

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

КОНСПЕКТ ЛЕКЦІЙ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

МІКРОБІОЛОГІЯ, ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

(назва навчальної дисципліни)

Освітній ступінь

БАКАЛАВР

(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)

Спеціальність

241 / J2 Готельно-ресторанна справа

(шифр і назва)

Статус навчальної дисципліни

обов'язкова

(обов'язкова або вибіркова)

Мова навчання:

українська

Дніпро – 2025

Мікробіологія, гігієна і санітарія в галузі// Конспект лекцій з навчальної дисципліни. Дніпро : ВНПЗ «Дніпровський гуманітарний університет», 2025. 60 с.

РОЗРОБНИК(-И): к.х.н., доцент Груздєва О.В.

Затверджую:

зав. кафедрою туристичного та
готельно-ресторанного бізнесу

Ігор САЗОНЕЦЬ

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу 26.08.2025, протокол № 10.

ГІГІЄНА ПРИМІЩЕНЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Підприємствами громадського харчування є їдальні, ресторани, кафе, будинкові кухні, кулінарні магазини і т.д. Згідно з гігієнічними нормами, передбаченими СНИП П-78-81 «Норми проектування. Підприємства громадського харчування», при плануванні підприємств громадського харчування слід враховувати послідовність і потоковість технологічних процесів обробки харчових продуктів.

Це необхідно для того, щоб попередити зустріч потоків сировини з готовою продукцією, напівфабрикатів з відходами, чистого посуду з брудним.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Приміщення для відвідувачів

обідній зал, вестибюль, гардероб, туалет, банкетний зал, бар.

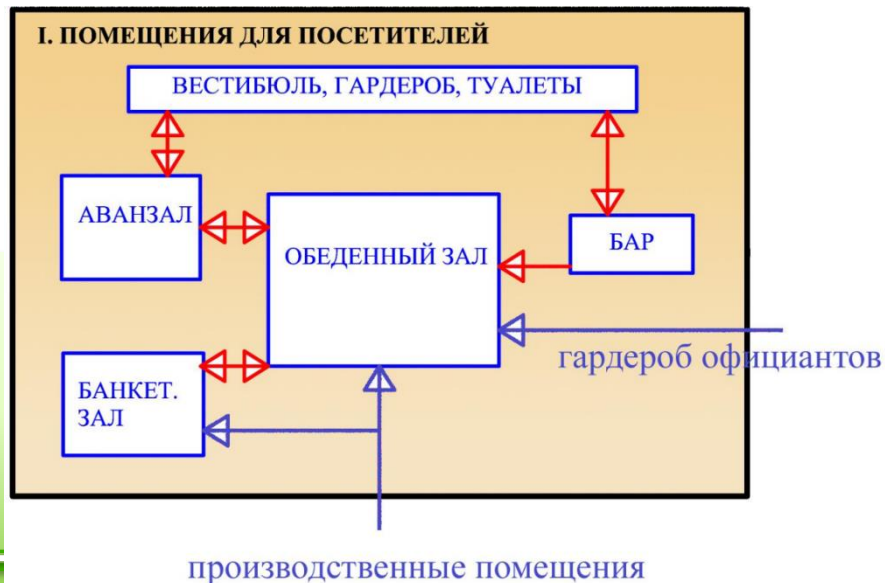


Рисунок 11 – Інтер'єр кафе у стилі «Прованс»



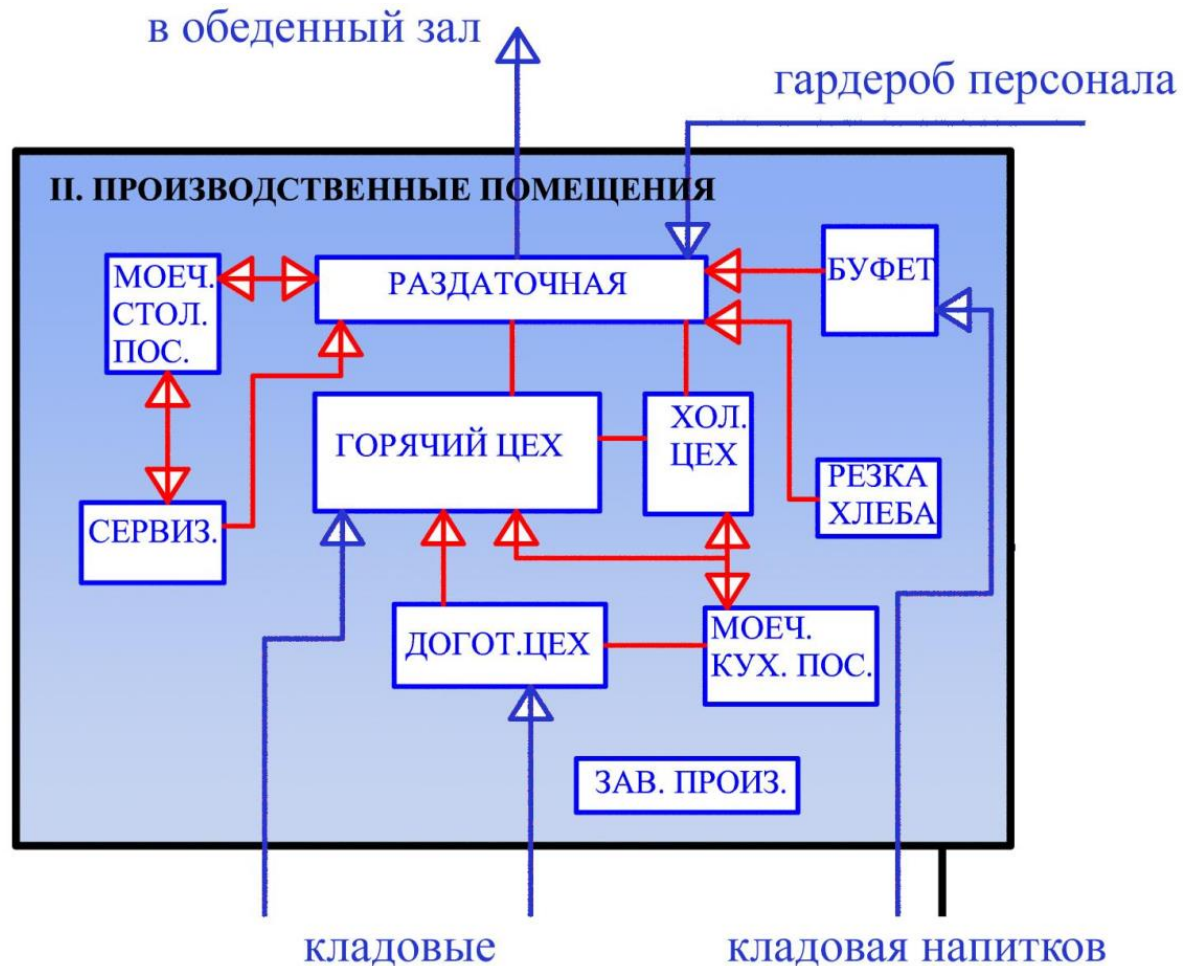
Приміщення для відвідувачів. Гігієнічні вимоги.

- Планування залів визначається формою обслуговування та має забезпечувати зручні та найкоротші шляхи пересування по залі споживачів, обслуговуючого персоналу.
- Розстановка столів повинна забезпечувати зручні підходи до роздачі (при самообслуговуванні) та до столів.
- Ширина основних проходів у їдальні складає 1,35 м, ресторанах – 1,5 м, кафе – 1,2 м.
- Додаткові проходи для розподілу потоків споживачів проектується у кафе 0,9 м, а у їдальнях та ресторанах – 1,2 м.



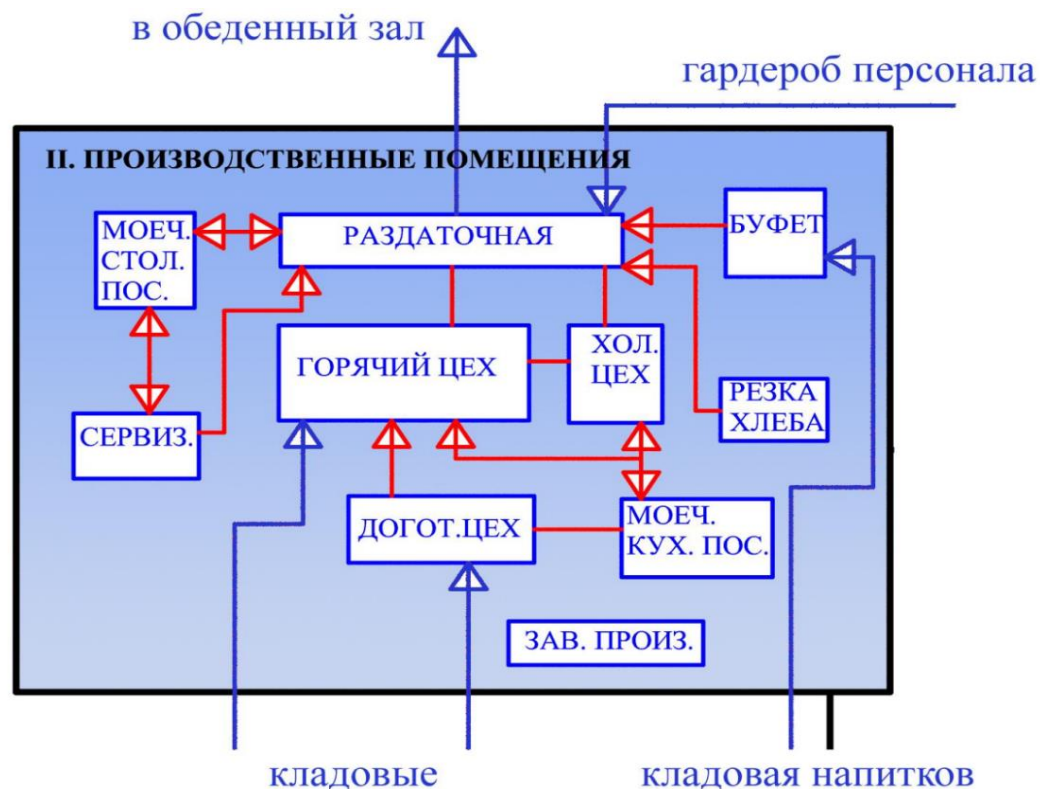
Виробничі приміщення

Гарячий цех, холодний цех, заготівельні цехи: м'ясний, рибний, овочевий, кондитерський цех, роздавальний, мийний кухонного посуду



Виробничі приміщення. Гігієнічні вимоги.

1. Розташовують в надземних поверхах, які забезпечують нормальне освітлення цехів.
2. Площа виробничих приміщень за санітарними нормами повинна включати площу, вільну від устаткування, що становить $5,5 \text{ м}^2$ на одного працюючого.
3. Висота приміщень має бути не менше 3-3,3 м.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

важлива ділянка виробництва, оскільки саме тут під час видачі готової продукції завершується процес виробництва.

Нечітка робота роздавальної може призвести до зниження якості готових страв та погіршує обслуговування відвідувачів.



1. Комбіновані роздаткові
2. Механізовані лінії роздачі.
3. Неміханізовані

Роздавальні призначені для
короткочасного зберігання та відпускання готової їжі

Роздавальна повинна мати зв'язок

Гарячий цех

Холодний цех

*Приміщення для нарі-
зання хліба*

Обідня зала

Мийна столового посуду



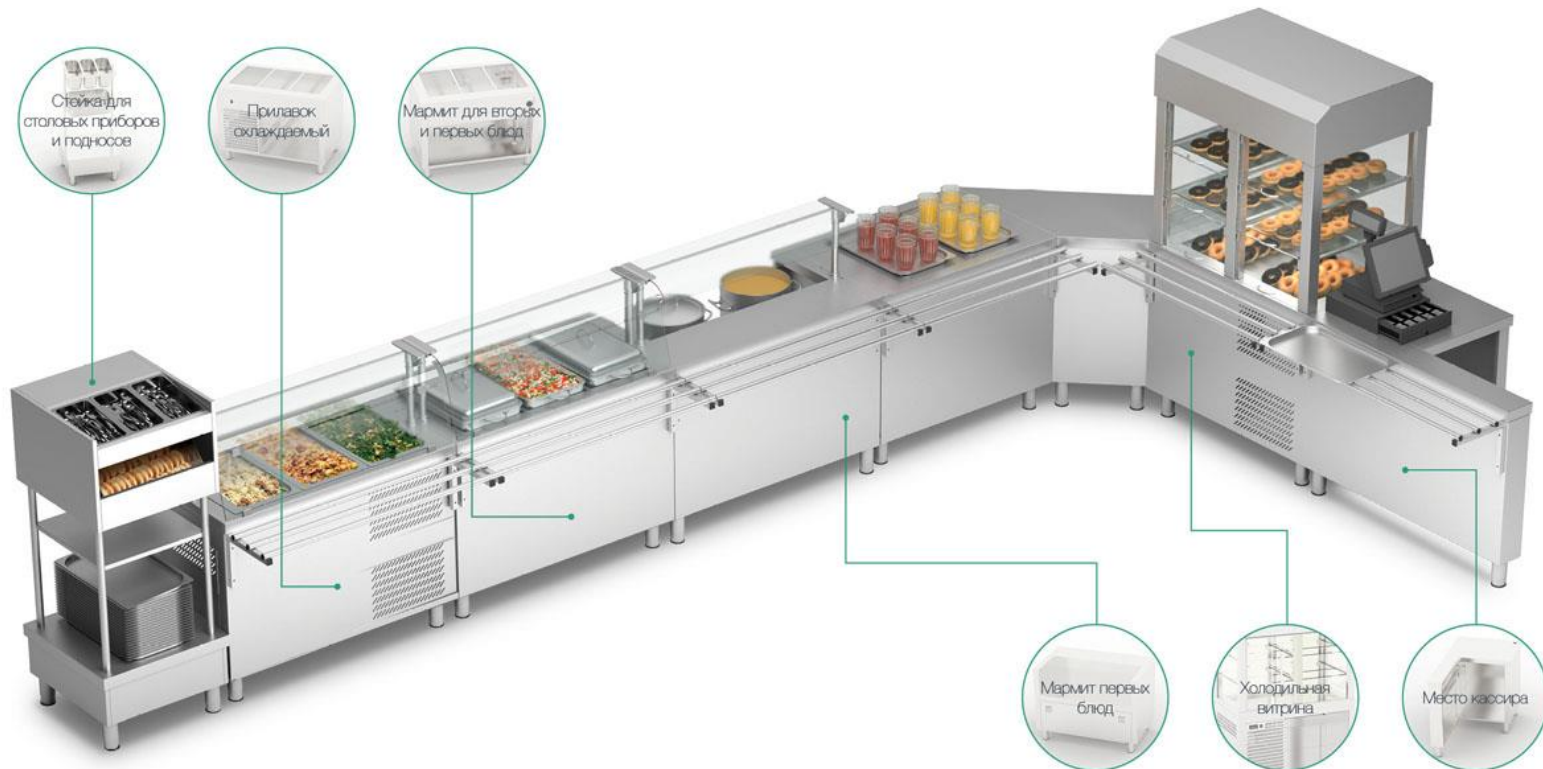
ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

