификация вредных веществ. Классификация средств индивидуальной защиты. Требования к форменной одежде, обуви. Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Понятие санитарная книжка. Периодичность прохождения медицинских осмотров

Классификация вредных веществ

1. По способу проникновения в организм вредные вещества подразделяют на:

- Вещества ингаляционного проникновения
- Вещества, вводимые в желудочно-кишечный тракт
- Вещества, наносимые на кожу

Вещества, поступающие через дыхательные пути, обычно находятся в парообразном и газообразном агрегатном состоянии, или в виде аэрозолей. Они являются наиболее распространенными источниками отравлений и профессиональных заболеваний.

Вещества, попадающие на кожу, могут вызывать раздражения, зуд, аллергию, ожоги. Вещества с высокой растворимостью в жирах могут попадать в кровь.

Степень воздействия веществ каждой группы зависит от их концентрации и условий окружающей среды. Так, например, интоксикация аэрозолей вероятнее в жарких климатических условиях с повышенной влажностью. Тем не менее, при хорошей вентиляционной системе, концентрация вредных веществ резко уменьшается.

2. По характеру воздействия на организм человека вещества подразделяют на:

- *Общетоксические вещества* - Вызывают отравление всего организма.

К ним относят:

- оксид углерода (угарный газ - отравление, тошнота, рвота, судороги, потеря сознания, кома, смерть)
- свинец (боли в животе, суставах, судороги, обмороки, осаждаются в почках, печени, костях, с последующим их разрушением, умственная отсталость, хронические заболевания мозга)
- ртуть (поражение нервной системы, пищеварительной, иммунной систем, печени, почек, ЖКТ, дыхательных путей)
- *Раздражающие вещества* - Вызывают раздражение дыхательного тракта и слизистых оболочек.

К ним относят:

- хлор (ожоги легочной ткани, удушье)
- аммиак (удушье, отек легких, поражение нервной системы, раздражение слизистой оболочки, боль в глазах, потеря зрения, приступы кашля, зуд, покраснение кожи, возможен химический ожог с пузырями или обморожение)
- диоксид серы (сернистый газ - насморк, кашель, удушье, першение в горле, затруднение глотания, расстройство речи, возможен острый отек легких)
- озон (раздражение органов дыхания, атеросклероз, уничтожение мужских половых клеток)
- фосген (токсический отек легких, тошнота, рвота, кашель, одышка, смерть) и др.
- *Сенсибилизирующие вещества* - Вызывают аллергическую реакцию, повышают чувствительность организма к химическим веществам.

К ним относят:

- формальдегид (бледность, упадок сил, бессознательное состояние, депрессия, головная боль, бронхит, дерматит лица, предплечий, кистей, поражение ногтей, психическое возбуждение, плохой сон)
- ПЫЛЬ
- лаки и растворители на основе нитросоединений, и др.
- *Канцерогенные вещества* - Вызывают развитие раковых заболеваний. Наличие свободных радикалов обуславливает оседание вещества на внутренние органы и приводит к возникновению опухолей.

К ним относят:

- асбест (заболевание через дыхательные пути)
- бериллий (бериллиоз, ярко выраженное канцерогенное действие)
- никель;
- *Мутагенные вещества* - Приводят к нарушению генетического кода, изменению наследственной информации, воздействуя на соматические и половые клетки человека. Число мутаций увеличивается с дозой, и передается следующим поколениям в неизменном виде.

К ним относят:

- свинец
- марганец (отравление при хронической ингаляции, тяжелые нарушения психики, гиперраздражительность, гипермоторика, галлюцинации)
- ртуть
- радиоактивные изотопы

Химические вещества в зависимости от их практического использования классифицируются на:

- промышленные яды, используемые в производстве: например, органические растворители (дихлорэтан), топливо (пропан, бутан), красители (анилин);
- ядохимикаты, используемые в сельском хозяйстве: пестициды (гексахлоран), инсектициды (карбофос) и др.;
- лекарственные средства;
- бытовые химикаты, используемые в виде пищевых добавок (уксусная кислота), средства санитарии, личной гигиены, косметики и т.д.;
- биологические растительные и животные яды, которые содержатся в растениях и грибах (аконит, цикута), у животных и насекомых (змей, пчел, скорпионов);
- отравляющие вещества (ОВ): зарин, иприт, фосген

Средства индивидуальной защиты подразделяются на три группы:

1. Специальная одежда и специальная обувь - предназначены для защиты работающих от загрязнений, механического травмирования, избыточного тепла и холода, агрессивных жидкостей (комбинезоны, халаты, костюмы, сапоги, ботинки, валенки, косынки, кепи).
2. Технические средства индивидуальной защиты - предназначены для защиты органов дыхания (маски, респираторы, противогазы), слуха (беруши, наушники, антифоны), зрения (очки, щитки, маски) от вибрации (виброзащитные рукавицы), от поражения электрическим током (диэлектрические перчатки, галоши, коврики), от механического травмирования (каска, страховочные пояса, рукавицы, перчатки) и других опасных и вредных факторов.
3. Смывающие и обезвреживающие средства - предназначены для защиты кожи рук и лица от химических веществ и загрязнений (пасты, мази, моющие средства).

Требования к форменной одежде, обуви

Для защиты пищевых продуктов от загрязнения работникам пищевых предприятий выдается санитарная одежда. Она состоит из халата, куртки, фартука, головного убора. Санитарную одежду обычно шьют из белой, мягкой и легкой х/б ткани, легко поддающейся стирке. Для уборщиц и рабочих соприкасающихся с тарой, разрешена санитарная одежда темных тонов (серый, синий). Санитарная одежда должна быть всегда чистой, полностью прикрывать домашнюю одежду и волосы, хорошо застегиваться. После каждой стирки ее необходимо проглаживать, так как при утюжке высокой температурой погибает большая часть микробов. Санитарную одежду необходимо стирать

после каждой смены и хранить отдельно в п/э пакете отдельно от домашней одежды. Надевать одежду необходимо только после мытья рук, а снимать при выходе с предприятия. Перед посещением туалета, приемом пищи или выходе с предприятия повар обязан снять одноразовый фартук и оставить его на рабочем месте. Запрещается закалывать санитарную одежду булавками, хранить в карманах халатов, курток предметы личного туалета, сигареты и др. Обувь не должна быть матерчатой, сделана из легко моющегося материала, с закрытым задником.

Правила надевания спец. одежды:

- надеть сменную обувь,
- вымыть руки,
- надеть головной убор,
- снять все ювелирные украшения и часы,
- надеть брюки, куртку или халат,
- вымыть и продезинфицировать руки согласно инструкции

Комплект санитарной одежды



Куртка
(халат)



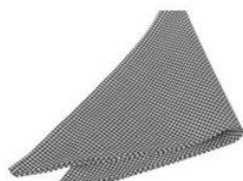
Колпак
(косынка)



Фартук



Полотенце



Косынка для
вытирания пота



Брюки
(юбка)



Специальная
обувь

Личная гигиена – это ряд санитарных требований, которые должны соблюдать работники общественного питания.

Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

Требования к личной гигиене работников общественного питания:

- Необходимо содержать тело в чистоте.
- Тщательно мыть руки до локтя.
- Принимать ежедневно душ.
- Волосы должны быть убраны или коротко стриженные.
- Поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах
- Умеренно употреблять косметическими средствами и не пользоваться сильно пахнущими духами
- Иметь коротко стриженные ногти, без лака, чистое поднагтевое пространство
- Не носить украшения и часы.

- Не должно иметься на руках гнойничковых ран.
- Нельзя приступать к работе с простудными заболеваниями
- Санитарную одежду надевают в следующей последовательности: обувь (моем руки), головной убор, халат.
- Не пользоваться булавками при закалывании одежды.
- Не класть в карманы одежды посторонних предметов.
- Перед выходом из производственного помещения снимать санитарную одежду
- Менять одежду по мере загрязнения.
- Хранить санитарную одежду отдельно от верхней

НЕ ДОПУСКАЮТСЯ



**С НЕУБРАННЫМИ
ВОЛОСАМИ**



**В НЕЗДОРОВОМ
СОСТОЯНИИ**



**В НЕОПРЯТНОЙ
СПЕЦОДЕЖДЕ**

НА РАБОЧЕМ МЕСТЕ ЗАПРЕЩЕНО



**НОСИТЬ УКРАШЕНИЯ,
МАНИКЮР**



КУРИТЬ



ЕСТЬ И ПИТЬ

Санитарный режим поведения обязывает работников общественного питания следить за чистотой рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды. Курить в производственных и торговых помещениях запрещено. Нельзя также принимать пищу в производственных цехах, так как остатки пищи в производственных цехах, так как остатки пищи загрязняют рабочие столы.

Санитарный контроль за соблюдением правил личной гигиены, санитарного режима, за состоянием здоровья сотрудников предприятия общественного питания осуществляют работники санитарно-эпидемиологической службы (СЭС). Делаются смывы с рук (ладони, пальцы, поднагтевое пространство), санитарной одежды (передней полы и нижней части рукавов) и полотенца. Смыв производится протиранием определенной поверхности руки и санодержки стерильным ватным тампоном, смоченным 0,1 % водным раствором пептона или хлорида натрия

Медицинская книжка для работников предприятий пищевой промышленности, общественного питания

При поступлении на работу объем профилактических медицинских осмотров составляет: осмотр терапевтом и дерматовенерологом, исследование крови на сифилис, бактериоскопическое исследование на заболевания, передаваемые половым путем, флюорографическое обследование органов грудной клетки, исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф, исследование кала на гельминтозы и протозоозы, соскоб на энтеробиоз.