- призначена для відпустки комплексних обідів у великих їдальнях при промислових підприємствах, навчальних закладах.
- у комплект входять марміти чотирьох типів ємністю 6, 20, 35 і 60 л, візки з вичавками для склянок, підносів, тарілок.
- температура приміщення влітку 21-23⁰с
- температура приміщення взимку 18-20⁰с

Немех.
самооб.
КОМПЛЕ



ВКІВ
ДЛЯ



Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

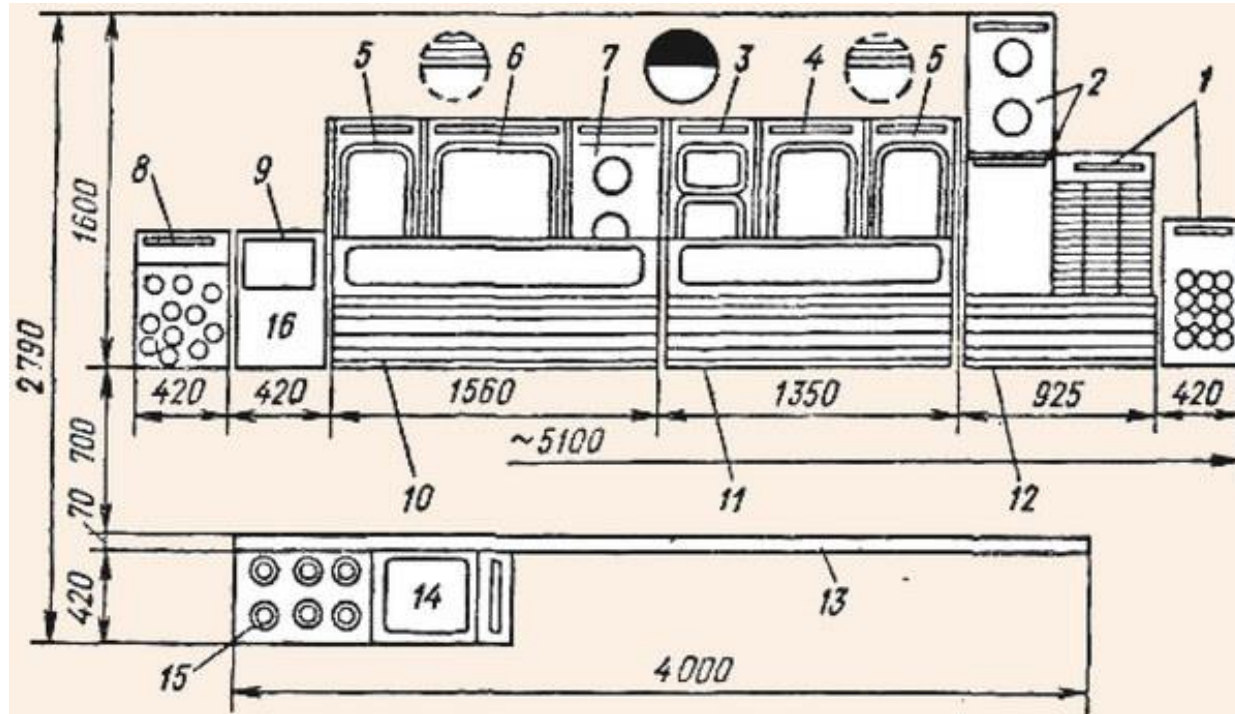


Схема 22. Лінія ЛРКО (при потоці відвідувачів зліва направо): візки з вичавним пристроєм:

1 - ТЗ-120 для холодних закусок та хліба;

2 – ЛПС-21Т для тарілок

діаметром 200 мм;

3 - МЕР-20 для другої соусної страви та складного гарніру;

4 - МЕР-35 для гарніру;

5 - МЕР-6 для другої несоусної страви н м'яса до перших страв;

6 – МЕР-60 для перших

страв;

7 – ЛПС-20Т для тарілок діаметром 240 мм;

8 - ТС-120 для склянок;

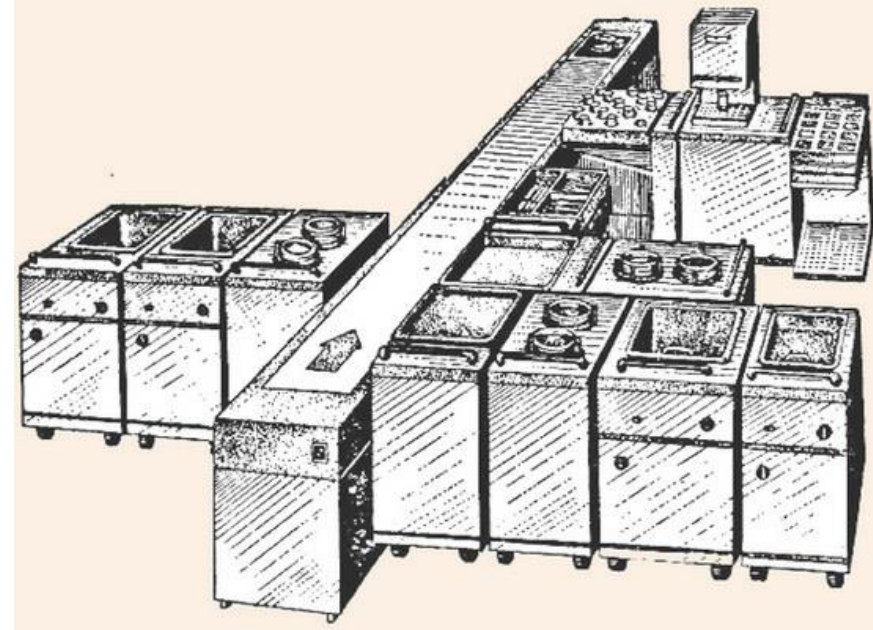
14 - ТП-120 для підносів;

марміти пересувні електричні: 9 – електротермостат ЕТ-20М; 10 - стійка роздавальна СР-1350; 11 -

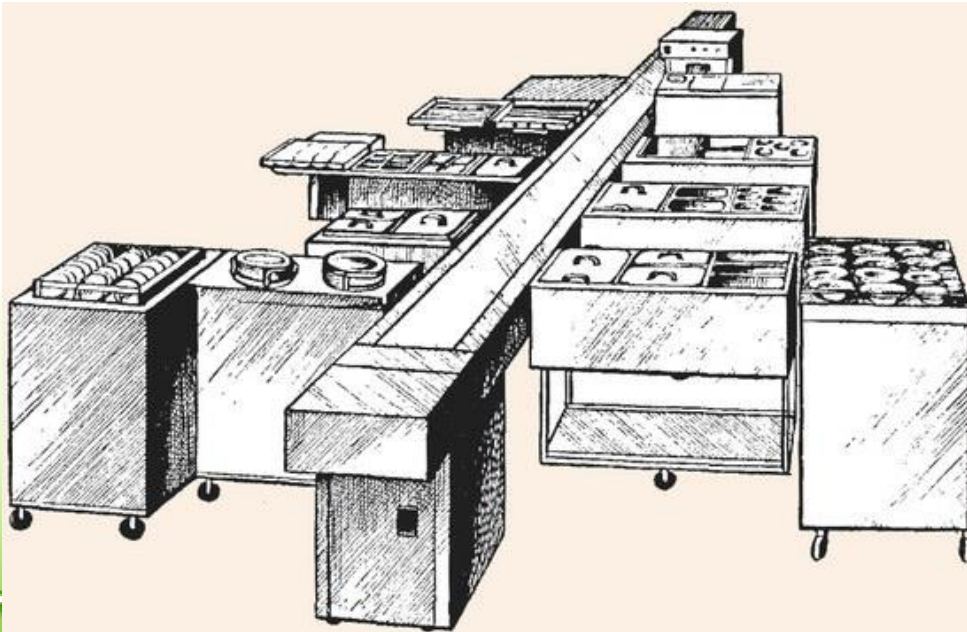
стійка роздавальна СР-350; 12 - вставка В-925; 13 – бар'єр Б-4000; 15 – прилавок для столових

Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

Лінію можуть обслуговувати 3 або 6 комплектувальників, що забезпечує відпустку 300-400 або 600-800 обідів за годину.



Загальний вид лінії ЛККО-2 на три робочі місця



Конверсна лінія комплексних обідів МЛКО «Прогрес»

Гарячий цех. Гігієнічні вимоги.

У гарячому цеху завершується технологічний процес приготування їжі, тому від правильної організації цього цеху залежить санітарно-гігієнічний стан готової їжі.

- 1. Поблизу обладнають холодний і роздавальний цех, мийну кухонного посуду.**
- 2. Чітко розмежовують супове та соусне відділення.**
- 3. Все обладнання потрібно розміщувати за ходом технологічного процесу, до нього повинен бути вільний доступ.**
- 4. - температура приміщення влітку 20-22⁰с**
- 5. - температура приміщення взимку 17-19⁰с**



Холодний цех. Гігієнічні вимоги.

випускає продукцію, яку в процесі виготовлення не піддають тепловій обробці.

Приготування холодних страв та закусок м'яса, риби, овочів та інших продуктів, а також солодких страв та бутербродів, напоїв.



До проектування цеху висувають підвищені санітарні вимоги.

Холодний цех. Гігієнічні вимоги.

Щоб уникнути вторинного обсіменіння холодних страв мікробами

1. Цех необхідно **відокремити** від заготівельних цехів (особливо від гарячого).
2. Цех повинен бути ізолюваний та мати ефективну вентиляцію.
3. Поблизу обладнають гарячий і роздавальний цех, мийну кухонного посуду.
4. В цеху розмежовують робочі місця для приготування м'ясних, рибних, овочевих, солодких страв і бутербродів, оскільки ці страви готують із сирих продуктів і теплової обробки, **мають різний санітарний стан.**
5. В цеху виділяється дві технологічні лінії:
 - лінія приготування холодних страв та закусок;
 - лінія приготування солодких страв та напоїв.



Холодный цех. Гігієнічні вимоги.

Суворий температурно-вологий режим

- температура приміщення влітку 21-23⁰с

- температура приміщення взимку 18-20⁰с

відносна вологість 40-60%).

Має бути відокремлений від інших цехів глухою (скляною) перегородкою.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаБ
доц. Груздева О.В

М'ясний цех (оброблювальний)

20 м²

Забезпечує послідовність технологічного процесу обробки м'яса, починаючи від розморожування туш до виготовлення напівфабрикатів, що важливо з санітарно-гігієнічної точки зору.

- Розташовують у ряді заготівельних цехів.
- Переважно розташовують поруч із камерами для зберігання сировини.
- Обов'язково розділяють лінії обробки м'яса та потрошіння птиці, субпродуктів (різна вологістю)
- На великих підприємствах передбачається **ОКРЕМИЙ** птахоголевий цех, на підприємствах середньої та малої потужності для обробки птиці.
- Організують окремі лінії з робочими столами, стелажми, ваннами та ін.



М'ясний цех (оброблюваний)

- Спеціальна технологічна лінія - приготування фаршу, котлетної маси, напівфабрикатів їх як продукцію, легко піддається обсімененню мікробами.
- **Обов'язково передбачають холодильні шафи.**

- температура приміщення влітку $20-22^{\circ}\text{C}$
- температура приміщення взимку $17-19^{\circ}\text{C}$

<https://vksp.com.ua/ua/a299041-canitarno-gigienicheskie-trebovaniya.html>



Рибний цех (оброблювальний)

20 м²

- розміщують поруч із м'ясним.
- На невеликих підприємствах (до 400 місць) обробку риби за санітарними нормами допускають у м'ясо-рибному цеху, але з обов'язковими роздільними лініями.
- У великих цехах, що переробляють понад 1 т риби на добу, передбачають також роздільні лінії з переробки частинкових та осетрових риб, оскільки вони вимагають різних умов розморожування та зберігання напівфабрикатів.
- - температура приміщення влітку 21-23⁰С
- - температура приміщення взимку 18-20⁰С



Кондитерський цех (випікання)

Встановлюють на осторонь та на відстані 25 метрів від всіх інших цехів.

Повна ізоляція від інших виробничих приміщень.

Рацює незалежно від гарячого цеху.

- можна розташовувати поруч із складом сухих продуктів.
- виділяються приміщення для добового зберігання сировини, відділення для підготовки сировини, приміщення або відділення для оброблення тіста, приміщення для випікання та обробки виробів, мийні посуду, тари, інвентарю.
- виділяється, як правило, спеціальне приміщення для підготовки яєць (миття та овоскопія).
- температура приміщення влітку 20-22⁰С
- температура приміщення взимку 17-19⁰С



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



На робочому місці для обробки яєць встановлюється виробничий стіл, чотири ванни для їх санітарної обробки, підтоварник. Інвентарь - гратчасті металеві кошики, волосяні щітки.