Периодические медицинские осмотры для указанной категории работников включают: осмотр терапевтом и флюорографическое обследование органов грудной клетки, исследование кала на гельминтозы, соскоб на энтеробиоз — 1 раз в год; осмотр дерматовенерологом, исследование крови на сифилис, бактериоскопическое исследование на заболевания, передаваемые половым путем, — 2 раза в год.

Работники, связанные с производством, хранением, транспортировкой и реализацией кремово-кондитерских изделий, при поступлении на работу в дополнение к перечисленному проходят осмотр стоматолога, отоларинголога и исследование на носительство стафилококка (мазок из носоглотки), в дальнейшем — осмотр стоматолога, отоларинголога 2 раза в год.

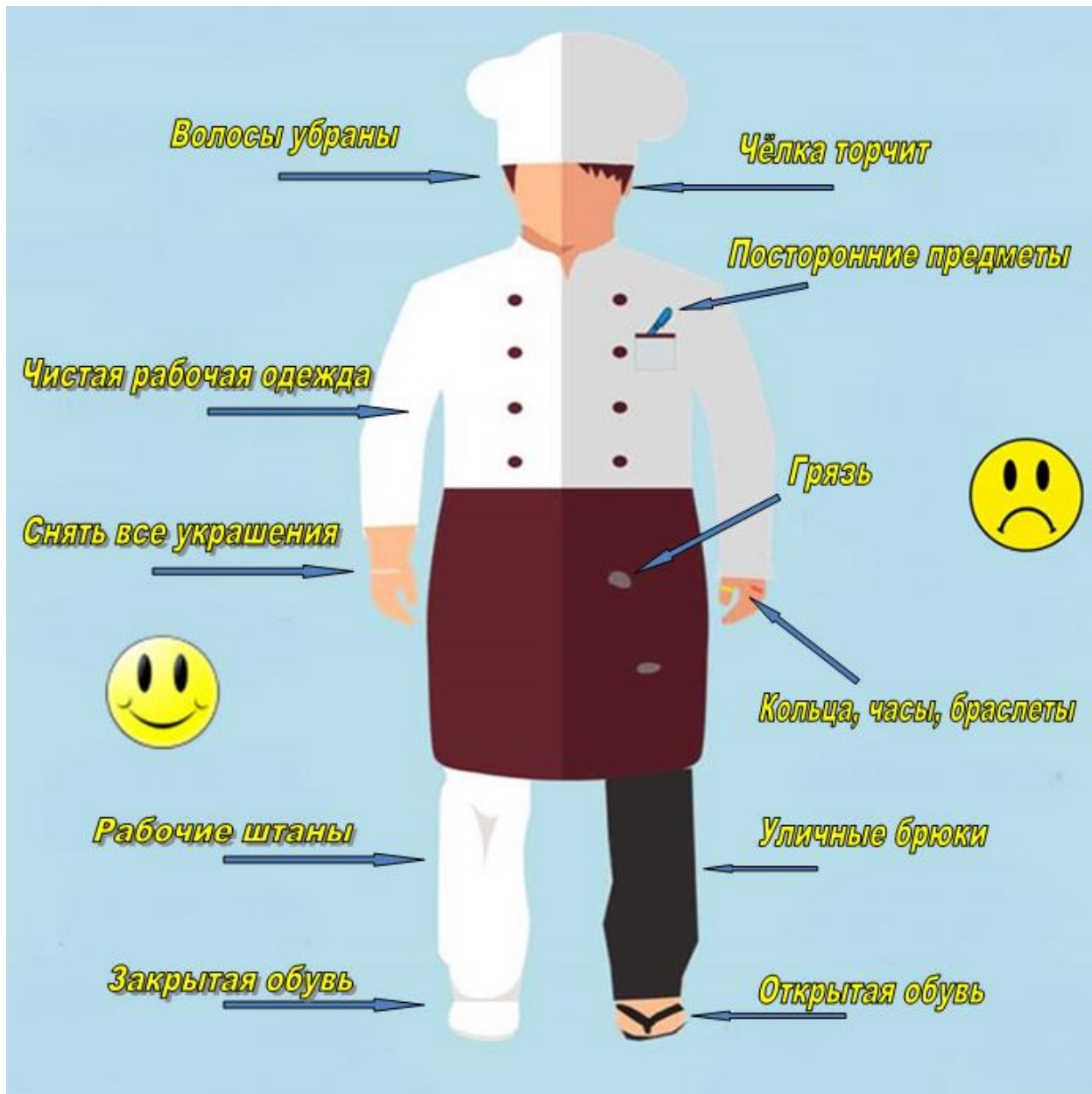
Бактериологическое исследование на носительство возбудителей кишечных инфекций, исследование крови на брюшной тиф, исследование мазка на носительство стафилококка в дальнейшем проводятся только по эпидемиологическим показаниям.



Санитарная книжка - это медицинский документ, представляющий собой небольшую книжку с листами, количество которых рассчитано на заполнение в течение года. На титульной странице находятся данные владельца и его фото, обязательна подпись владельца и штамп организации, выдавшей книжку. Подлинность ЛМК подтверждается водяными и защитными знаками.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите правила личной гигиены работников предприятий общественного питания.
2. Что такое санитарная книжка? Какая периодичность прохождения медицинских осмотров?
3. Перечислите средства индивидуальной защиты.
4. Перечислите требования к форменной одежде, обуви.
5. Проверьте, правильно ли одет работник ПОП



Тема №3: Правила использования уборочной техники и средств уборки, необходимых при уборке разных видов поверхностей производственных помещений.

Виды уборки

**Сухая
(ежедневная)**



**Влажная
(еженедельная)**



**Сезонная
(генеральная)**



Инвентарь для уборки – приспособления, используемые для проведения санитарных работ, и должны отвечать требованиям:

1. Хранение в отдельном месте, оборудованном для этого.
2. Инвентарь должен иметь маркировку.
3. Выдерживать применение агрессивных химических средств для уборки.
4. Использоваться только по назначению.
5. Средства и приспособления для чистки санузла должны храниться отдельно.

Инвентарь подвергается очистке и просушиванию после каждого использования. Мягкий инвентарь (тряпки для пола и иных поверхностей) дополнительно дезинфицируют.

Виды уборочного инвентаря



Ведро для пола



Ведро для пыли



Металлическое ведро для пола



Швабра с ручным отжимом



Резиновые перчатки



Швабра



Швабра с тканевой насадкой



Ведро



Тряпка для пола

Уборочная техника. К уборочной технике относятся: всевозможные сервисные тележки, пылесосы для сухой уборки, пылеводососы, ковроочистители и ковромойки, однодисковые машины/полотеры, поломоечные комбайны, подметательные машины, автоматы для мытья ступеней эскалаторов.

В ходе уборки используют оборудование с пониженным уровнем шума и парогенератора



Для сухой очистки существует два основных вида техники:

- Пылесос (с пылесборником, с аквафильтром, контейнерные и циклонные пылесосы без мешков). Современные модели используют также для мокрой уборки.
- Подметальная машина (механические, аккумуляторные, машины с двигателем внутреннего сгорания, с сиденьем для оператора).

Для мокрой уборки потребуются следующие механизмы.

- Моечная машина. Обычно используется для больших производственных помещений. Размер подбирается в соответствии с убираемой площадью.
- Парогенератор (электрический, дизельный, промышленный).
- Машина для чистки ковровых покрытий. Для сухой и мокрой химчистки ворсовых покрытий.



Контрольные вопросы:

1. Какие виды уборочной техники вы знаете?
2. Для чего нужна уборочная техника?
3. Какие поверхности бывают?
4. Перечислите правила безопасности при работе с уборочной техникой.
5. Какие средства уборки вы знаете?

ТЕМА №4: Приготовление моющих рабочих растворов. Техника безопасности при использовании средств бытовой химии. Выбор инвентаря и приспособлений для уборки. Соблюдение инструкций по выбору и использованию моющих средств, инвентаря и приспособлений для уборки

Алгоритмы приготовления рабочего раствора:

1. Используя дезраствор, надо четко определить, для какого вида обработки он необходим, или это генеральная уборка или активная обработка в период обострений заболеваний.
2. Готовить дезсредство и проводить дезинфекцию в организации должен подготовленный специалист, ответственность которого регламентируется журналом учета получения и расходования дезсредств в организации.
3. В процессе работы с активным веществом важно соблюдать технику безопасности: работать в хорошо проветриваемом помещении, с защитой кожи, глаз и дыхательных путей с помощью марлевых повязок или респираторов. Чистые сухие емкости, используемые для приготовления раствора, должны маркироваться датой и временем приготовления, а далее – храниться в сухом и недоступном для общего пользования месте.
4. Для работы понадобятся:
 - Пластиковые или эмалированные контейнеры с плотно прилегающей крышкой;
 - Перчатки, марлевая повязка, респиратор, в некоторых случаях очки;
 - Мерная тара;
 - Ложка для смешивания;
 - Чистая и холодная вода;
 - Концентрат дезинфицирующего средства.
5. Пропорции соблюдаются согласно инструкциям и записываются на контейнере в процентном соотношении. В первую очередь в тару наливают воду, затем добавляют дезинфектант, тщательно перемешивая. Затем маркируют и ставят подпись лица, приготовившего раствор.