Кондитерський цех

Залежно від потужності і асортименту виробництва мають бути організовані наступні робочі місця:

1. Для обробки яєць;
2. Для просіювання борошна;
3. Для підготовки інших видів сировини;
4. Для замісу пісочного, бісквітного, мигдалевого тіста;
5. Для обробки виробів;
6. Для випічки виробів;
7. Для миття інвентарю і тари;
8. Відділення зберігання готової продукції.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Кондитерський цех

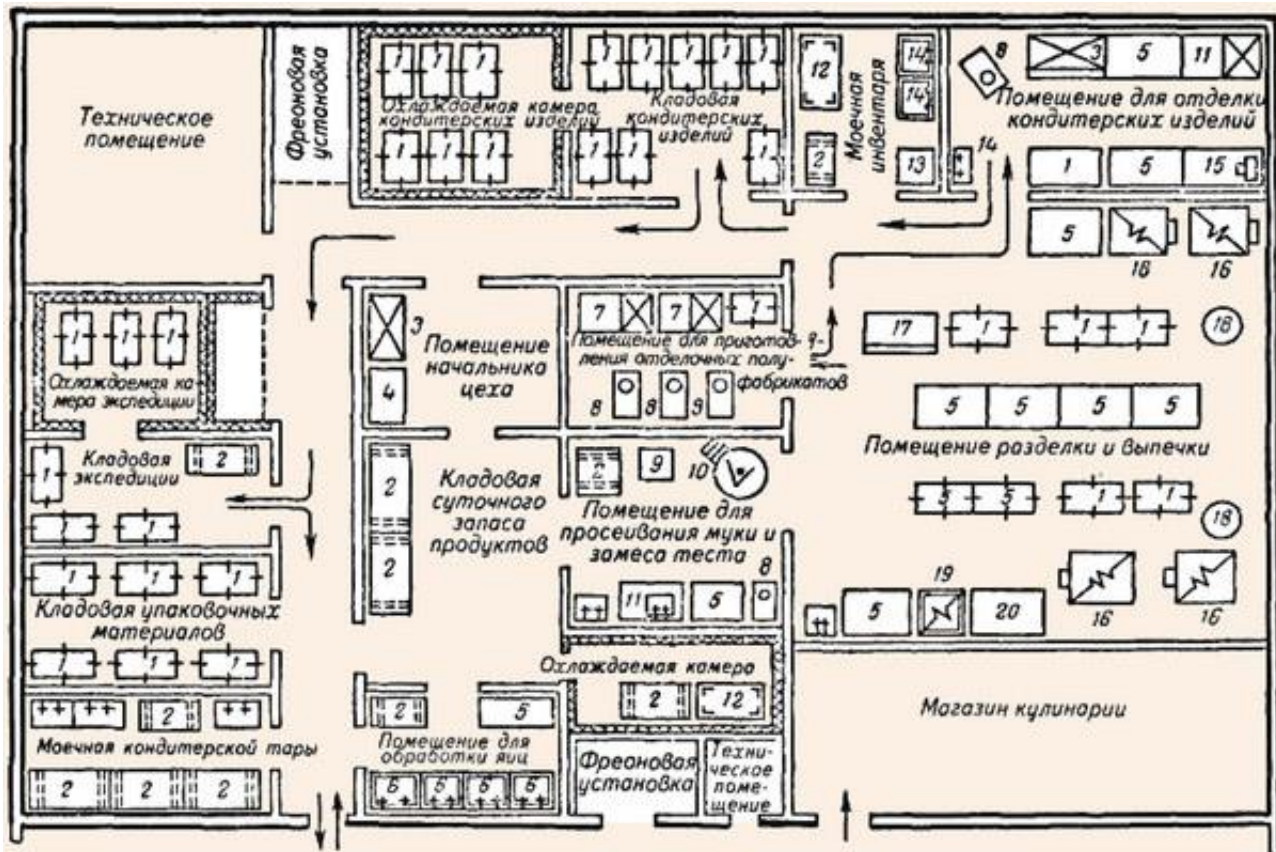


Схема 18. План кондитерського цеху продуктивністю 10 тис. виробів на день (для збільшення натисніть на зображення):

1 - стелаж кондитерський пересувний; 2 - підтоварник металевий; 3 - холодильна шафа ШХ-0,8; V - стіл конторський; 5-стіл виробничий; 6 - ванна мийна ВМ-2СМ; 7 - стоячи СОЭСМ-2 з охолодженням; 8 - взбивальна машина «Сабарія»; 9 - вібросито з підставкою; 10 - тістомісильна машина ТММ-1М; 11 - стіл СМВСМ з вбудованою мийною ванною; 12 - стелаж виробничий; 13 - стерилізатор; 14 - мийна ванна; 15 - дозатор для крему; 16 - ЕШ злектрошкаф-3М; 17 - тісторозкаточна машина МРТ-60М; 18 - діжа для замісу тіста; 19 - електродлига ПЭСМ-4Ц; 20 - пристрій для охолодження сиропу



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаБ
доц. Груздева О.В.



Кондитерський цех. Обробка яєць.

- В приміщенні для обробки яєць застосовують овоскопом для перевірки якості яєць і чотири ванни для їх санітарної обробки або чотирьохсекційну ванну. У кондитерському виробництві забороняється використовувати яйця водоплавних птахів, яйця з насічкою», «бій» і яйця з господарств, неблагополучних по сальмонеллезу і туберкульозу.
- Яйця перед використанням сортують, вибірково овоскопируют і перекладають у гратчасті ємності для обробки. **В приміщенні для обробки яєць повинна бути вивішена інструкція по їх миття та дезінфекції.**

Яйця обробляють таким чином:

- у першій ванні (секції) - замочування в теплій воді протягом 5-10 хв;
- у другій ванні (секції) - обробка в 0,5%-ному розчині кальцинованої соди з температурою 40-45°C протягом 5-10 хв;
- у третій ванні (секції) - дезінфекція 2%-ним розчином хлорного вапна або 0,5%-ним розчином хлораміну протягом 5 хв;
- у четвертій - ополіскують проточною водою.

Після обробки яєць перед їх розбивкою працівники повинні ретельно вимити руки з милом, продезінфікувати їх 0,2%-ним розчином хлорного вапна. З метою виключення потрапляння яєць з запахом та іншими вадами в загальну масу при розбивці користуються невеликими ємностями, а потім переливають їх у загальний посуд.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Кондитерський цех (оздоблювальний)



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНР та Е
доц. Груздева О.В.



Хліборізка

- розміщують в окремих приміщеннях поблизу роздавальної.
- На дрібних підприємствах хліб нарізують на роздачі спеціально виділених столах.
- Кожен вид хліба зберігають окремо.



Овочевий цех (оброблювальний) 20 м²

- Розташовують ближче до складу овочів, виключаючи тим самим забруднення виробничих приміщень.
- Проектування механізованих ліній обробки овочів повинно виключити зустрічні та перехрещувані потоки руху сировини та напівфабрикатів.
- для обробки картоплі та коренеплодів - окрему потоково-механізовану лінію
- обробки капусти та зелені - самостійні потокові лінії (т.я. є залишки ґрунту) (крім того, вони можуть бути використані без подальшої термічної обробки).
- обробка цибулі - передбачають місцеві витяжні шафи.
- температура приміщення влітку 20-22⁰С
- температура приміщення взимку 17-19⁰С



Питання для самоконтролю

1. Гігієнічне значення поточності виробництва.
2. Розташування виробничих приміщень за сторонами світу.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування виробничих приміщень.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування виробничих і торгових приміщень, взаємозв'язок між ними.
5. Вимоги до розміщення обладнання в цехах.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Список літератури

1. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2015. 399 с.
2. Грегірчак Г.М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2018. 274 с.
3. Денисова Н. М. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – 106 с.
4. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань: ФОП, 2017. 273 с.
5. Олійник О. М., Денисова Н. М., Буяльська Н. П. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування підручник К., 2017.24 с.



ГІГІЄНА ПРИМІЩЕНЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Підприємствами громадського харчування є їдальні, ресторани, кафе, будинкові кухні, кулінарні магазини і т.д. Згідно з гігієнічними нормами, передбаченими СНИП П-78-81 «Норми проектування. Підприємства громадського харчування», при плануванні підприємств громадського харчування слід враховувати послідовність і потоковість технологічних процесів обробки харчових продуктів.

Це необхідно для того, щоб попередити зустріч потоків сировини з готовою продукцією, напівфабрикатів з відходами, чистого посуду з брудним.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Приміщення для відвідувачів

обідній зал, вестибюль, гардероб, туалет, банкетний зал, бар.

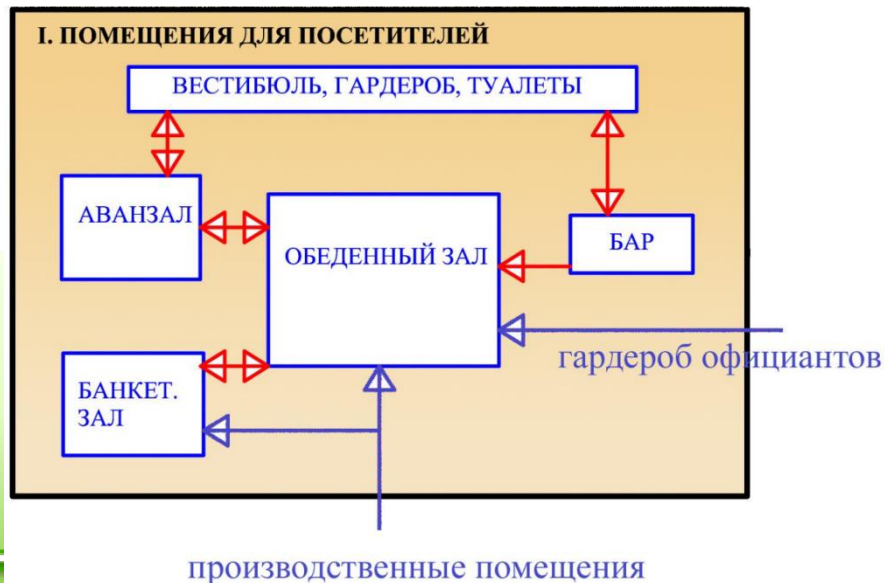


Рисунок 11 – Інтер'єр кафе у стилі «Прованс»



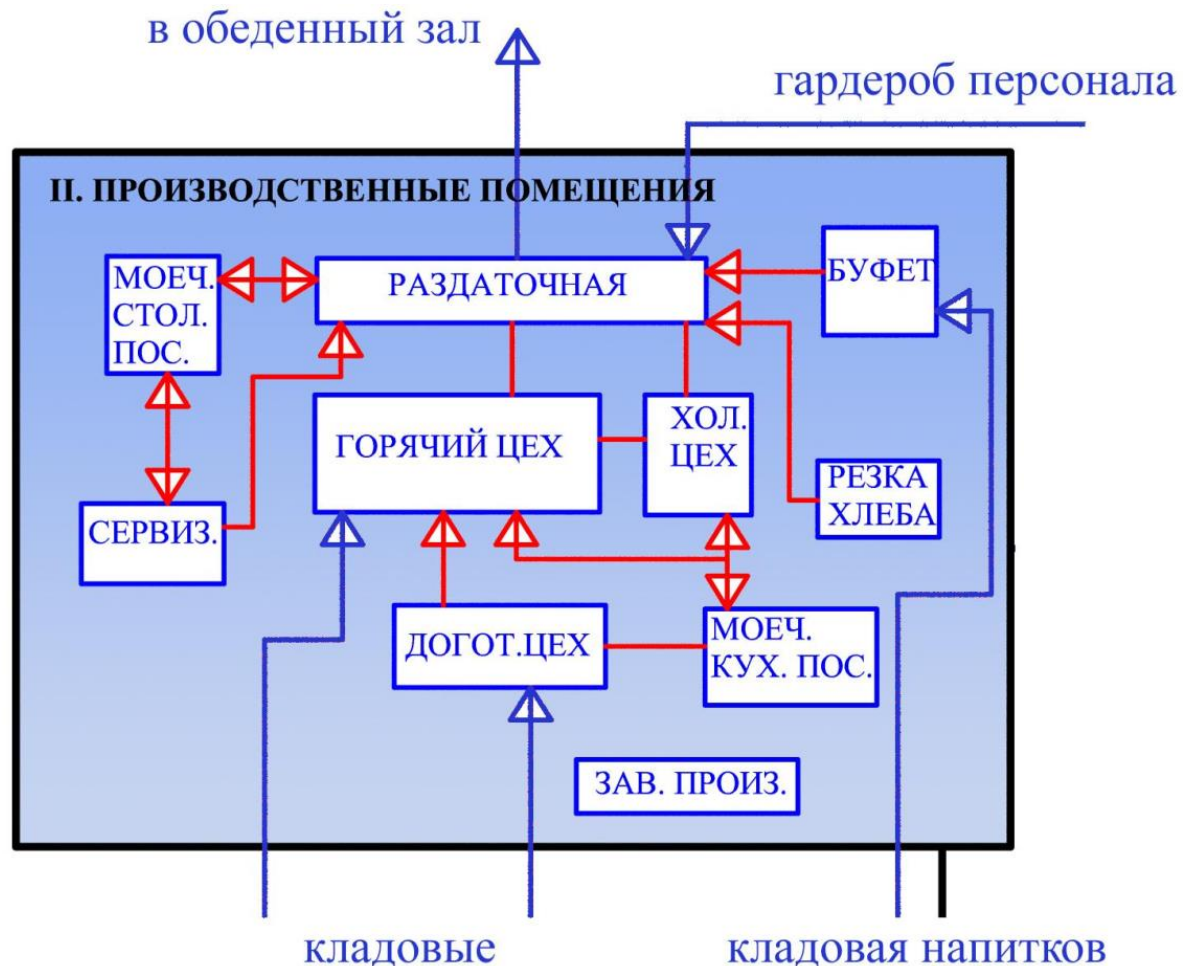
Приміщення для відвідувачів. Гігієнічні вимоги.

- Планування залів визначається формою обслуговування та має забезпечувати зручні та найкоротші шляхи пересування по залі споживачів, обслуговуючого персоналу.
- Розстановка столів повинна забезпечувати зручні підходи до роздачі (при самообслуговуванні) та до столів.
- Ширина основних проходів у їдальні складає 1,35 м, ресторанах – 1,5 м, кафе – 1,2 м.
- Додаткові проходи для розподілу потоків споживачів проектується у кафе 0,9 м, а у їдальнях та ресторанах – 1,2 м.



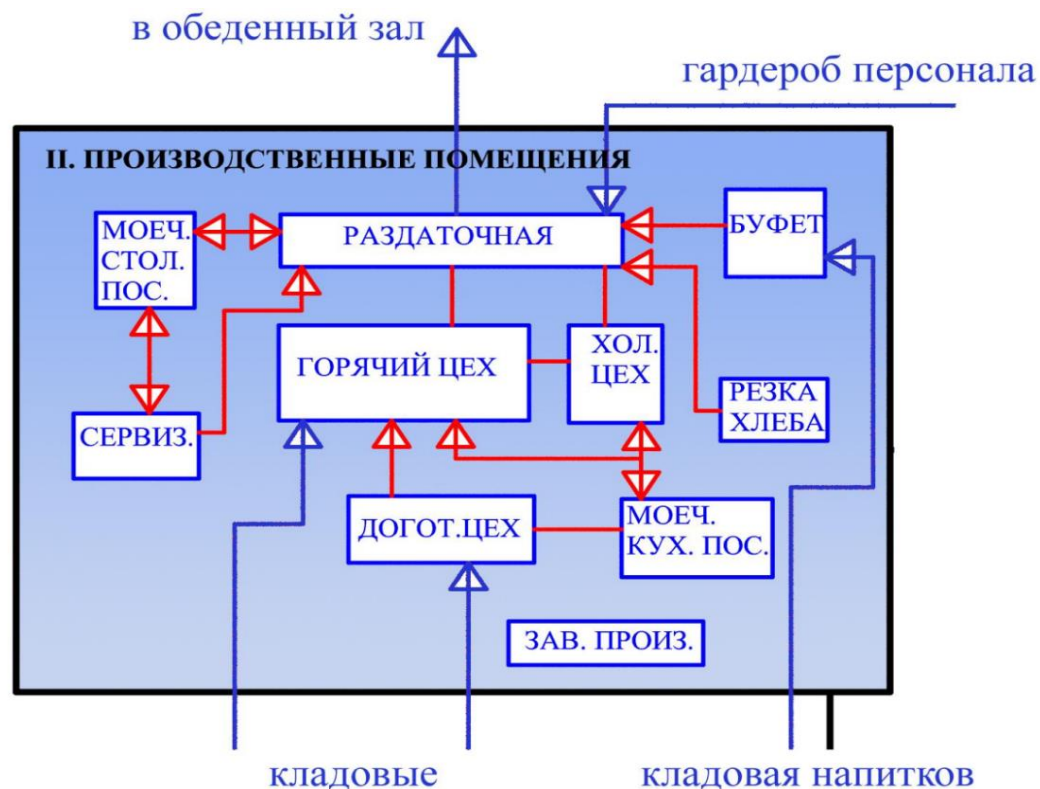
Виробничі приміщення

Гарячий цех, холодний цех, заготівельні цехи: м'ясний, рибний, овочевий, кондитерський цех, роздавальний, мийний кухонного посуду



Виробничі приміщення. Гігієнічні вимоги.