Как правило, необходимые пропорции концентрата дезсредства и воды, для приготовления готового дезинфицирующего раствора, можно найти в инструкции

ВАЖНО! После приготовления раствора, специалист должен выбросить защитные средства и тщательно промыть руки с использованием антисептического средства. Такая предосторожность позволит удалить мельчайшие частички концентрата с кожи, и избежать отравления организма.

Основные правила безопасности при работе с бытовой химией:

1. Соблюдаем инструкцию. На упаковке всегда указаны способ применения, меры предосторожности.
2. Тщательно смываем водой — не менее 15 секунд. Это особенно актуально для средств для мытья посуды.
3. Применяем по назначению. Использование чистящих средств для очищения поверхностей, для которых они не предназначены, может нанести механические повреждения. Также есть риск вреда для здоровья. Например, для мытья посуды подходят только специализированные средства с щадящим составом, который легко смыть водой.
4. Не смешиваем средства, если этого не предполагает инструкция.
5. Применяем средства защиты. Латексные перчатки, очки, респиратор — в зависимости от агрессивности состава моющего состава.

6. Соблюдаем рекомендации производителя по дозировке. Например, увеличенное количество порошка приведет к излишнему пенообразованию внутри стиральной машины.
7. Следим за сроком годности. Утилизируем по истечении срока годности.

правила безопасного поведения

всегда сохраняй спокойствие!

правила безопасного поведения

БЫТОВАЯ ХИМИЯ

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО БЕЗОПАСНОМУ ПОВЕДЕНИЮ

- — используй химикаты только по назначению;
- — храни их в закрытой и подписанной таре;
- — используй резиновые перчатки и респираторы;
- — промывай очищенную поверхность водой;
- — проветривай помещение

ЕСЛИ ТЫ ПОЛУЧИЛ ХИМИЧЕСКИЙ ОЖОГ

- — снимй одежду;
- — смой химикаты с кожи;
- — держи пораженное место под холодной водой не менее 20 минут;
- — наложи свободную повязку;
- — обратись к врачу

НЕЛЬЗЯ

- — использовать химикаты не по назначению;
- — хранить средства бытовой химии в открытых емкостях и в зоне доступности детей, возле нагревательных приборов и продуктов питания;
- — смешивать одни вещества с другими;
- — нагревать аэрозольные баллончики, бросать их в огонь даже после использования;
- — давать играть детям

всегда сохраняй спокойствие!

Уборочный инвентарь должен **соответствовать следующим требованиям:**

быть эргономичным (удобным), современным по устройству и техническим параметрам;
иметь четкую маркировку «пол», «стены», «оборудование», «поверхность» и др. с указанием назначения помещения или цветовую маркировку с учетом функционального назначения;

для очистки стоков, туалетов должен быть предусмотрен отдельный инвентарь;

использоваться строго по назначению;

подвергаться обеззараживанию, очистке и сушке после использования;

храниться упорядоченно в шкафах, на стеллажах или тележках в специально выделенных помещениях (зонах). Хранение уборочного инвентаря, предназначенного для уборки туалета, должно осуществляться в условиях, исключающих свободный доступ к уборочному инвентарю.

Контрольные вопросы:

1. Перечислите правила приготовления моющих рабочих растворов.
2. Какую ТБ надо соблюдать при пользовании средствами бытовой химии?
3. Какой вы выберете инвентарь и приспособления для уборки?
4. Какие инструкции надо соблюдать по выбору и использованию моющих средств ?

ТЕМА №5: Дезинфекция: понятие, общие сведения. Правила проведения дезинфекции. Меры безопасности при проведении дезинфекции. Соблюдение инструкций по выбору и использованию дезинфицирующих средств. Ошибки в выборе и использовании дезинфицирующих средств. Нормы расхода дезинфицирующих средств. Проведение дезинфекции в рабочих зонах (физические методы, химические методы)

ДЕЗИНФИЦИРУЮЩИЕ СРЕДСТВА ДОЛЖНЫ ОТВЕЧАТЬ РЯДУ ТРЕБОВАНИЙ:

- **Иметь широкий спектр действия;**
- **Хорошо растворяться в воде;**
- **Не оказывать отрицательного влияния на людей и обрабатываемые предметы**
- **Быть стабильными при хранении;**
- **Быть удобными для транспортировки**

Выбор дез. средства зависит:

- **От целей и вида объекта;**
- **От уровня чувствительности микроорганизмов;**
- **От условий дезинфекции;**
- **От переносимости дез. средств персоналом**



Дезинфекция и дезинфицирующие средства

Дезинфекция - комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде.

На предприятиях общественного питания дезинфекцию проводят с профилактической целью, чтобы предупредить возможность заражения микробами пищевых продуктов и готовой пищи.

Правила дезинфекции различаются в зависимости от объекта, площади, метода и уровня обеззараживания.

Правила дезинфекции :

- **используют только разрешенные физические и химические средства ;**
- **при выборе учитывают рекомендации, касающиеся воздействия на материалы;**
- **допускается использование только разрешенного оборудования;**
- **дезинфекцию с использованием химических средств способом погружения проводят в специальных емкостях;**
- **емкости с растворами дезинфицирующих средств должны быть снабжены крышками, иметь четкие надписи с указанием названия средства, его концентрации и т.д.;**
- **промывка изделий под проточной водой до дезинфекции НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!**

Для проведения дезинфекции используют физические и химические методы.

К **физическим методам дезинфекции** относится применение горячей воды (не ниже 75°C), кипятка, пара, горячего воздуха (в жарочном шкафу) и ультрафиолетового облучения с помощью бактерицидных ультрафиолетовых ламп. Физические методы безвредны для пищевых продуктов, обрабатываемых предметов и обслуживающего персонала.

Химические методы дезинфекции предусматривают использование химических дезинфицирующих средств - растворов хлорной извести, хлорамина и гипохлорида кальция.

Раствор хлорной извести применяют для дезинфекции помещений, оборудования, инвентаря и посуды, рук, для уничтожения вегетативных и споровых форм микробов. Обычно готовят 10%-ный осветлённый раствор хлорной извести, растворяя 1 кг сухой хлорной извести в 10 л воды и настаивая его в течение 24 ч в стеклянной посуде в тёмном месте. Этот раствор хранят в течение 5 суток и используют для получения растворов более низкой концентрации путём разведения его водой.

Раствор хлорамина по сравнению с раствором хлорной извести имеет следующие преимущества: хорошо растворяется в воде, более устойчив при хранении (15 дней), почти не имеет запаха, не вызывает коррозии металлов, не обесцвечивает краски. Готовят раствор хлорамина, растворяя порошок в воде в определённом соотношении. Используют его для дезинфицирования рук, столовой посуды, оборудования, помещений.

Раствор гипохлорида кальция готовят 0,1%-ной концентрации. Используется этот раствор для дезинфицирования столовой посуды.

Наиболее частые ошибки при проведении дезинфекции

- **Неправильный выбор дезинфицирующего средства**
- **Нарушение требований к маркировке емкостей**
- **Неправильное приготовление дезинфицирующего раствора**
- **Уменьшение времени дезинфекции**
- **Емкость недостаточного объема. Неполное погружение изделия**
- **Незаполнение дезраствором внутреннего канала и полости инструмента**
- **Погружение инструментария по истечении значительного времени после осуществления процедуры**



Контрольные вопросы:

1. Что такое дезинфекция: понятие, общие сведения.
2. Меры безопасности при проведении дезинфекции.
3. Правила проведения дезинфекции.
4. Правила хранения химических дезинфицирующих средств.
5. Какие могут быть ошибки в выборе и использовании дезинфицирующих средств

Тема №6: Хранение химических дезинфицирующих средств. Обеспечение правильных условий хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.

Соблюдая несложные требования вы обезопасите себя и окружающих от отравлений, ожогов, избежите штрафов при проверке санитарно эпидемиологической службой.

Основные требования к хранению:

- **герметичная емкость.** Крышка должна плотно закрывать содержимое, часто используется двойная защита из пробки, колпачка, как у йода, лекарственных средств;
- **подходящие материалы.** Хлористые дезсредства хранят в эмалированных, нержавеющей емкостях. Аммониевые вещества — в темном стекле, допускается применение плотного пластика;
- **соблюдение температурных режимов.** Нормы зависят от состава, действующих компонентов. Следует придерживаться заявленных производителем правил;
- **маркировка.** Проставляется в местах общественного питания. Несоблюдение этого правила хранения ведет к денежным штрафам;
- **условия для разведения.** Требуются проветриваемые комнаты, шкафы с вытяжками. Нельзя разводить средства для дезинфекции в замкнутых пространствах, это чревато отравлением.

Правила хранения дезинфицирующих средств:

- 1. Для хранения и приготовления дезинфекционных растворов выделяется специальное место — санитарная комната. Она должна быть недоступна для широкого пользования. Кроме необходимого запаса дезинфицирующих средств и приготовленных растворов здесь должны храниться мерная тара, защитная одежда и уборочный инвентарь.
- 2. Порошкообразные дезинфицирующие средства хранят в сухом, темном, прохладном и хорошо проветриваемом помещении на стеллажах, в плотно закрытой таре, так как при неправильном хранении они разлагаются с потерей активного хлора.
- 3. Недопустимо хранение хлорсодержащих препаратов в металлической, не защищенной от коррозии таре.

Контрольные вопросы:

1. Условия хранения моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.
2. Как вы будете проводить дезинфекцию в рабочих зонах физическим методом
3. Как вы будете проводить дезинфекцию в рабочих зонах химическим методом

Тема №7: Уборочный инвентарь для мытья полов. Маркировка уборочного инвентаря. Виды полов. Особенности мытья полов из разных материалов. Порядок мытья полов. Средства защиты при мытье полов. Моющие средства. инструкции. Порядок уборки полов

Составим список того, что входит в уборочный инвентарь для мытья полов:

- Швабра.
- Щетки.
- Веники.
- Совки.
- Ведро.
- Тряпки.
- Уборочная тележка.

Любая влажная уборка не обходится без швабры. Разновидностей в этой категории много, а важным критерием является ручка:

- Пластиковая – неприхотлива к влажности, но не долговечна.
- Металлическая – более прочная, но возможно появление ржавчины. Из данной категории лучше выбрать алюминиевую, так ваше приспособление не поржавеет. Телескопическая ручка более удобная в применении, а еще, ее можно настроить под свой рост или вытянуть, чтобы достать до труднодоступного места.

Тряпка

Прошли те времена, где полы мыли ненужной футболкой или куском простыни. Сегодня рынок предлагает разные виды тряпок для уборки пола: вискоза, хлопок, полиамид, акрил микрофибра и другое. Выбор напрямую зависит от напольного покрытия.

Также учитывайте и размер полотна. Для небольших помещений – 50х60, 70х80, 80х80 мм. Для промышленных и просторных зданий – 80х100 или 80х120. Для крупных предприятий и государственных учреждений отлично подойдет рулонная тряпка. Так можно самостоятельно выбирать подходящий размер и контролировать расход.

Ведро

В перечни уборочного инвентаря обязательно должно быть ведро, выполненное из высококачественного пластика. Для обычной швабры с тряпкой подойдет любое прямоугольное. При использовании МОП рекомендуется приобретать круглое ведро со специальным отжимом.

Совки, веники и щетки

Это еще один необходимый уборочный инвентарь, который должен использоваться для сухой уборки помещений. Они нужны, чтобы подмести пол, выполненный из линолеума, ламината, паркета и кафеля, а также справиться с удалением волос, паутины и пыли.

Совки бывают с длинными и короткими ручками.

Щетка – это усовершенствованный веник, ее преимущество в долговечности и длинной ручке, позволяющей не утомлять спину.

Уборочная тележка

Вот, что действительно необходимо для уборки больших помещений с площадью до 1500 кв.м в смену. В тележку помещают различные моющие средства и вышеперечисленное оборудование. У тележек имеются колесики и рукоятка, что позволяет легко перемещаться. Они бывают с одним ведром, двумя, а также могут иметь дополнительные контейнеры для протирочных салфеток, моющих средств и мешка для мусора.

Виды отжимных устройств на этом устройстве бывают:

- Роликовыми (шумными).
- Туннельными.
- Вертикальными (горизонтальными).

Наиболее популярны последние виды, благодаря своей универсальности к различным типам тряпок. Объемы ведер на колесах могут отличаться от 15 до 30 литров.

Сигнальная маркировка уборочного инвентаря

Маркировать оборудование необходимо на любом предприятии в обязательном порядке, чтобы предотвратить заражение и передачу инфекций.

Обозначения могут отмечать: масляной краской, маркером, цветными лоскутами, в некоторых случаях выжиганием.

Помечают цветом:

- Синий – офис.
- Зеленый – пищевой цех.
- Красный – туалет.
- Желтый – другое.

Либо буквами:

- «Для полов» – служебное помещение.
- «УБ» – для туалетов.

Весь уборочный инвентарь по САНПИНУ должен иметь маркировку. Запрещается использовать предназначенное оборудование для одного места, в другом.

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ИНВЕНТАРЯ



Удалите грязь и посторонние предметы.
Сгон разберите и промойте все детали



Обработайте щелочным средством
и жесткой щеткой или помойте в
посудомоечной машине



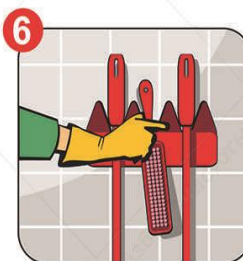
Промойте чистой водой



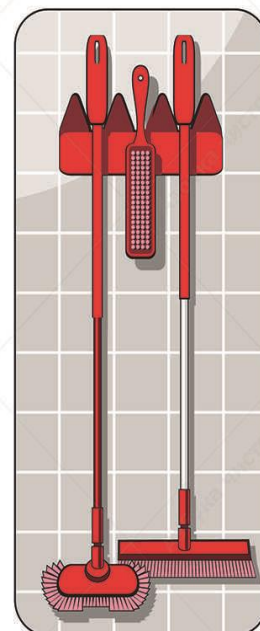
Продезинфицируйте



Тщательно промойте чистой водой.
Произведите визуальный осмотр
инструмента, в случае сильного
износа замените



Повесьте на систему хранения



Инструменты можно стерилизовать в автоклаве, при температуре выше 121° C

ВНИМАНИЕ! некоторые инструменты нельзя обрабатывать в автоклаве, проверьте температуру по каталогу

Аа

АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

© 2018 ООО «Азбука Чистоты»
Полное наименование:
ООО «Азбука Чистоты»
www.azbukachistoty.ru

sanergy.ru

ФРИО

Food Safety
Best Practice

Виды напольных покрытий

Кратко рассмотрим основные типы напольных покрытий:

- половая доска. Половая доска из лиственницы и дуба хорошо переносит перепады влажности и температуры, а вот покрытие из ели, сосны и ясеня может загнить при повышенной влажности. Такие доски рекомендуется вытирать сухой тряпкой после мытья;

- ламинат. На ламинат крайне негативно влияет высокая влажность в помещении (выше 60%) — он начинает «вздвигаться», доски выпирают и словно пузыряются по краям. Чтобы этого не произошло, следите, чтобы после мытья пола нигде не оставалось лужиц;
- паркет и паркетная доска. Это дорогостоящее напольное покрытие, но стоимость его оправдана. Лакированный паркет со временем становится невосприимчив к перепадам температуры и влажности, однако первые пять-семь лет после укладки необходимо поддерживать в помещении температуру 19–25°C и влажность 40–60%. Отклонение от этих параметров в первые годы может деформировать доски;
- линолеум. Чтобы линолеум не деформировался при повышении влажности или слишком высоких температурах, при укладке оставляют между стеной и полотном напольного покрытия щель около 1 см. Если же это требование не соблюдено, то во время уборки могут появиться пузыри и вздутия, поэтому линолеум рекомендуется насухо вытирать после мытья;
- керамика и керамогранит. Керамическая плитка долговечна, красива и экологична. Она нечувствительна к высокой влажности, поэтому её нередко устанавливают в ванной, в туалете и на кухне. Мыть её можно регулярно, не опасаясь деформации;
- жидкий (наливной) пол. Жидкий пол долговечен, безопасен, не портится от различных химических соединений. Как и керамика, он абсолютно нечувствителен к перепадам влажности, однако его можно поцарапать абразивными веществами или жёсткой щёткой.

Общие требования к средствам для мытья полов

Хорошее средство для мытья пола должно быть:

- эффективным — не оставлять разводов, быстро отмывать пятна;
- безопасным, чтобы уберечь детей и животных от отравления;
- дезинфицирующим, чтобы уничтожить вредные микроорганизмы.

Как правильно мыть разные полы

Вне зависимости от того, какое именно напольное покрытие вы собираетесь помыть, подготовка к уборке всегда одинакова:

1. Уберите с пола всё, что можно легко передвинуть и убрать — мусор, торшеры, стулья, игрушки. Все эти вещи можно перенести в соседнюю комнату.
2. Подготовьте раствор для мытья пола. Выбирайте средство в зависимости от типа напольного покрытия и загрязнений. Наберите воду в удобное ведро и разбавьте выбранное средство.
3. Во время мытья пола следует двигаться от углов комнаты к центру. Шваброй или тряпкой в большинстве случаев нужно проводить «восьмёркой» — так грязь не растаскивается по краям, а собирается в центре. Промывать инструмент в ведре нужно примерно каждые 2–3 квадратных метра мытья.

Контрольные вопросы:

1. Периодичность влажной уборки подсобных, производственных помещений, пищеблока, зала?
2. Какой вы знаете уборочный инвентарь для мытья полов?
3. Как вы делаете маркировку уборочного инвентаря?
4. Какие вы знаете виды полов и их особенности?
5. Порядок мытья полов?
7. Средства защиты при мытье полов и моющие средства?

Тема №8: Борьба с пылью. Самые загрязняемые поверхности. Мытьё плинтусов и локальных загрязнений на полу. Режим уборки загрязнённых поверхностей. Требования к загрязнённым поверхностям. Мытьё локальных загрязнений на линолеуме. Выбор средств и приспособлений.