1. Розташовують в надземних поверхах, які забезпечують нормальне освітлення цехів.
2. Площа виробничих приміщень за санітарними нормами повинна включати площу, вільну від устаткування, що становить $5,5 \text{ м}^2$ на одного працюючого.
3. Висота приміщень має бути не менше 3-3,3 м.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

важлива ділянка виробництва, оскільки саме тут під час видачі готової продукції завершується процес виробництва.

Нечітка робота роздавальної може призвести до зниження якості готових страв та погіршує обслуговування відвідувачів.



1. Комбіновані роздаткові
2. Механізовані лінії роздачі.
3. Неміханізовані

Роздавальні призначені для
короткочасного зберігання та відпускання готової їжі

Роздавальна повинна мати зв'язок

Гарячий цех

Холодний цех

*Приміщення для нарі-
зання хліба*

Обідня зала

Мийна столового посуду



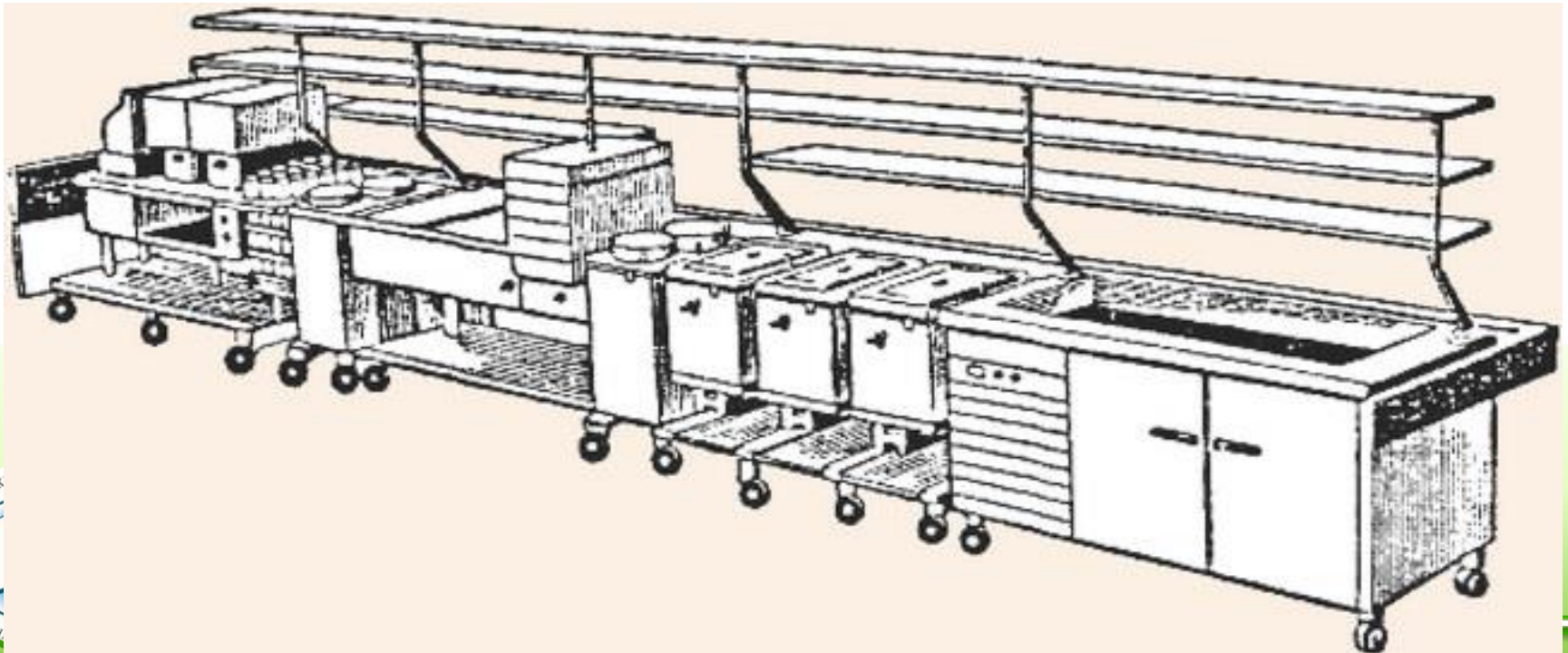
ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

Немеханізовані роздачі оснащені лініями прилавків самообслуговування (ЛПС та ЛЗ), лініями самообслуговування для комплексних обідів (ЛРКО).

Лінія ЛРКО призначена для відпустки комплексних обідів у великих їдальнях при промислових підприємствах, навчальних закладах. У комплект лінії входять марміти чотирьох типів ємністю 6, 20, 35 і 60 л, візки з вичавками для склянок, підносів, тарілок.



Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

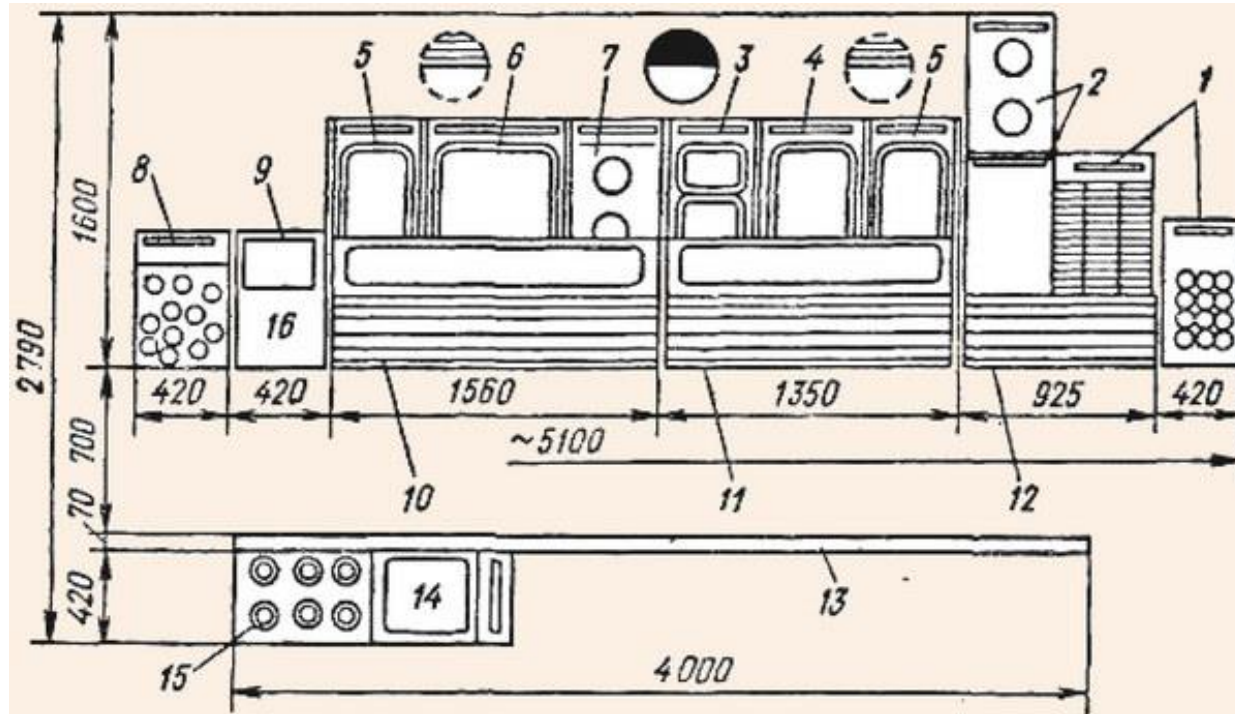


Схема 22. Лінія ЛРКО (при потоці відвідувачів зліва направо): візки з вичавним пристроєм:

1 - ТЗ-120 для холодних закусок та хліба;

2 – ЛПС-21Т для тарілок

діаметром 200 мм;

3 - МЕР-20 для другої соусної страви та складного гарніру;

4 - МЕР-35 для гарніру;

5 - МЕР-6 для другої несоусної страви н м'яса до перших страв;

6 – МЕР-60 для перших

страв;

7 – ЛПС-20Т для тарілок діаметром 240 мм;

8 - ТЗ-120 для склянок;

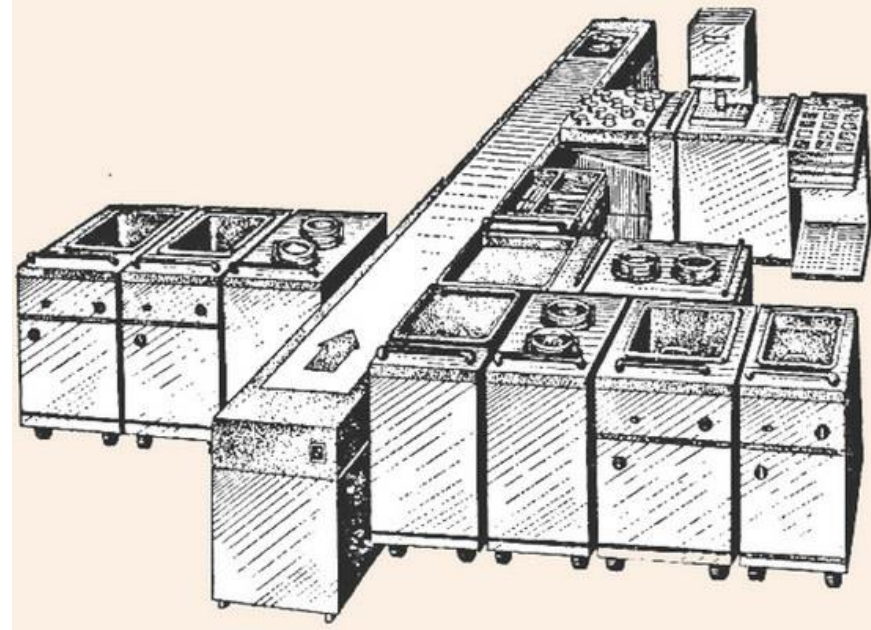
14 - ТП-120 для підносів;

марміти пересувні електричні: 9 – електротермостат ЕТ-20М; 10 - стійка роздавальна СР-1350; 11 -

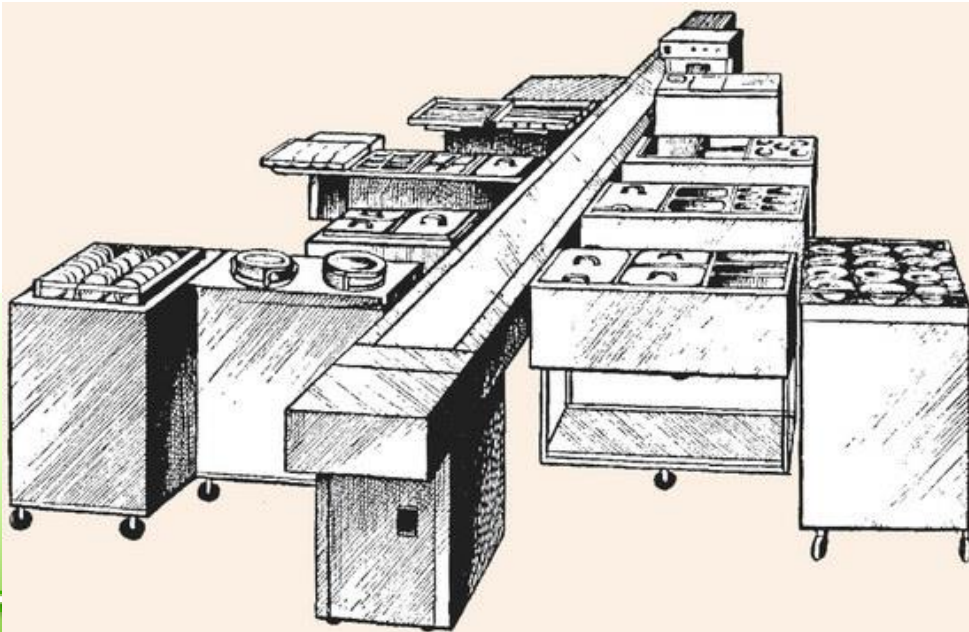
стійка роздавальна СР-350; 12 - вставка В-925; 13 – бар'єр Б-4000; 15 – прилавок для столових

Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

Лінію можуть обслуговувати 3 або 6 комплектувальників, що забезпечує відпустку 300-400 або 600-800 обідів за годину.