Мерами борьбы с производственной пылью являются: организация общей и местной вентиляции, замена токсичных веществ нетоксичными, механизация и автоматизация процессов, влажная уборка помещений и др.

Основные методы защиты человека от запыленности и загазованности воздушной среды следующие:

- 1) полная автоматизация и робототизация технологических процессов;
- 2) герметизация технологического оборудования;
- 3) устройство систем естественной и искусственной вентиляции;
- 4) снижение содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны.

Для уменьшения запыленности на предприятиях применяются такие методы борьбы:

— максимальная герметизация оборудования. Она значительно снижает количество пыли, уменьшает денежные затраты на приобретение и эксплуатацию дополнительной очистительной аппаратуры, так как исключение источников пыли намного экономически выгоднее, чем борьба с ее последствиями.

— механизация процессов дробления, размола, просева, фасовки, погрузки и т. д. Позволяет исключить человеческий фактор, обезопасить здоровье людей. Механизацию удобно совмещать с герметизацией для улучшения показателей.

— увлажнение воздуха на предприятии также очень распространенный метод, однако он обладает значительным недостатком – влажность отрицательно влияет на состояние оборудования.

— изоляция особо пылящей аппаратуры от участков других работ (оборудование лучше установить в отдельном помещении).

Влажная уборка

- Удаление пыли с любой поверхности, ламп, торшеров, светильников.
- Протирка сантехники, мойка ванной и туалетных комнат, микроволновых печей, газовых плит.
- Протирка коридоров, прихожих.
- Мытьё полов (паркет, ламинат, линолеум, плитка, дерево и т.д.), мытьё натяжных потолков.
- Чистка ковров и других ковровых покрытий.
- Чистка мягкой мебели.
- Очистка кондиционеров, батарей отопления.





Единственным методом борьбы с пылью является влажная уборка жилища



Чистка плинтусов - отличный способ уменьшить количество пыли.

Очистить деревянные плинтусы проще всего влажной тряпкой. Как правило деревянные плинтусы покрываются краской, поэтому ему не страшна влага. Если необходимо отмыть сильные загрязнения, например жировые следы, если плинтус лежит на кухне, можно использовать обычное средство для мытья посуды. Отлично также с этим справится мыльный раствор. После этого пену и грязь протереть сухой тряпочкой. Отлично справятся с этой задачей тряпки из микрофибры.

Пластиковый плинтус

Пластмасса – самый неприхотливый в уходе материал. Такие изделия абсолютно не боятся влаги и их легко чистить обычными моющими средствами. Однако пластмассовый плинтус можно легко испортить жесткими абразивными порошками и различными растворителями. Не стоит протирать их спиртосодержащими жидкостями и тем более химическими растворителями – бензин и керосин, они оставят на поверхности следы и сильные повреждения. После такой чистки плинтус придется полностью менять.

Плинтус из резины или винила легко очищаются средствами для удаления воска. Достаточно просто опрыскать их этой жидкостью и несколько минут подождать пока подействует средство. После этого протереть влажной чистой тряпкой. Резина и винил не боится воды и их трудно чем-либо испортить. Не стоит также использовать грубые щетки и растворители.

Плинтус из МДФ (материал древесной фактуры- мелко-дисперсионная фракция)

МДФ – материал на основе древесной стружки и специального клея. Такие плинтуса плохо переносят влагу и их не стоит использовать в кухнях или ванных комнатах. Для ежедневной уборки от пыли прекрасно подойдет обычная влажная тряпочка. Достаточно их просто протирать периодически. Если на плинтусе образовалось пятно, удалить его можно жидким чистящим средством. Допустимо использовать не сильные растворители, например спирт или жидкость для снятия лака. Перед тем как приступить к его очистке, проведите эксперимент на небольшом участке. Некоторые лаковые покрытия могут не выдержать такого обращения.

Плинтусы из керамики или металла легко очищаются парогенератором. Однако такой метод крайне не рекомендуется для резины, дерева и МДФ. Эти материалы могут от подобной чистки придти в полную негодность и их придется менять на новые.

Плинтусы требуют регулярного ухода. Раз в неделю протирайте их мягкой тканью и раз в месяц промывайте моющим средством. Деревянные плинтусы следует защитить средством для дерева. Вымойте пластиковые полосы любым мыльным раствором. Грязь на металлических полосах быстро растворяется паром. Своевременно удаляйте пятна, чтобы сохранить результат.

Плинтусы собирают столько же пыли, что и пол. Если их не убирать должным образом, ваша комната никогда не будет выглядеть опрятной и чистой.

Для очистки серьезно испачканных, покрытых въевшейся грязью плинтусов под рукой нужно иметь следующее: хозяйственные салфетки из микрофибры и ветошь; губка; чистящие и моющие средства, например, абразивный порошок и мыльный раствор; меламина губка; очиститель для деревянных поверхностей – он понадобится при значительных загрязнениях; небольшие ведра; жесткая щетка.

Контрольные вопросы:

1. Как надо бороться с пылью и какие самые загрязняемые поверхности вы знаете?
2. Режим уборки загрязнённых поверхностей?
3. Какие вы знаете требования к загрязнённым поверхностям?
4. Как производится мытьё плинтусов и локальных загрязнений на полу?
6. Какие вы выберете средства и приспособления?

Тема №9: Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (заготовочных цехов)

Все помещения предприятия общественного питания должны ежедневно убираться. При этом различается поддерживающая уборка, которая проводится персоналом на своих рабочих местах по мере необходимости собственными силами, и основная уборка, проводимая влажным способом уборщицами.

При ежедневной основной уборке в производственных помещениях полы по мере загрязнения подметают влажной щеткой, при необходимости их моют. В конце рабочего дня полы моют с применением моющих и дезинфицирующих средств. Полы в заготовочных цехах следует мыть два раза в смену горячей водой с добавлением дезинфицирующего средства. Ежедневной уборке подлежат также стены: их очищают влажным или мокрым способом, в зависимости от покрытия. При мытье дверей особое внимание уделяется дверным ручкам и нижней части двери, где возможно наибольшее скопление микроорганизмов.

В заготовочных цехах проводится текущая уборка по мере необходимости на рабочих местах и ежедневная основная уборка, проводимая влажным способом кухонными рабочими. В производственных помещениях полы по мере загрязнения подметают влажной щеткой, а затем моют горячей водой и насухо вытирают. В конце рабочего дня полы моют с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Полы в заготовочных цехах следует мыть два раза в смену горячей водой с добавлением дезинфицирующего средства. Уборку помещений предприятия, в том числе генеральную, проводят в соответствии с графиком уборки, утверждённым лицом, ответственным за санитарное состояние предприятия.

Различные группы помещений предприятия убирают разные кухонные рабочие, использующие специальный маркированный уборочный инвентарь. Уборочный инвентарь ежедневно тщательно промывают с применением моющих средств. Хранится уборочный инвентарь для различных групп помещений отдельно, в специально отведённых помещениях. Моющие и дезинфицирующие растворы и средства хранятся в сухом, хорошо проветриваемом помещении, в котором не допускается хранение пищевых продуктов.



ЗАГотовочный Цех



Мясной Цех



Контрольные вопросы:

1. Последовательность уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены?
2. Какое вы подготовите оборудование для уборки производственных помещений (заготовочных цехов).
3. Какой вы подготовите производственный инвентарь, чтобы сделать мытьё производственных полов и стен (заготовочных цехов)
4. Какие производственные помещения относятся к заготовочным цехам?

Тема №10: Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (доготовочных цехов)

К доготовочным цехам относятся горячий, холодный и кулинарный цехи.

Горячий цех является основным цехом предприятия общественного питания, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульона, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд, а также производится тепловая обработка продуктов для холодных и сладких блюд. Горячий цех должен быть оснащен современным оборудованием: тепловым, холодильным, механическим и немеханическим: плитами, жарочными шкафами, пищеварочными котлами, электросковородами, электрофритюрницами, холодильными шкафами, а также производственными столами и стеллажами. Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения - суповое и соусное

При организации **холодного цеха** надо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса. Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодильного оборудования. В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления. Разделочные доски, инструмент, инвентарь должны иметь маркировку.

Все помещения предприятия должны содержаться в чистоте. Для чего производится текущая, ежедневная (ежесменная) и генеральная уборка.

Не реже одного раза в месяц проводится генеральная уборка и профилактическая дезинфекция. Во время генеральной уборки моют панели, стены и двери, протирают внутренние стекла и рамы, очищают от пыли потолок, моют осветительную и другую арматуру. Окна с наружной стороны рекомендуется мыть не реже двух раз в год.

Предприятие должно быть обеспечено полным комплектом уборочного инвентаря (ведрами, швабрами, щетками, ветошью и др.). Уборочный инвентарь должен быть закреплен за цехами, соответственно промаркирован и храниться в закрытых специально выделенных шкафах или стенных нишах.

Обязательной составной частью является профилактическая дезинфекция помещений, оборудования, инвентаря, посуды и др.

Моющие средства должны быть нетоксичны, хорошо растворяться в воде, не иметь резкого запаха, легко смываться и не обладать коррозирующим действием. Применяемые на предприятии моющие средства должны быть сертифицированы и разрешены для использования в общественном питании. В регистрационном удостоверении на каждое средство указывается возможность его применения для обработки посуды, инвентаря, оборудования или только для уборки помещений и других хозяйственных целей.