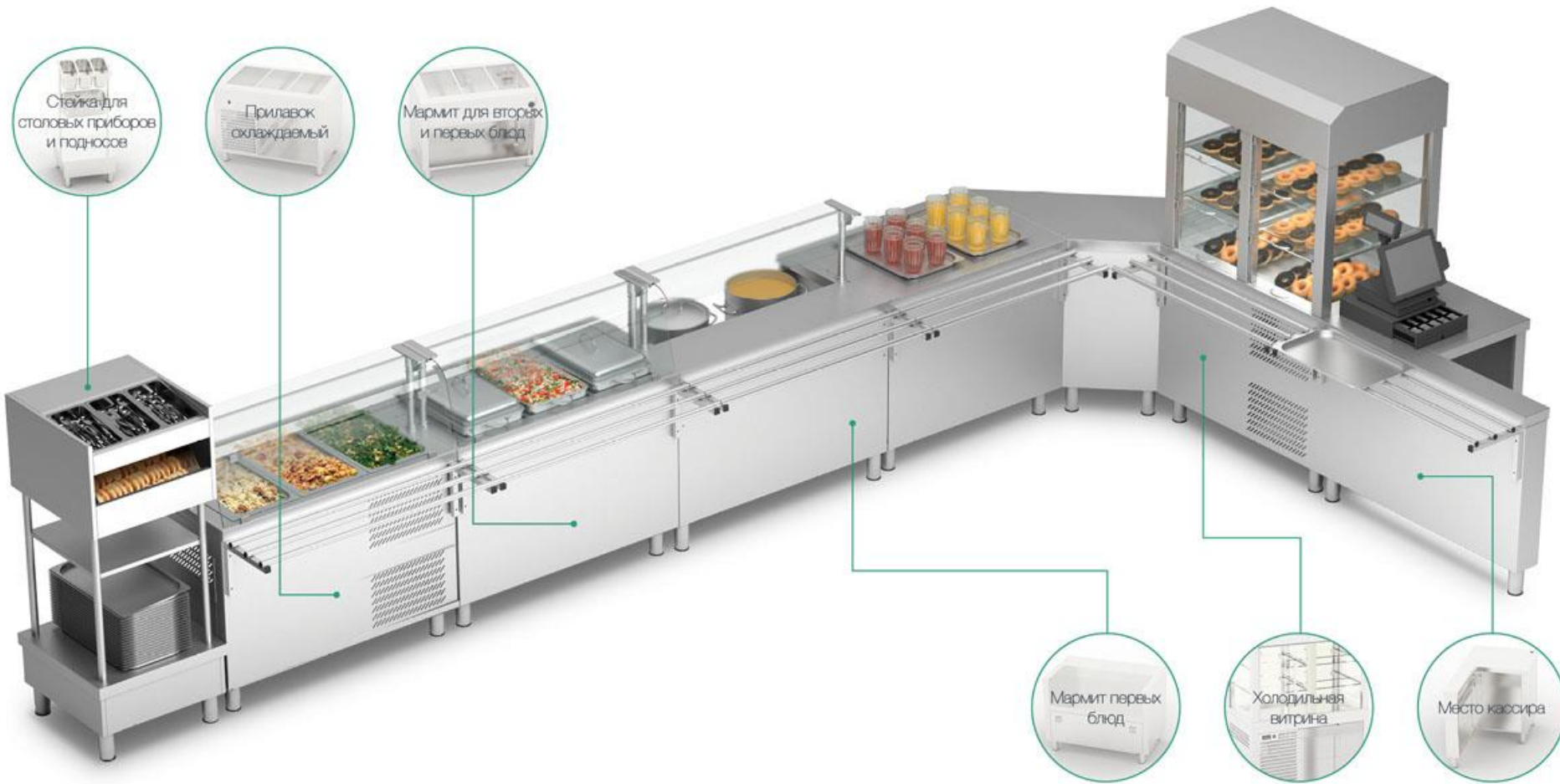
Загальний вид лінії ЛККО-2 на три робочі місця



Конверсна лінія комплексних обідів МЛКО «Прогрес»

Роздавальна. Гігієнічні вимоги.

Лінія самообслуговування



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Гарячий цех. Гігієнічні вимоги.

У гарячому цеху завершується технологічний процес приготування їжі, тому від правильної організації цього цеху залежить санітарно-гігієнічний стан готової їжі.

- 1. Поблизу обладнають холодний і роздавальний цех, мийну кухонного посуду.**
- 2. Чітко розмежовують супове та соусне відділення.**
- 3. Все обладнання потрібно розміщувати за ходом технологічного процесу, до нього повинен бути вільний доступ.**



Холодний цех. Гігієнічні вимоги.

випускає продукцію, яку в процесі виготовлення не піддають тепловій обробці.

Приготування холодних страв та закусок м'яса, риби, овочів та інших продуктів, а також солодких страв та бутербродів, напоїв.



До проектування цеху висувають підвищені санітарні вимоги.

Холодний цех. Гігієнічні вимоги.

Щоб уникнути вторинного обсіменіння холодних страв мікробами

1. Цех необхідно **відокремити** від заготівельних цехів (особливо від гарячого).
2. Цех повинен буди ізольований та ефективну вентиляцію.
3. Поблизу обладнають гарячий і роздавальний цех, мийну кухонного посуду.
4. В цеху розмежовують робочі місця для приготування м'ясних, рибних, овочевих, солодких страв і бутербродів, оскільки ці страви готують із сирих продуктів і теплової обробки, **мають різний санітарний стан.**
5. В цеху виділяється дві технологічні лінії:
 - лінія приготування холодних страв та закусок;
 - лінія приготування солодких страв та напоїв.



Холодный цех. Гігієнічні вимоги.

**Суворий температурно-вологий режим
(16⁰С, відносна вологість 40-60%).**

**Має бути відокремлений від інших цехів глухою
(скляною) перегородкою.**



ДВНЗ УД
Кафедра Т
доц. Грузде

М'ясний цех (оброблювальний)

20 м²

- Розташовують у ряді заготівельних цехів.
- Переважно розташовують поруч із камерами для зберігання сировини.
- Забезпечують послідовність технологічного процесу обробки м'яса, починаючи від розморожування туш до виготовлення напівфабрикатів, що важливо з санітарно-гігієнічної точки зору.
- Враховуючи різний санітарний стан м'яса, напівпотрошеного птиці, субпродуктів із підвищеною вологістю, необхідно передбачати роздільні лінії їхньої обробки.
- На великих підприємствах передбачається **ОКРЕМИЙ** птахоголевий цех, на підприємствах середньої та малої потужності для обробки птиці.
- Організують окремі лінії з робочими столами, стелажми, ваннами та ін.



М'ясний цех (оброблюваний)

- У спеціальну технологічну лінію слід виділити приготування фаршу, котлетної маси, напівфабрикатів їх як продукцію, легко піддається обсімененню мікробами.
- У м'ясному цеху обов'язково передбачають холодильні шафи.



<https://vksp.com.ua/ua/a299041-canitarno-gigienicheskie-trebovaniya.html>



Рибний цех (оброблювальний)

- розміщують поруч із м'ясним.
- На невеликих підприємствах (до 400 місць) обробку риби за санітарними нормами допускають у м'ясо-рибному цеху, але з обов'язковими роздільними лініями.
- У великих цехах, що переробляють понад 1 т риби на добу, передбачають також роздільні лінії з переробки частинкових та осетрових риб, оскільки вони вимагають різних умов розморожування та зберігання напівфабрикатів.



Кондитерський цех

Встановлюють на осторонь та на відстані 25 метрів від всіх інших цехів.

Повна ізоляція від інших виробничих приміщень.

- Цех можна розташовувати поруч із складом сухих продуктів.
- Виділяються приміщення для добового зберігання сировини, відділення для підготовки сировини, приміщення або відділення для оброблення тіста, приміщення для випікання та обробки виробів, мийні посуду, тари, інвентарю.

Виділяється, як правило, спеціальне приміщення для підготовки яєць (миття та овоскопія).



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Кондитерський цех



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНР та Е
доц. Груздева О.В.



Хліборізка

- розміщують в окремих приміщеннях поблизу роздавальної.
- На дрібних підприємствах хліб нарізують на роздачі спеціально виділених столах.
- Кожен вид хліба зберігають окремо.



Овочевий цех (оброблювальний) 20 м²

- Розташовують ближче до складу овочів, виключаючи тим самим забруднення виробничих приміщень.
- Проектування механізованих ліній обробки овочів повинно виключити зустрічні та перехрещувані потоки руху сировини та напівфабрикатів.
- Передбачають окрему потоково-механізовану лінію для обробки картоплі та коренеплодів, самостійні потокові лінії з обробки капусти та зелені як важко очищуваних від залишків ґрунту (крім того, вони можуть бути використані без подальшої термічної обробки).
- Над робочими столами, де обробляють цибулю, передбачають місцеві витяжні шафи.



Питання для самоконтролю

1. Гігієнічне значення поточності виробництва.
2. Розташування виробничих приміщень за сторонами світу.
3. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування виробничих приміщень.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування виробничих і торгових приміщень, взаємозв'язок між ними.
5. Вимоги до розміщення обладнання в цехах.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Список літератури

1. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства: підручник. Суми: Університетська книга, 2015. 399 с.
2. Грегірчак Г.М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2018. 274 с.
3. Денисова Н. М. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – 106 с.
4. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань: ФОП, 2017. 273 с.
5. Олійник О. М., Денисова Н. М., Буяльська Н. П. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування підручник К., 2017.24 с.



ГІГІЄНА ПРИМІЩЕНЬ ПІДПРИЄМСТВ ГРОМАДСЬКОГО ХАРЧУВАННЯ

Підприємствами громадського харчування є їдальні, ресторани, кафе, будинкові кухні, кулінарні магазини і т.д. Згідно з гігієнічними нормами, передбаченими СНИП П-78-81 «Норми проектування. Підприємства громадського харчування», при плануванні підприємств громадського харчування слід враховувати послідовність і потоковість технологічних процесів обробки харчових продуктів.

Це необхідно для того, щоб попередити зустріч потоків сировини з готовою продукцією, напівфабрикатів з відходами, чистого посуду з брудним.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Складські приміщення

служать для приймання продуктів, що надходять від постачальників, сировини і напівфабрикатів, їх короткострокового зберігання і відпуску.

За санітарними нормами у складах не можна розміщувати товари поблизу водопровідних труб, опалювальних і охолоджувальних приладів, відстань від стін і підлоги має бути не менше 20 см.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Комплекс складських операцій – це певна послідовність:

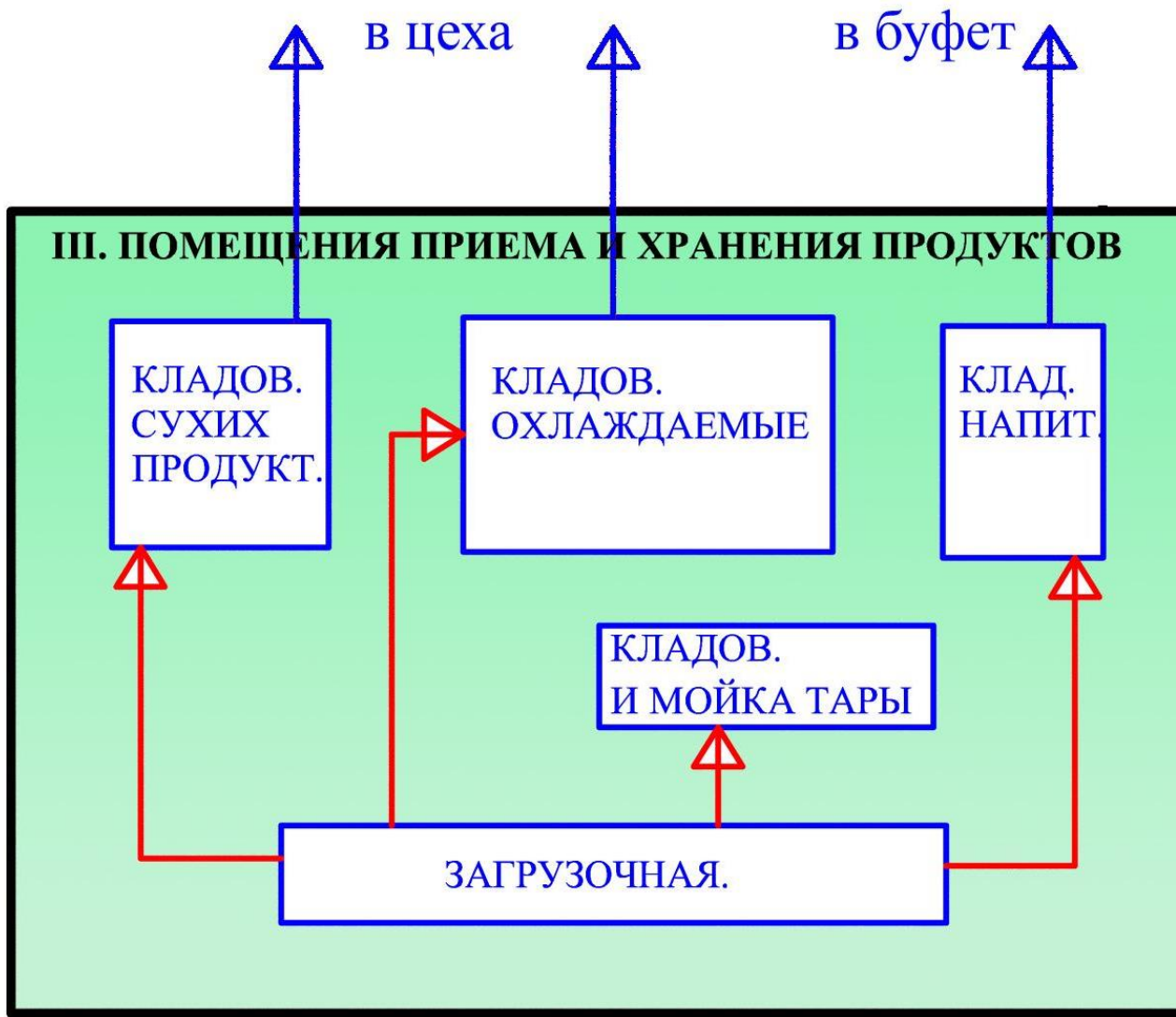
1. розвантаження транспорту;
2. приймання товарів;
3. розміщення на зберігання;
4. відпуск товарів з місць зберігання;
5. внутрішньо-складське переміщення вантажів.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Складські приміщення



Складські приміщення

- розміщують у підвалі, на першому поверсі будівлі, в окремому приміщенні, групуючи їх навколо розвантажувальної або з виробничими приміщеннями.
- Компонування складських приміщень здійснюється в напрямку руху сировини і продуктів при забезпеченні найбільш раціонального виконання складських операцій та вантажно-розвантажувальних робіт.
- Мінімальна ширина коридорів в приміщеннях залежить від кількості **вироблюваних страв на добу**, такою: до 3000 - 1,3м (до 100 місць в залі);



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНР та Е
доц. Груздева О.В.