В порядке производственного контроля на предприятии должны регулярно и по плану проводить **контроль** санитарного содержания помещений, режима мытья и дезинфекции (санитарной, обработки) оборудования, инвентаря и посуды, условий хранения и использования моющих и дезинфицирующих средств.

Существует несколько стадий санитарной обработки:

Механическая очистка оборудования от продуктовых остатков и иных загрязнений. Промывка оборудования на протяжении 10 минут холодной или тёплой водой (не более 30°C). Промывка оборудования горячей водой (80°C) на протяжении 5-10 минут с моющими средствами. Ополаскивание горячей и затем холодной водой. Обработка оборудования дезинфицирующим раствором путём орошения. Съёмные детали помещают

в дезинфицирующий раствор. Инвентарь и технологическое оборудование ополаскиваются водой до полного удаления следов моющих и дезсредств.

Мойку оборудования осуществляют по такому алгоритму:

1. Разборка;
2. Очистка щетками;
3. Промывание теплой водой;
4. Мытье с моющим средством;
5. Промывание водой;
6. Протирание сухой ветошью.

Разбираемые части оборудования очищают отдельно, а затем моют с моющим средством в ваннах.

Уборочный инвентарь



Уборочный инвентарь (тележки, mopы, емкости, ветошь, швабры) должен быть **раздельным**, иметь четкую маркировку или цветовое кодирование с учетом функционального назначения помещений и видов уборочных работ и храниться в выделенном помещении либо в шкафу вне рабочих кабинетов.



Горячий цех на предприятиях общественного питания занимает центральное место.





Основные принципы уборки:

- ❑ 1. Следовать **инструкции** по уборке;
- ❑ 2. Спланировать уборку таким образом, чтобы двигаться **от особо грязных мест к более чистым**;
- ❑ 3. Начинать **сверху** и двигаться **вниз**;
- ❑ 4. Пользоваться уборочным инвентарем согласно его цветовой или буквенной **маркировки**;



Контрольные вопросы:

1. Что такое доготовочный цех?
2. Как сделать уборку производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены?
3. Подготовите оборудование, производственный инвентарь для мытья производственных полов и стен (догоотовочных цехов)

Тема №11: Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (кондитерских цехов)

Кондитерский цех включает:

складские помещения для хранения суточного запаса продуктов, в их составе — холодильная камера для хранения скоропортящихся продуктов, кладовая для муки, склад для картонной тары, склад для лотков;

помещения для подготовки яиц — яйцебитня, помещение для распаковки, моечная для яиц;

производственные помещения — для зачистки масла, варки сиропа, взбивания бисквита, выпечки, охлаждения и резки его, помещение для взбивания крема, отделки кремовых изделий и их упаковки, экспедиция;

моечные для продуктов (фруктов, ягод, сухофруктов), для внутрицеховой тары и посуды, для обработки отсадочных мешочков, наконечников и мелкого инвентаря, моечная для транспортировочных лотков (оборотной тары).

Требования к содержанию оборудования, инвентаря и помещений кондитерского цеха. Все оборудование, внутрицеховая тара, посуда, инвентарь должны быть промаркированы по ходу технологического процесса и использоваться строго по назначению, передача их с одного участка на другой запрещается.

Каждая смена должна приступить к работе, имея чистое оборудование, инвентарь.

Все оборудование кондитерских цехов, внутрицеховая тара, инвентарь (кроме отсадочных мешков) подвергаются санитарной обработке по следующей схеме: ополаскивание теплой водой (35° С); тщательное мытье щетками или ершами, горячим (40—45° С) 0,5% раствором кальцинированной соды;

дезинфекция горячим (40—45° С) 2% раствором хлорной извести в течение 10 мин;

ополаскивание горячей проточной водой (65° С) до исчезновения запаха хлора; просушивание.

Полы производственных помещений по окончании работы моют горячими щелочными растворами. Ванны и полы в яйцебитне по окончании работы промывают горячим (50—60° С) 0,5% раствором кальцинированной соды и дезинфицируют 1% раствором хлорной извести. Для уборки помещений используют перерывы между сменами, проводят ее по окончании работы и в выходные дни. Санитарные дни следует проводить 2 раза в месяц.

Мытье технологического оборудования проводят по мере его загрязнения и под конец рабочей смены. Так, кремвзбивальную машину очищают от остатков крема, включают ее и сначала заливают в нее моющее, а затем дезинфицирующее средство (по 15 минут для каждого этапа). Затем машину вымывают водой. Венчики снимают и дезинфицируют отдельно по алгоритму, описанному для мытья наконечников с кондитерских мешков.





Контрольные вопросы:

1. Что такое кондитерский цех?
2. Последовательность уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены в кондитерском цеху?
3. Как вы подготовите оборудование для мытья производственных полов и стен (кондитерский цех)?
4. Как вы подготовите производственный инвентарь для мытья производственных полов и стен (кондитерский цех)?

Тема №12: Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (зона для отдыха потребителей, аванзал, курительные комнаты, танцевальные площадки)

Оснащение помещений для обслуживания посетителей

<i>Название помещения</i>	<i>Назначение</i>	<i>Оснащение</i>
Торговые залы	это место для приема пищи и отдыха посетителей	Основным оборудованием залов являются столы обычные (обеденные), банкетные и фуршетные, кресла, полукресла и стулья, диваны,
Вестибюли	Первое помещение, куда попадают посетители и где начинается их обслуживание.	Тамбуры, холлы, гардероб для посетителей, лестничные клетки, санитарные узлы
Умывальные и туалетные комнаты	Для личной гигиены посетителей. размещаются со стороны вестибюля.	Они должны быть снабжены горячей и холодной водой, электро-палатенцами, зеркалами. Предусматривают курительные комнаты, в которых размещают удобную, мягкую мебель, низкие столики с пепельницами.
Коктейль-холлы	размещаются при ресторанах в гостиницах и рассчитаны на 50, 75, 100, 150 мест.	Залы оборудуются четырехместными столами, полумягкими стульями или креслами.
Аванзалы	Зал ожидания. Помещение располагается перед входом в основной зал. Служит местом отдыха или сбора группы посетителей	Здесь устанавливают кресла, диваны, банкетки, журнальные столики, цветочницы
Бары	Часть помещения торгового зала с барной стойкой.	Барная стойка, шкафы открытые и закрытые, стулья, холодильный шкаф.
Буфеты	Буфет в ресторанах и кафе располагают с торговым залом предприятия, ближе к раздаточной.	Эти буфеты имеют два отделения: одно для отпуска продукции, другое подсобное для хранения товаров.

АДМИНИСТРАТИВНЫЕ И БЫТОВЫЕ ПОМЕЩЕНИЯ

Административные помещения –

кабинеты, комнаты, офисы, для руководства, служащих и приема клиентов

Бытовые помещения –

места отдыха, пункты приема пищи, здравпункты и т.д.



Правила по уборке помещений

Существуют определенные правила уборки служебных помещений, которые должны учитываться при обслуживании. Для каждой зоны, которая будет обрабатываться уборщиком, должна быть разработана карта чистоты, в которой указывается маршрут работы, границы площади, частота уборки, виды работ и применяемые для них средства, время на выполнение этих работ.

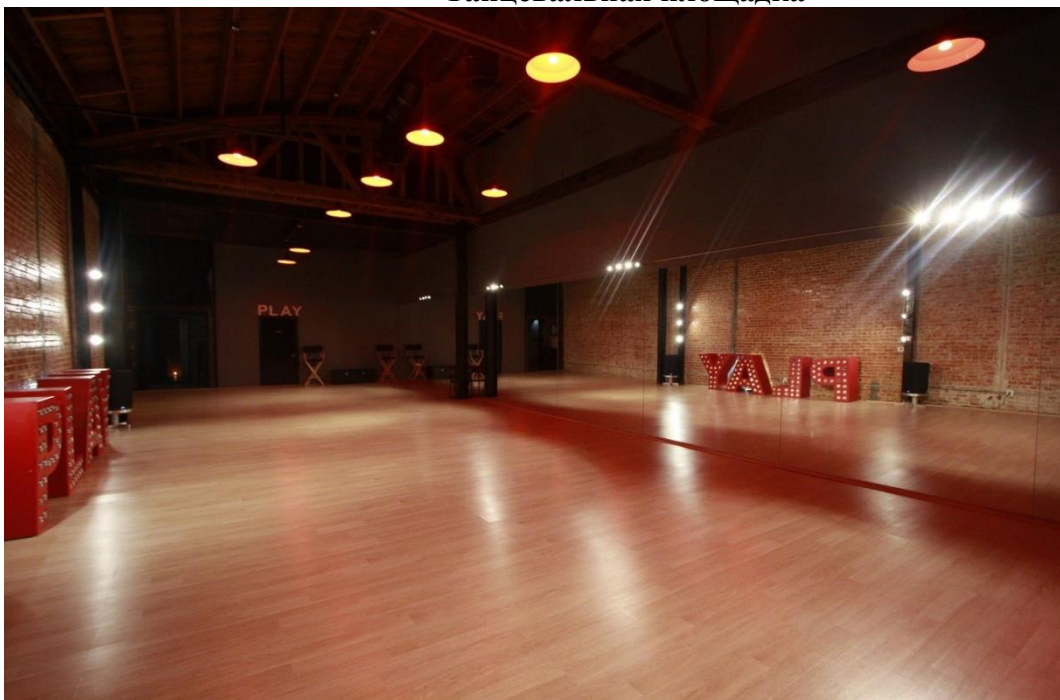
Средства для обслуживания помещений должны храниться в специальном месте и доставляться уборщиком к зоне работы самостоятельно. После всех процедур они должны быть отнесены обратно в хранилище.

Мусор отдельно собирается и складывается в специально предназначенную для этого емкость, передвигаемую по краю данного участка. При влажной уборке моющий раствор и вода заменяются по мере загрязнения

Зона отдыха потребителей



Танцевальная площадка



Курительная комната



Контрольные вопросы:

1. Последовательность уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены?
2. Как вы подготовите оборудование, чтобы осуществить мытье производственных полов и стен (зона для отдыха потребителей, аванзал, курительные комнаты, танцевальные площадки)?
3. Как вы подготовите производственный инвентарь, чтобы осуществить мытье производственных полов и стен (зона для отдыха потребителей, аванзал, курительные комнаты, танцевальные площадки)?

Тема №13: Уборка производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены, подготовка оборудования, производственного инвентаря: мытье производственных полов и стен (складских помещений)

Чистота склада

Все помещения склада должны содержаться в чистоте и порядке.

Все разлитые жидкости или рассыпанные порошки должны быть немедленно и эффективно убраны, чтобы минимизировать риск порчи товара.

Чистка должна производиться с применением свежей воды и/или других чистящих средств. Использованная вода незамедлительно выливается для того, чтобы свести к минимуму возможность микробиологического загрязнения.

На всех складских помещениях должны быть письменные инструкции по поддержанию санитарного состояния склада.

Ежедневно на складе проводятся следующие виды работ:

- влажная уборка подсобных помещений
- уборка лестниц
- уборочные работы полумоечными, подметальными машинами, пылесосом
- ручные работы уборочным инвентарем
- поддержание чистоты на поддонах с продукцией
- обработка паллет в зоне АК
- уборка рабочих мест (за 30 мин. до окончания смены)
- уборка технологического оборудования

Ежемесячно на складе проводятся следующие виды работ:

- влажная уборка стеллажного оборудования
- влажная уборка отбойников
- влажная уборка ворот внутренних и внешних
- протирка вентиляционных коробов
- влажная уборка труб
- уборка шахт лифтов
- уборка в труднодоступных местах пылесосом и при помощи уборочного инвентаря (за отбойниками, вдоль стен и т.д.)
- уборка пожарного инвентаря
- протирка навесных шкафов электрооборудования
- протирка стен
- протирка ловушек для грызунов
- замена ловушек для насекомых

Уборка стеллажного оборудования производится согласно ежемесячному плану, разрабатываемого начальником склада, по графику уборки стеллажного оборудования

Уборочные работы на складе производятся при помощи специальной техники. Эксплуатация машин для влажной уборки и для подметания полов производится согласно инструкциям по эксплуатации этих единиц техники.

Зоны, недоступные для навесного оборудования уборочных машин, должны очищаться от пыли и грязи вручную, пылесосом или при помощи уборочного инвентаря.

Чистящие средства

Все чистящие средства должны храниться в месте, изолированном от складских площадей.

Инвентарь

Уборочный инвентарь должен храниться в чистоте, сухости и находиться в специально отведенном месте. Ведра, используемые при уборке, должны быть просушены после каждой уборки.



Современный уборочный инвентарь



Контрольные вопросы:

1. Последовательность уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены для мытья производственных полов и стен (складские помещения)?
2. Какое вы подготовите оборудование, чтобы осуществить мытье производственных полов и стен (складских помещений)
3. Подготовьте производственный инвентарь, чтобы осуществить мытье производственных полов и стен (складских помещений)

Генеральная уборка

– это время для проведения уборки и дезинфекции всех помещений, оборудования, инвентаря, а также **текущего** ремонта.

- ☐ Генеральная уборка **включает** в себя:
 - ☐ мойку и обработку одновременно всех поверхностей помещений (пола, плинтусов, стен, дверей, водопроводных кранов, потолка, осветительных приборов, окон и других),
 - ☐ оборудования,
 - ☐ всего инвентаря.
- 
- ☐ Ежегодно администрацией предприятий должен составляться **график** проведения генеральных уборок.

Генеральную уборку помещений предприятия общественного питания проводят не реже 1 раза в месяц с расширением объектов уборки и обязательным применением моющих и дезинфицирующих средств, разрешенными органами Роспотребнадзора. Использование их производится в установленном порядке в соответствии с прилагаемыми инструкциями. Помимо пола и стен уборке подвергаются радиаторы отопления, окна, карнизы, жалюзи и т.д. При необходимости в день генеральной уборки проводится дезинсекция и дератизация помещений.

Так как вывоз мусора с территории предприятия общественного питания осуществляют каждый день, то асфальтированные или забетонированные площадки под мусоросборниками регулярно подметаются и обрабатываются дезинфицирующими средствами. Также сами мусоросборники необходимо регулярно очищать и дезинфицировать 10%-ным раствором хлорной извести или другими дезинфицирующими средствами, разрешенными органами Минздравсоцразвития.



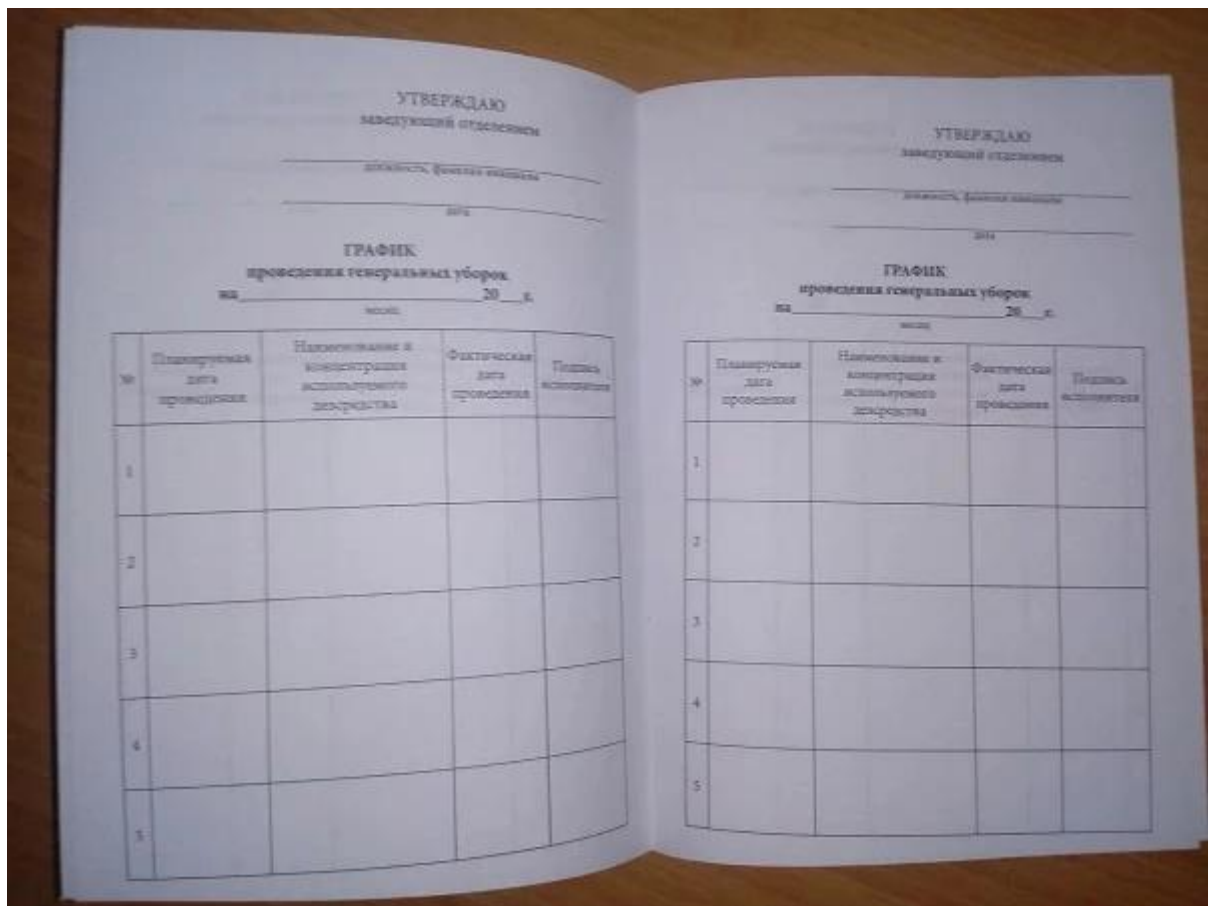
Порядок выполнения генеральной уборки:

Генеральная уборка производственных помещений (уборка заготовочных, доготовочных, кондитерских цехов) должна проводиться по утвержденному графику не реже 1 р. в месяц:

- с мытьем и дезинфекцией стен, полов, всего оборудования
- с влажным протиранием от пыли светильников, жалюзи и др.