Складські приміщення

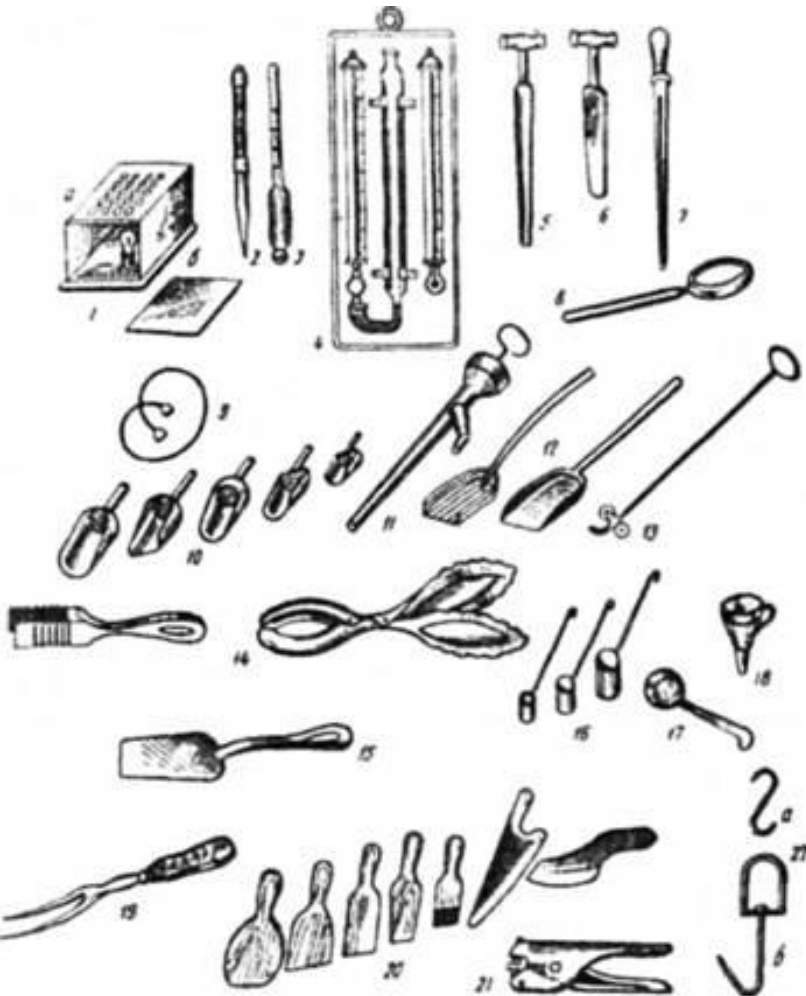
- Передбачається роздільне зберігання продуктів згідно з прийнятими умовами зберігання: сухі (борошно, цукор, крупа, макаронні вироби); хліб; м'ясні; рибні; молочно-жирові; гастрономічні; овочі.
- Площу охолоджуваної камери приймаємо з внутрішніми розмірами в плані не менше 2,4 м x 2,2 м, висотою не менше 2,2 м і не більше 2,7 м (за більшої висоти застосовується підшивна стеля).
- Складські приміщення розділяються на охолоджувальні і не охолоджувальні.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Складські приміщення мають бути оснащені необхідним інвентарем, інструментом для приймання сировини, її зберігання і відпуску

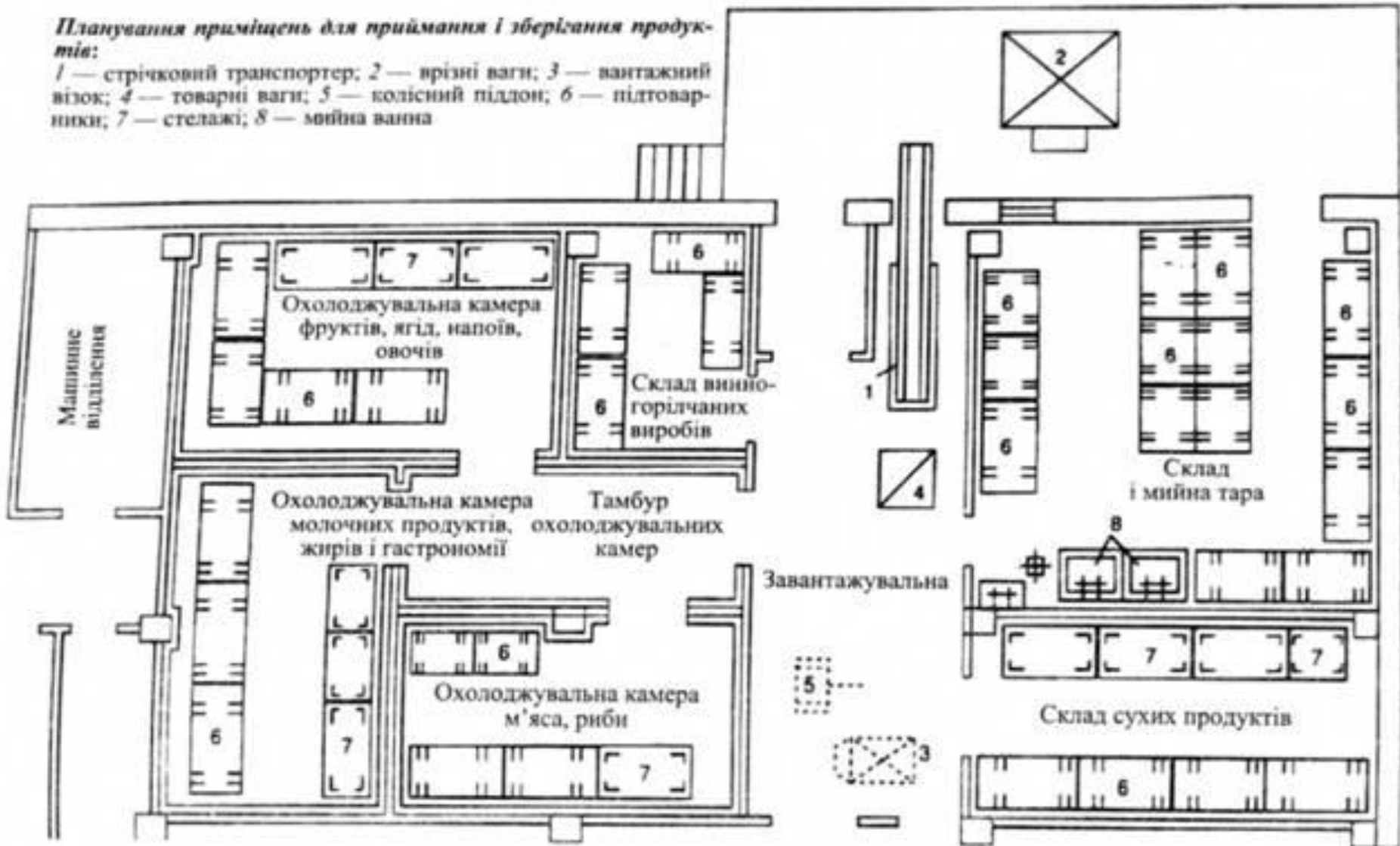


- 1- овоскоп: а- знімна кришка з гніздами для яєць,
- 2 - термометр з металевим наконечником;
- 3- ареометр;
- 4- психрометр;
- 6- молочне скло для перевірки пляшок з вином;
- 5, 7- пробовідбірники для олії, сирів, борошна, круп;
- 8 - лупа;
- 9 - струна для різання масла;
- 10 - совки;
- 11 - насос для рослинної олії;
- 12 - лопати дерев'яна і решітчаста для картоплі;
- 15 - пристрій для переміщення бочок;
- 14 - щипці кондитерські;
- 15- лопатка кондитерська;
- 16- молокоміри;
- 17 - ложка для сметани;
- 18 - лійка;
- 19 - виделка для оселедців;
- 20 - лопатки для сиру, топленого масла, ікри, повидла, для очищення бочок;
- 21 - пломбїр;
- 22 - гаки для м'яса (гастрономічні): а - "вісімка", б - "вертлюг"

Приміщення для зберігання продуктів.

Планування приміщень для приймання і зберігання продуктів:

1 — стрічковий транспортер; 2 — врізні ваги; 3 — вантажний візок; 4 — товарні ваги; 5 — колісний піддон; 6 — підтоварники; 7 — стелажі; 8 — мийна ванна



Приміщення для зберігання продуктів

Крім вибору режиму зберігання, враховують і специфічні особливості кожного виду товару:
гігроскопічність, сприйняття запахів,
можливість усихання, прогрікнення або проростання під впливом світла, тепла і т.п.

При зберіганні сировини і продуктів мають дотримуватися вимоги санітарних норм відповідно до СанПіН 42-123-4117-86 "Умови, терміни зберігання особливо швидкопсувних продуктів".



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Приміщення для зберігання продуктів

1. освітлення в овочевих складах і охолоджувальних камерах має бути тільки штучним, в інших складських приміщеннях, може бути і природне; коефіцієнт природного освітлення 1:15 (співвідношення площі вікон та підлоги), норма штучного освітлення - 20 Вт на 1 м²;
2. вентиляція в складських приміщеннях повинна бути природною і механічною (витяжною);
3. підлога повинна забезпечувати безпечне і зручне пересування вантажів, людей і транспортних засобів;
4. ширина коридорів складів- 1,3-1,8 м, при застосуванні візків - 2,7 м.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



https://pidru4niki.com/1652020543436/turizm/organizatsiya_zberigannya_roduktiv_rezhim_sposobi_zberigannya

Норми завантаження складських приміщень та зберігання продуктів

Норма завантаження для окремих продуктів:

- м'ясо, м'ясопродукти, риба - 150-200 кг/м;
- напівфабрикати м'ясні і рибні - 100 кг/м;
- гастрономічні товари, жири, яйця, молочні продукти - 200-250 кг/м;
- напої, вино, пиво, вода, картопля - 400-500 кг/м;
- зелень, фрукти, ягоди свіжі, цибуля - 250-300 кг/м;
- коренеплоди, капуста свіжа, сухофрукти, макаронні і кондитерські вироби - 300 кг/м;
- борошно, крупи, цукор - 500-600 кг/м.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Умови зберігання складських приміщень та зберігання продуктів

| Продукт | Температура зберігання | Вологість |
|------------------------------------|------------------------|-----------|
| Заморожене м'ясо, риба та овочі | от -10°C до -30°C | 70-85% |
| Охолоджене м'ясо і риба | от 0°C до 2°C | 60-85% |
| Ковбасні вироби та сири | от 0°C до 6°C | 65-75% |
| Яйця | от 10°C до 20°C | 60-85% |
| Молочні продукти | от 0°C до 6°C | 60-85% |
| Фрукти та овочі | от 0°C до 15°C | 50- 95% |
| Сухі продукти (мука, крупи, цукор) | от 0°C до 20°C | 30-65% |

Терміни зберігання складських приміщень та зберігання продуктів

1. Згущене молоко в банках з металу - 1 рік, в упаковці з пластику – 6 місяців.
2. Немиті яйця поза холодильником - близько 30 днів, в холодильнику – до 3 місяців.
3. Соняшникова олія - до 4 місяців.
4. Білий рис – кілька років.
5. Гречка і пшоно можна - не більше 9 місяців, манка – 10 місяців, вівсянка – 1 рік, горох – 2 роки.
6. Консерви можуть – кілька років.
7. Спеції, різні види сухих заправок і бульйонних кубиків - до року.
8. Сіль, цукор, цукрові льодяники, іриски - 8 років.
9. Макарони - до 2 років.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Мийний цех. Гігієна та санітарія.

- Мийну столового посуду розміщують в окремому приміщенні, поряд з роздавальним, холодним цехом і залом, а в ресторанах і з сервізною.
- відокремлюють від кухні й торгівельного залу перегородкою з висотою 1,6 м (у разі розташування у 1 приміщенні).
- Дозволяється розміщувати мийні їдальні й кухонного посуду в одному приміщенні.

Розташування мийних і особливо столового посуду, забрудненого залишками їжі й мікроорганізмами, повинно забезпечувати найкоротший шлях видалення відходів по коридору, а не через виробничі цехи або роздавальну в камеру для відходів.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Мийний цех. Гігієна та санітарія.

- Використаний посуд доставляють із зали в мийну на великих підприємствах стрічковим транспортером, на дрібних — на візках.



Мийний цех. Гігієна та санітарія.

- обладнають мийними ваннами з підведенням гарячої та холодної води, стелажми для зберігання посуду.
- Для кондитерських цехів має бути обладнаний бокс для **стерилізації інвентарю**, що використовується при обробці кремових виробів.



Мийні кімнати. Норми площі.

При визначенні розмірів виробничих приміщень керуються нормою площі, яка повинна виділятися на одного робітника й становити 5-5,5 м² при висоті приміщення не менш 3,3 м.

Якщо підприємство громадського харчування працює на напівфабрикатах, то необхідно передбачити приміщення для миття тари (фляг, лотків, контейнерів), яка забруднюється при зіткненні із транспортом, ґрунтом і може служити джерелом забруднення кухонного посуду й реманенту.



Адміністративно-побутові приміщення



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Адміністративно-побутові приміщення

Кабінет директора

Бухгалтерія

Головна каса

Приміщення персоналу

*Розміщують
адміністративні
приміщення на
першому поверсі.
Побутові –
на першому поверсі
або у підвалі*

Комірка санодягу

Гардероб персоналу

Душові

Туалети



Адміністративно-побутові приміщення розташовують окремо від виробничих та складських приміщень.

- Кількість та розміри побутових приміщень регламентуються кількістю місць, а їхнє обладнання кількістю працюючих.
- На підприємствах з числом працюючих понад **100** передбачається роздільне зберігання домашнього та спеціального одягу.
- Висота побутових приміщень – не менше за 2,5 м необхідна ізоляція побутових приміщень від виробничої зони за допомогою шлюзів, коридорів, або шляхом їх розміщення на різних поверхах
- Кімнату для персоналу передбачають у їдальнях на 150 та більше місць, у ресторанах – на 75 та більше місць.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Адміністративно-побутові приміщення

- Кімнату для персоналу передбачають у їдальнях на 150 та більше місць, у ресторанах – на 75 та більше місць.
- Розрахунок кількості душових сіток ведеться так: на кожні 10 осіб із 50% працюючих у найбільш численну зміну – одна душова установка.
- Туалети для персоналу повинні мати шлюзи з умивальником та гачками для спецодягу.
- Білизня повинна мати окремі вікна для прийому брудного санітарного одягу та видачі чистого.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Буфет

служить для відпустки офіціантам різної продукції (морозива, напоїв, фруктів, кондитерських виробів)

- У ресторанах та кафе розміщують поряд із роздатковою та залом.
- У їдальнях буфет розташовують у залах для вільного доступу споживачів.
- У буфеті планують зазвичай два приміщення
 - для відпустки продукції
 - для зберігання продукції з розміщенням у них холодильних шаф та прилавків.



Торгові приміщення

призначені для реалізації готової їжі та обслуговування споживачів

- Проектують ці помешкання з урахуванням типу підприємства.
- Площа залів та інших приміщень залежить від кількості місць, типу та потужності підприємства.



Магазин кулінарії

➤ зазвичай проектується на першому поверсі переважно з окремим входом.



Вестибюль

- підприємства комунального харчування має сприяти чіткої організації потоків руху споживачів. У вестибюлі розміщують гардероб та туалетні кімнати, а продовженням його служить аванзал, призначений для зустрічі та відпочинку споживачів.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Гардероб

- проектують відкритого типу з металевими кронштейнами, розташованими на висоті 1,5 м від підлоги, та шафами для зберігання взуття.
- Кількість місць у гардеробі має на 10% перевищувати кількість місць у залі.



Туалетні кімнати

- обладнають унітазами (один на 60 місць у залі)
- умивальниками (один на 50 місць у залі) з підведенням холодної та гарячої води.
- забезпечують милом, електрорушниками, дзеркалами, туалетним папером, озонаторами.



Запитання для контролю знань

1. Які виробничі приміщення належать до допоміжних?
2. Як має бути організовано миття кухонного посуду?
3. Як організується робота хліборізки?
4. Яку функцію виконує роздавальна на підприємствах комунального харчування?
5. Опишіть розташування роздавальної.
6. За якими ознаками класифікуються роздавальні?
7. Як діляться роздавальні за конструктивними особливостями?
8. Від чого залежить застосування кожного типу роздаткових?
9. Опишіть призначення та пристрій спеціалізованої роздавальної ЛПС.
10. У чому особливість організації роздавальної лінії ПС?
11. Якого температурного режиму страв слід дотримуватись при їх реалізації?
12. Що таке комбінована роздавальна?
13. Назвіть типи механізованих роздавальних та їх призначення.
14. Від чого залежить застосування різних типів механізованих роздач?
15. У чому відмінність механізованих роздач ЛККО і МЛКО від ЛКНО?
16. Як досягається ефективне використання механізованих роздавальних?
17. Перерахуйте інвентар та інструмент, які застосовуються на роздачах, у чому значення його використання?



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Перелік літератури

1. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. Суми : Університетська книга, 2015. 399 с.
2. Грегірчак Г.М., Тетеріна С. М., Нечипор Т. М. Мікробіологія, санітарія і гігієна виробництв з основами НАССР. Лабораторний практикум. Київ : НУХТ, 2018. 274 с.
3. Денисова Н. М. Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості / – Чернігів : ЧНТУ, 2018. – 106 с.
4. Кравченко Т. В., Попова Н. М. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : навчальний посібник. Умань : ФОП, 2017. 273 с.
5. Олійник О. М., Денисова Н. М., Буяльська Н. П. Основи фізіології, санітарії та гігієни харчування підручник К., 2017.24 с.



ДВНЗ УДХТУ
Кафедра ТНРтаЕ
доц. Груздева О.В.



Санітарно-гігієнічні вимоги до прибирання та дезінфекції приміщень підприємства громадського харчування

Всі приміщення підприємств повинні утримуватись в чистоті, щоденно ретельно прибиратись: виконується підмітання вологим способом, миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів, радіаторів, підвіконників, миття і дезінфекція раковин і унітазів.

В м'ясному і рибному цехах підлогу необхідно мити не менше ніж 2 разів на зміну гарячою водою з додаванням лужних мийних засобів, **а в кінці зміни** – з дезінфекційним засобом, стіни щоденно протирають ганчір'ям з додаванням лужних мийних засобів.



ЗАПОРОЖСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД



ЗАПОРОЖСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД



ЗАПОРОЖСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД



ЗАПОРОЖСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД



ЗАПОРОЖСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД



061.ua
Сайт Тодора
Зеленюка

ЗАПОРОЖСКИЙ ПИВОВАРЕННЫЙ ЗАВОД



061.ua
Сайт города
Запорожия

Обов'язкові правила поведінки у ресторані та кафе на час карантину

Які санітарно-епідеміологічні заходи слід виконувати в період карантину:

1. Забезпечити заходи щодо дотримання санітарних норм;
2. Користуватися послугами лише надійних постачальників, які дотримуються високих стандартів гігієни та вимог до роботи з персоналом;
3. Забезпечити регулярне наскрізне провітрювання приміщень - щонайменше кілька разів на день;
4. Мінімізувати ручне миття посуду та, по можливості, мити в посудомийних машинах при високих температурах;
5. Забезпечити спиртовмісні антисептики для відвідувачів (самовивіз та кур'єри);
6. Забезпечити проведення щоденної термометрії всіх працівників, результати вносити до особистих карток співробітників;
7. Провести роз'яснювальну роботу з персоналом щодо: індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів серед працівників, а також недопущення працівників, які мають ознаки респіраторних захворювань на роботу;

Обов'язкові правила поведінки у ресторані та кафе на час карантину

Які санітарно-епідеміологічні заходи слід виконувати в період карантину:

8. Провести роз'яснювальну роботу з персоналом щодо: індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів серед працівників, а також недопущення працівників, які мають ознаки респіраторних захворювань на роботу;
9. Мінімізувати ручне миття посуду та, по можливості, мити в посудомийних машинах при високих температурах;
10. Забезпечити спиртовмісні антисептики для відвідувачів (самовивіз та кур'єри);
11. Забезпечити проведення щоденної термометрії всіх працівників, результати вносити до особистих карток співробітників;

Обов'язкові правила поведінки у ресторані та кафе на час карантину

Які санітарно-епідеміологічні заходи слід виконувати в період карантину:

12. Провести роз'яснювальну роботу з персоналом щодо: індивідуальних заходів профілактики та реагування на виявлення симптомів серед працівників, а також недопущення працівників, які мають ознаки респіраторних захворювань на роботу;
13. Використання медичної маски, її своєчасна заміна (кожні 3 години або негайно після забруднення) з подальшим знешкодженням і миттям рук з милом або обробкою рук спиртомістким антисептиком відразу після зняття маски;
14. Забезпечити окреме місце для використаних персоналом засобів індивідуального захисту і упаковувати їх у пластикові пакети, що закриваються.

Критерії, за якими обирають дезінфекційні засоби:

1. широкий спектр антимікробної дії при короткій експозиції дезінфекції (5-15 хвилин)
2. поєднання дезінфекційної, мийної і дезодоруючої дії
3. відсутність корозійної та іншої пошкоджуючої дії на матеріали об'єктів обробки
4. безпечність для користувачів і оточуючих, відсутність у складі засобу летких токсичних компонентів зі стійким неприємним запахом
5. технологічність і зручність у застосуванні, швидка і повна розчинність в воді
6. стабільність засобу і його робочих розчинів при зберіганні.

Критерії, за якими обирають дезінфекційні засоби:

Вищевказаними властивостями володіють дезінфекційні засоби на основі катіонних поверхнево-активних речовин (ПАР), зокрема четвертинних амонієвих сполук (ЧАС). Радимо придбати наступні дезінфекційні засоби: «Дезекон ОМ», «Санікон», «Саніфект», «Санімакс», «Фан». Також можемо запропонувати економічні хлораактивні засоби з мийними властивостями – «Соліклор» (гранули), «Новохлор-екстра».



ДЕЗЕКОН ОМ
/ Baltiachemi
32 грн – 2 000 грн



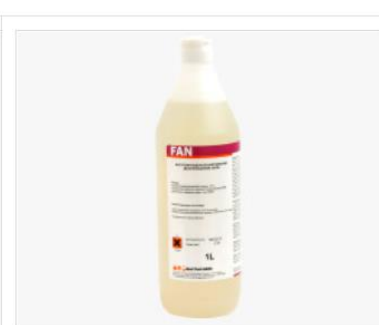
САНИКОН
/ Інтердес
13 грн – 1 430 грн



САНИФЕКТ
/ Інтердес
24 грн – 7 200 грн



САНИМАКС
/ Інтердес
35 грн – 1 050 грн



ФАН
/ Baltiachemi
315 грн – 2 950 грн

Прибирання обідніх столів повинно проводитися після кожного прийому їжі

– їх протирають серветками змоченими розчином мийного засобу.

Незалежно від наявності в закладі посудомийної машини у мийній столового посуду рекомендується мати п'ять мийних ванн.

Миття столового посуду ручним способом здійснюють в такій послідовності:

1. механічне видалення залишків їжі в спеціальні бачки для відходів
2. миття у воді при температурі не нижче 40 °С із додаванням дозволених мийних засобів
3. миття у воді при температурі не нижче 40 °С з додаванням мийних засобів в кількості, що у 2 рази менша, ніж в 1-й ванні
4. ополіскування посуду гарячою проточною водою при температурі не менше 65 °С або за допомогою гнучкого шланга з душовою насадкою
5. просушування посуду на решітчастих полицях, стелажах.

Прибирання обідніх столів повинно проводитися після кожного прийому їжі

Миття скляного посуду і столових приладів здійснюють у такій послідовності:

1. миття водою при температурі не нижче 40°C з додаванням миючих засобів
2. ополіскування проточною водою при температурі не нижче 65°C.

Вимиті столові прибори ошпарюють окропом з наступним просушуванням. У ресторанах, кафе, барах дозволяється додатково протирати скляний посуд і прибори чистими рушниками. В кінці робочого дня проводиться дезінфекція всього столового посуду і приладів методом занурення в розчин дезінфекційного засобу.

Прибирання обіднього приміщення

Щотижня, із застосуванням миючих засобів проводиться миття стін, освітлювальної арматури, очищення стекол від пилу і кіптяви і т. п.

Один раз на місяць здійснюється генеральне прибирання, дезінфекція і дератизація приміщень.

Для прибирання виробничих, складських, санітарно-побутових приміщень виділяється окремий інвентар. Його зберігають в чистому вигляді в спеціально відведених місцях, максимально наближених до місця використання. Інвентар для санітарних вузлів повинен мати сигнальне маркування і зберігатися окремо. У кінці робочої зміни увесь прибиральний інвентар має бути промитий, продезінфікований і просушений.

Гігієна та дистанція: McDonald's подає приклад дотримання правил карантинного режиму



Прибирання туалетного приміщення

Чистота туалетних приміщень вважається показником загального рівня санітарії і гігієни в усьому закладі. Туалетні кімнати на протязі дня згідно окремого графіка декілька разів прибирають з використанням мийно-дезінфекційних засобів. Для дезінфекції туалетних приміщень рекомендуємо до застосування засоби «Санітаб», «Новохлор-екстра», «Соліклор» (гранули), «Дезекон ОМ».



САНІТАБ
/ Інтердез

288 грн – 13 090 грн



НОВОХЛОР-ЕКСТРА
/ Інтердез

75 грн – 1 150 грн



СОЛІКЛОР (ГРАНУЛИ)
/ Baltiachemi

330 грн – 4 200 грн



ДЕЗЕКОН ОМ
/ Baltiachemi

32 грн – 2 000 грн

Прибирання туалетного приміщення

Для видалення вапняного нальоту, сечового каменю та іржи з поверхонь санітарно-технічного обладнання (раковин, унітазів, пісуарів та ін.) слід застосовувати мийно-дезінфікційні засоби з кислотним рН наприклад, «Фан», «Пимол».



ФАН

/ Baltiachemi

315 грн – 2 950 грн

Технології на варті економії

У сьогоднішній день, вимоги до гігієни багаторазово зросли, а потік клієнтів у підприємств сфери HoReCa значно зменшився через пандемію, тому власники деяких закладів громадського харчування почали шукати можливості заощадити на витратних матеріалах, щоб не вийти за межі невеликого бюджету.

Наприклад, придбати дешеву паперову продукцію для диспенсерів, яка може рватися в руках, застрягати в диспенсерах, виводячи їх з ладу та позбавляючи відвідувачів можливості витерти руки або, навпаки, викликаючи надмірне перевитрати.



Технології на варті економії

Економія на засобах гігієни – ризикований шлях у сьогоденні умовах.

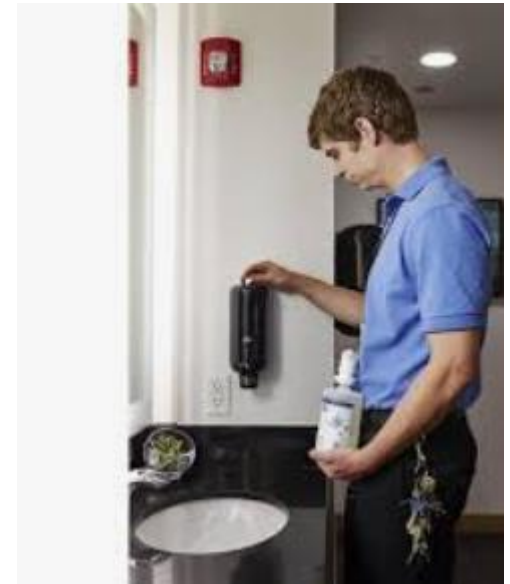
Але тут на допомогу приходять сучасні технології. Власники бізнесу обирають диспенсери з механізмом полистового відбору паперових рушників, щоб відвідувачі могли отримати необхідну кількість продукту та не викидати незатребувані надлишки у кошик для сміття. Щоб уникнути створення черг і не перейматися постійним поповненням паперових рушників, на ринку є місткі диспенсери Tork PeakServe, які дозволяють обслужити більше 1000 відвідувачів без додаткового обслуговування.



Технології на варті економії

Економія на засобах гігієни – ризикований шлях у сьогоденні умовах.

Рідке мило – ще один витратний матеріал, на якому часто намагаються заощадити. Шматкове мило і наливні мильні розчини йдуть у минуле, поступаючись місцем милу в герметичних одноразових картриджах, що захищають мило від попадання бактерій ззовні. Економити мило допомагають диспенсери з дозаторами. Гості отримують мило, гігієнічність якого впевнені. Мило, яке повністю використовується, а не зливається у стічні труби.



Технології на варті економії

Гігієна як маркетинговий інструмент

Сьогодні ресторанний бізнес зіткнувся з унікальною ситуацією, коли питання гігієни стали основою маркетингу закладів громадського харчування. Для відвідувачів ресторанів та кафе стало критично важливо бути впевненими у безпеці та хорошій організації гігієни в обідньому залі, на кухні та у місцях загального користування. У своїх комунікаціях ресторатори розповідають гостям не так про нові страви, як про те, що вони роблять для забезпечення безпечного відвідування їхнього закладу, як вони змінилися після пандемії.

Такий підхід допомагає розвіяти побоювання клієнтів та підвищити їхню лояльність.

Технології на варті економії

Гігієна як маркетинговий інструмент

Демонстрація гігієнічної відповідальності – конкурентна перевага ресторану у посткризовий час. Виграють ті заклади, які забезпечують своїм гостям вищий рівень гігієни у всіх зонах.

Исследование проводилось компанией United Minds при поддержке СІNT (8-13 апреля 2020 г.). Страны, принявшие участие в исследовании: Германия, Франция, Испания и Швеция. Количество полученных ответов составило 4035.



Особиста гігієна працівників
підприємств харчової
промисловості

План

- ▶ **Особиста гігієна запорака здоров'я.**
- ▶ **Виробнича санітарія на підприємствах харчування.**
- ▶ **Основи раціонального харчування.**
- ▶ **Медичний огляд та санітарна документація.**
- ▶ **Санітарний одяг і правила користування.**

Недотримання кухарем правил особистої гігієни часто є причиною багатьох випадків харчового отруєння в закладах громадського харчування.

Тому власникам закусочних, кафе і ресторанів необхідно встановлювати постійний контроль за тим, щоб працівники дотримувалися санітарні норми і з усією відповідальністю ставилися до процесу приготування їжі.



ОСОБИСТА ГІГІЄНА

Це ряд санітарних вимог, яких повинен дотримуватися працівник харчового підприємства.

Особиста гігієна працівника підвищує культуру обслуговування споживачів і служить важливим показником загальної культури підприємства харчування.

Особиста гігієна кухара



- Догляд за руками: руки слід мити перед початком роботи, під час переходу від однієї операції до іншої, після кожної перерви, містити в чистоті піднігтьовий простір.



- Допуск до роботи: не допускаються працівники що не мають санітарної книжки і позначки лікаря про черговий медичний огляд і допуск до роботи.