Технология проведения генеральной уборки - проводится по типу заключительной дезинфекции:

1. надеть специальную одежду для уборки (халат, тапочки, передник, перчатки, шапочку);
2. помещение максимально освободить от мебели и сдвинуть ее к центру;
3. окна моют теплой водой с моющим средством для окон;
4. при помощи отдельного уборочного инвентаря наносят моющий раствор на стены, протирают поверхности, оборудование, предметы обстановки, пол, соблюдая последовательность - потолок, окно, стены сверху вниз, оборудование, пол от дальней стены к выходу;
5. смывают чистой водой с использованием ветоши;
6. повторно обрабатывают все поверхности дезинфицирующим рабочим раствором;
7. моют руки с мылом;
8. сменяют спецодежду на чистую;
9. смывают чистой водой;
10. расставляют мебель, оборудование по местам;
11. включают бактерицидные лампы на 2 часа;
12. проветривают 1 час помещение;
13. дезинфицируют уборочный инвентарь.



Каким требованиям должен соответствовать любой журнал?

1. Все страницы пронумерованы.
 2. Все листы прошнурованы, концы шнуровки оклеены и подкреплены мокрой печатью.
 3. Есть живая подпись лица, ответственного за соблюдение санитарных норм.
- При этом журналы могут иметь разное количество страниц, твердый или мягкий переплет с обложкой любого цвета. Хранятся они обычно у администратора, шеф-повара или медицинского сотрудника предприятия.

Журнал генеральных уборок

Образец заполнения журнала генеральных уборок общепита имеет строгие требования по СанПиНу (в отличие от предыдущего документа). Поэтому его стоит скачать с портала СЭС или можно приобрести готовый документ в канцелярском магазине. В данном случае все нижеперечисленные данные обязательно должны быть:

- помещение, в котором проводится уборка;
- запланированная дата проведения;
- фактическое время проведения (указывается только после уборки);
- наименование и концентрация дезинфицирующего средства;
- личные данные и подпись лица, ответственного за проведение.

Для ознакомления приводим пример, как должен выглядеть журнал генеральных уборок:

План-график проведения генеральных уборок							
№	Наименование помещения	Дата согласно плану	Дезинфицирующее средство		Дата по факту	Личные данные исполнителя	Подпись исполнителя
			Название	Концентрация			
1							
2							
3							

Журнал генуборки общепита – важный документ, подтверждающий соответствие условий заведения нормам санитарно-эпидемиологического контроля. Даже если все гигиенические мероприятия по факту проводятся, но без фиксации, контролирующие органы имеют право наложить штраф за отсутствие такого фактического подтверждения. Поэтому о его наличии стоит позаботиться с первого дня работы. К тому же, он упростит на практике руководителям столовых, баров, кафе и ресторанов контроль условий труда персонала и обслуживания клиентов.

- **Вне графика генеральную уборку проводят в случае получения неудовлетворительных результатов микробной обсемененности внешней среды и по эпидемиологическим показаниям.**



Контрольные вопросы:

1. Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (уборка заготовочных, доготовочных, кондитерских цехов) в соответствии с требованиями санитарии и гигиены
2. Подготовьте оборудование для осуществления генеральной уборки производственных помещений (уборка заготовочных, доготовочных, кондитерских цехов).
3. Подготовьте производственный инвентарь для мытья генеральной уборки производственных помещений (уборка заготовочных, доготовочных, кондитерских цехов).
4. Как заполняют журналы проведения генеральной уборки в общепите

Тема №15: Правила проведения генеральной уборки производственных помещений (уборка залов, складских помещений). Требования к генеральной уборке помещений. Журнал проведения генеральной уборки в общепите.

Генеральная уборка

Ее организуют с целью: удаления всех загрязнений; устранения питательной среды для развития микробов и вредоносных микроорганизмов.

Достижение поставленных задач производится:

- с помощью моющих средств; дезинфицирующих веществ;
- средствами для обеззараживания воздуха.

Проведение генеральной уборки проводится по следующей схеме:

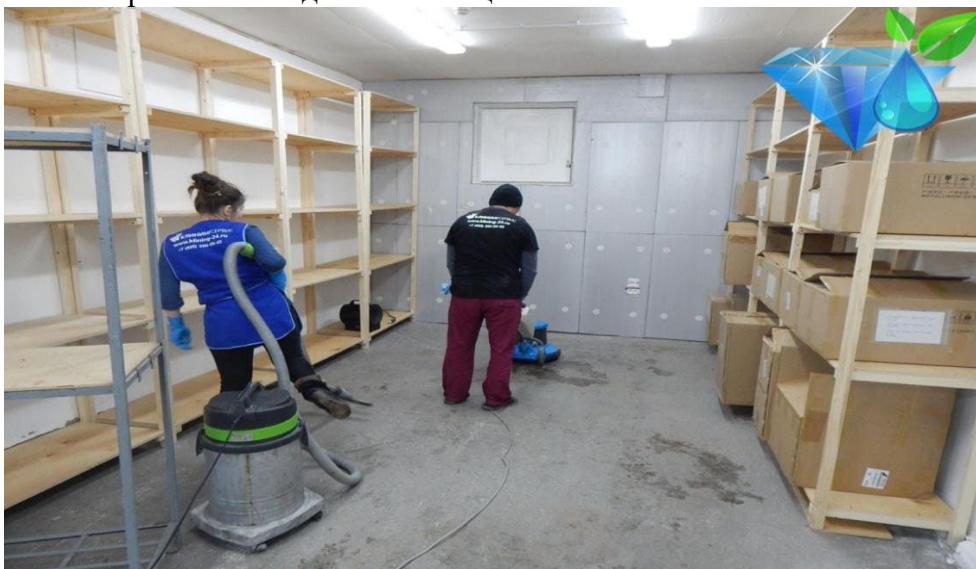
- Подготовка к уборке.
- Мытьё поверхностей, тут же их обеззараживание.
- Снятие с поверхностей остатков чистящего средства.
- Обеззараживание воздуха/проветривание.
- Приведение в порядок уборочного инвентаря.
- Отметка в журнале

Особенности генеральной уборки складов

Особенности генеральной уборки склада связаны со спецификой рабочего процесса. Речь не только о чистоте и порядке, которые положительно влияют на эффективность труда. Заваленный продукцией, грязный склад представляет собой потенциальную опасность для сотрудников: водитель погрузчика может потерять управление из-за перегороженных проездов, с полки может упасть тяжелый ящик и так далее.

Поэтому отличительные черты генеральной уборки на складах сводятся к нескольким пунктам:

- Устранение беспорядка в зонах хранения продукции. Периодическая уборка позволяет вовремя избавиться от таких углов захламления.
- Удаление грязи. В складских помещениях хранится самая разная продукция. Поддержание чистоты – прямой путь к безопасной комфортной работе. Своевременное удаление грязи и дезинфекция предотвращают появление аллергических реакций и снижения иммунитета у работников, а также защищают от плесени, грибка, насекомых и грызунов.
- Структуризация. Когда все завалы разобраны, а грязь убрана, намного проще обеспечивать структуру в хранении: по типам продукции, по алфавиту и т.д. – зависит от особенностей конкретного складского помещения.



Правила генеральной уборки склада

Чтобы добиться ожидаемого эффекта от клининга, следует соблюдать несколько простых правил:

- Движение от большего к меньшему: сначала убирается крупный мусор, наводится общий порядок. Удаление пыли с каждого стеллажа, мойка окон, дверей и т.д.
- Применение специального оборудования, инвентаря: навести чистоту в складском помещении с помощью бытовой техники нереально. Для качественной сухой уборки нужен мощный пылесос, для влажной – поломоечная машина.
- Обязательное проведение дезинфекции: обязательный этап соблюдения санитарных норм. Кстати, уровень чистоты проверяется контролирующими органами, поэтому пренебрежение порядком может аукнуться штрафами.

Этапы проведения генуборки складских помещений

Стандартный процесс генеральной уборки происходит в несколько этапов:

- Планирование работ: утверждение графика, составление чек-листов с учетом планировки и структуры склада.
- Сбор, вынос мусора, наведение порядка в хранении продукции. Вещи раскладываются по стеллажам, маркируются.
- Сухая уборка с использованием профессионального оборудования (пылесосов).
- Влажная уборка с применением моющих средств широкого спектра действия.
- Проведение дезинфекции в помещении склада, подсобных помещениях.
- Мойка окон, дверей, лестничных пролетов.
- Проверка погрузочно-разгрузочных точек на наличие паллетов, упаковки, других расходников.



Контрольные вопросы:

1. Последовательность уборки производственных помещений в соответствии с требованиями санитарии и гигиены
2. Подготовка оборудования для осуществления генеральной уборки производственных помещений (уборка залов, складских помещений).
3. Подготовка производственного инвентаря для мытья генеральной уборки производственных помещений (уборка залов, складских помещений).
4. Требования предъявляемые к генеральной уборке цехов.
5. Как заполняют журналы проведения генеральных уборок помещений (уборка залов, складских помещений)

Библиографический список

Основные источники:

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник. - 2-е изд.- М.: Академия, 2017
2. Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015 - 480с

Дополнительная литература

Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]:: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. - М.: Альфа-М, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 412 с

Интернет-ресурсы:

1. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru/>
2. <https://normativ.kontur.ru>
3. <https://proffadmin.ru>
4. <https://25fbuz.ru>