- Вимоги до спецодягу: санітарний одяг кухаря і кондитера повинен бути охайно одягнений. Ковпак або косинка повністю закривати волосся. Міняти спецодяг необхідно у міру забруднення.

ЗАСОБИ ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ

Основні засоби особистої гігієни для догляду за шкірою - вода і мило. Краще, якщо вода буде м'яка, а мило - туалетне. Не забувайте враховувати особливості вашої шкіри. Вона може бути нормальною, сухою або жирною. Рекомендується приймати душ перед початком роботи та після неї.



Спецодяг працівника харчового підприємства

Кожен кухар на підприємствах громадського харчування повинен мати комплект санітарного одягу (куртка, фартух, брюки, ковпак, взуття) з білого матеріалу і змінювати її у міру забруднення, але не рідше 2-3 разів на тиждень.

Особистий одяг і санодяг працівник повинен зберігати в індивідуальній шафі.



Вимоги до особистої гігієни працівників підприємств харчової промисловості

- ▶ Необхідно утримувати тіло в чистоті.
- ▶ Ретельно мити руки до ліктя.
- ▶ Приймати щодня душ.
- ▶ Волосся повинні бути прибрані або коротко стрижене.
- ▶ Поправляти зачіски і розчісувати волосся можна тільки в туалетних кімнатах
- ▶ Помірно вживати косметичними засобами і не користуватися сильно пахнуть парфумами
- ▶ Мати коротко стрижені нігті, без лаку, чисте піднігтьевий простір
- ▶ Не носити прикраси і годинник.
- ▶ Не повинно бути на руках гнійничкових ран.
- ▶ Не можна приступати до роботи з простудними захворюваннями
- ▶ Санітарний одяг : взуття, головний убір, халат.
- ▶ Не користуватися шпильками при заколювання одягу.
- ▶ Не класти в кишені одягу сторонніх предметів.
- ▶ Перед виходом з виробничого приміщення знімати санітарний одяг
- ▶ Змінювати одяг у міру забруднення.
- ▶ Зберігати санітарний одяг окремо від верхнього.

МЕДИЧНІ ОБСТЕЖЕННЯ

Санітарні вимоги та особиста гігієна кухаря – речі невід'ємні один від одного. Так, працівник кухні завжди повинен стежити не тільки за тим, як він вимив руки або в яку сторону чхнув, але і за загальним станом свого здоров'я.



ЗГІДНО УКРАЇНСЬКИМ НОРМАМ, КУХАРЯМ НЕОБХІДНО:

1. 1 раз на рік проходити обстеження на предмет підтвердження чи відсутності таких захворювань, як сифіліс, туберкульоз, черевний тиф, різних кишкових інфекцій;
2. 2 рази в рік проходити обстеження на предмет підтвердження чи відсутності гонореї, різних венеричних та дерматологічних захворювань.
3. Дані про проходження оглядів і консультацій повинні заноситися в особисту санітарну книжку. Всі ці заходи необхідні для того, щоб запобігти виникненню епідемій і поширення серйозних інфекційних захворювань.

ГІГІЄНІЧНА ДЕЗІНФЕКЦІЯ РУК ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРОВОДИТЬСЯ:

1. перед початком роботи
2. за необхідності при забрудненні рук, а також після виконання технологічних операцій з харчовою сировиною тваринного походження (м'ясо, птиця, риба), чищення ґрунтових овочів тощо
3. після кожного виходу із виробничого приміщення та по поверненні у нього
4. при зміні технологічної операції (наприклад, при переході від сирих продуктів і напівфабрикатів до готових)
5. після відвідування санвузла
6. після чихання, кашлю, витирання носа або очей, розчісування
7. у випадку контактування з предметами, які можуть забруднити руки мікроорганізмами.

НА ЩО СЛІД ЗВЕРТАТИ УВАГУ!!!



ГІГІЄНІЧНА ДЕЗІНФЕКЦІЯ РУК ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ПРОВОДИТЬСЯ:

Для гігієнічної дезінфекції рук працівників рекомендуються швидкодіючі засоби на основі спиртів «Неоприм», «Неостерил» (блакитний або безбарвний) – час обробки рук 30 секунд, а також засіб для миття (видалення забруднень) і одночасної гігієнічної дезінфекції рук «Неостерил М» – час обробки також 30 секунд.



НЕОПРИМ
/ Baltiachemi
150 грн – 1 060 грн



НЕОСТЕРИЛ
(БЛАКИТНИЙ)
/ Baltiachemi
250 грн – 1 850 грн




НЕОСТЕРИЛ М
/ Baltiachemi
150 грн – 1 150 грн

КОНТРОЛЬ НАГЛЯДОВИХ ОРГАНІВ

Для того, щоб контролювати дотримання особистої гігієни кухарями, працівники санітарно-епідеміологічної служби мають право (в межах чинного законодавства) проводити перевірки і виявляти порушення.

Існує ряд вимог до умов роботи кухарів: їх зовнішнім виглядом, станом здоров'я тощо, якими керуються контролюючі органи.

Щоб не допустити їх порушення, керівнику закладу громадського харчування слід ретельно вивчити їх і ознайомити з ними кухарів та інших працівників кухні.



**Санітарно-гігієнічна оцінка та умови
забезпечення якості харчових продуктів і
готових страв у закладах ресторанного
господарства
(Мікроклімат приміщень)**

План:

1. Гігієнічні вимоги до **мікроклімату приміщень** закладів ресторанного господарства.

1.1. Гігієна повітря,

1.2. Гігієнічне значення води,

1.3. Гігієна ґрунту.

2. Гігієна **опалення приміщень** закладів ресторанного господарства

3. Гігієна **вентиляції приміщень** закладів ресторанного господарства

4. Гігієнічне значення **освітлення приміщень** закладів ресторанного господарства

5. Гігієнічне значення **виробничого шуму і вібрації**.

6. Гігієнічні вимоги до очищення закладів **ресторанного господарства**

Нормативна документація:

СанПИН 42-123-5777-91 Санитарно-гигиенические нормы. Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

***ДБН В.2.2-25:2009** Будинки і споруди. Підприємства харчування (заклади ресторанного господарства)

***ДСТУ 2874-82** "Питна вода" ;

***Закону України** від 10.01.2002 № 2918-III «Про питну воду та питне водопостачання»;

***СниП 2.04.01-85** «Внутренний водопровод и канализация зданий»;

Нормативна документація:

*СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование (Опалення, вентиляція і кондиціонування);

* ДБН В.2.5-28-2006 Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне і штучне освітлення ;

*ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого шуму, ультразвуку та інфразвуку;

*ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої загальної і локальної вібрації.

1. Вплив навколишнього середовища на здоров'я людини через систему певних матеріальних чинників:

1. фізичні або енергетичні;
2. хімічні або речовинні;
3. біологічні або біотичні;
4. психологічні або інформаційні.

Закон про охорону навколишнього середовища

передбачає наступні заходи:

- * державне фінансування заходів з охорони природи;
- * ліцензування;
- * нормування;
- * створення екологічних фондів;
- * систему плати за користування природними ресурсами та додатково за ресурси, що вилучаються;
- * економічні санкції (платежі та штрафи) і т.д.

Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень

Повітря закритих приміщень змінюється під впливом різних факторів, у першу чергу фізіологічних процесів життєдіяльності людини (дихання, виділення поту й продуктів його розпаду), кухонних печей, технологічних процесів підготовки та приготування їжі (просіювання борошна, очищування овочів, миття посуду та інвентарю, прибирання приміщення і ін.). Температура, вологість і рух повітря, атмосферний тиск – складові мікроклімату приміщень, комплексна дія яких на організм людини визначає так званий тепловий комфорт. Важливо, аби протягом робочого дня і в різних точках приміщення мікроклімат був однаковим і постійним, без різких коливань, які порушують нормальне тепло відчуття у людини та несприятливо діють на їх здоров'я.

Крім того, мікроклімат може впливати як на зберігання харчових продуктів, так і готової їжі.

Контроль параметрів мікроклімату виробничих приміщень

Мікроклімат виробничих приміщень – це сумарне значення окремих факторів, а саме: температури, вологості, швидкості руху та газового складу навколишнього повітря, наявності пилу та мікроорганізмів, рівня радіації, іонізації, а також освітлення, атмосферного тиску тощо.

Формування його залежить від кліматичних умов місцевості, об'ємно-планувальних рішень будівлі, технологічних властивостей огорожувальних конструкцій, ефективності систем, а саме: вентиляції, опалення, каналізації, а також від виконання санітарних вимог у закритих виробничих приміщень.

Заходи щодо забезпечення допустимих умов мікроклімату у виробничих приміщеннях ЗРГ:

1. У виробничих приміщеннях слід забезпечити безперервне видалення нагрітого повітря;
2. Обдування працівників повітрям за допомогою повітряних душів;
3. Короткочасні перерви під час роботи і т.д.



Мікроклімат виробничих приміщень нормується в залежності від:

- 1. теплових характеристик виробничого приміщення;*
- 2. категорії робіт за важкістю*
(легкі – енерговитрати 121...150 ккал/год,
середньої важкості – енерговитрати 201...250 ккал/год,
важкі – енерговитрати понад 250 ккал/год),
- 3. періоду року* (холодний - середньодобова температура на відкритому повітрі нижча за $+10^{\circ}\text{C}$ та теплий - середньодобова температура зовні будівлі становить $+10^{\circ}\text{C}$ і вище).

Метеорологічні умови різних груп приміщень ЗРГ визначаються такими параметрами:

Нормуються **оптимальні та допустимі параметри** мікроклімату для робочої зони виробничих приміщень з урахування постійних та непостійних робочих місць.

1. температура повітря в приміщенні, °С;
2. відносна вологість повітря, % ;
3. швидкість руху повітря, м/с та інсоляція.



1. Гігієнічне оцінювання температури повітря виробничих приміщень

Одним з найважливіших фізичних факторів повітряного середовища, який впливає на стан організм робітників, є температура повітря.

Температура повітря впливає на тепловий стан організму, теплообмін між організмом людини і середовищем.

В цьому її основне гігієнічне значення для організму людини.

Для визначення температури повітря у виробничому приміщенні застосовують термометри, термографи. Одиниця виміру температури повітря – градуси Цельсія.

1. Гігієнічне оцінювання температури повітря виробничих приміщень

Нормативні показники температури повітря у виробничих приміщеннях

| Показник | Гарячий цех | | Холодний цех | | Торговельний зал | |
|-----------------------------------|-------------|--------|--------------|--------|------------------|--------|
| | влітку | взимку | влітку | взимку | влітку | взимку |
| Температура, °С: оптимальна | 20-22 | 17-19 | 21-23 | 18-20 | 20-22 | 18-20 |
| допустима | 16-27 | 15-21 | 16-23 | 16-23 | 16-25 | 16-25 |

Таблиця 1. Оптимальні параметри мікроклімату для холодної та теплої пори року

| Виробничі приміщення | Категорія важкості | Холодна пора | | | Тепла пора | | |
|---|--------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------------|-----------------------------|
| | | температура повітря, °С | відносна вологість повітря, % | швидкість руху повітря, м/с | температура повітря, °С | відносна вологість повітря, % | швидкість руху повітря, м/с |
| Обідні зали, роздавальні, буфети | середня 11а | 18–20 | 40–60 | 0,2 | 21–23 | 40–60 | 0,3 |
| Сервізні, білизняні, гардеробні | легка 1б | 21–23 | 40–60 | 0,1 | 22–24 | 40–60 | 0,2 |
| Цехи: м'ясний, птахоголинний, овочевий | середня 11б | 17–19 | 40–60 | 0,2 | 20–22 | 40–60 | 0,3 |
| Цехи: доготівельні, холодні, рибні, обробки зелені | середня 11а | 18–20 | 40–60 | 0,2 | 21–23 | 40–60 | 0,3 |
| Цехи: гарячий, приміщення для випікання кондитерських виробів | середня 11б | 17–19 | 40–60 | 0,2 | 20–22 | 40–60 | 0,3 |
| Мийні столового посуду | середня 11а | 18–20 | 40–60 | 0,2 | 21–23 | 40–60 | 0,3 |
| Мийні кухонного посуду, тари | середня 11б | 17–19 | 40–60 | 0,2 | 20–22 | 40–60 | 0,3 |
| Адміністративні приміщення | легка 1а | 22–24 | 40–60 | 0,1 | 23–25 | 40–60 | 0,1 |

Таблиця 2. Допустимі параметри мікроклімату для холодної та теплої пори року

| Виробничі приміщення | Категорія важкості | Холодна пора | | | Тепла пора | | |
|---|--------------------|-------------------------|--|-----------------------------|-------------------------|--|-----------------------------|
| | | температура повітря, °С | відносна вологість повітря, %, не більше | швидкість руху повітря, м/с | температура повітря, °С | відносна вологість повітря, %, не більше | швидкість руху повітря, м/с |
| Обідні зали, роздавальні, буфети | середня 11а | 17–23 | 75 | 0,3 | 18–27 | 65 – при 26 °С | 0,2–0,4 |
| Сервізні, білизняні, гардеробні | легка 1б | 20–24 | 75 | 0,2 | 21–28 | 60 – при 27 °С | 0,1–0,3 |
| Цехи: доготівельні, холодні, рибні, обробки зелені | середня 11а | 17–26 | 75 | 0,3 | 18–27 | 65 – при 26 °С | 0,2–0,4 |
| Цехи: гарячий, приміщення для випікання кондитерських виробів | середня 11б | 15–21 | 75 | 0,4 | 16–27 | 70 – при 25 °С | 0,2–0,5 |
| Мийні столового посуду | середня 11а | 17–23 | 75 | 0,3 | 18–27 | 65 – при 26 °С | 0,2–0,4 |
| Мийні кухонного посуду, тари | середня 11б | 15–21 | 75 | 0,4 | 16–27 | 70 – при 25 °С | 0,2–0,5 |
| Адміністративні приміщення | легка 1а | 21–25 | 75 | 0,1 | 22–28 | 55 – при 28 °С | 0,1–0,2 |
| Цехи: м'ясний, птахоголинний, овочевий | середня 11б | 15–21 | 75 | 0,4 | 16–27 | 70 – при 25 °С | 0,2–0,5 |

2. Гігієнічне оцінювання вологості повітря виробничих приміщень

Атмосферне повітря і повітря закритих виробничих приміщень завжди містить у собі водяну пару, кількість якої залежить від періоду року, доби, погодних умов. У повітрі закритих виробничих приміщень водяної пари буває більше ніж в атмосферному. Це пояснюється тим, що вона виділяється з організму людини, а також з огороджувальних конструкцій та обладнання приміщень.

Холодне вологе повітря, як більш теплопровідне збільшує тепловіддачу з організму, знижує температуру тіла, викликає простудні захворювання.

Вологе повітря за високих температур гальмує тепловіддачу через зменшення випаровування поту з поверхні тіла, що призводить до перегрівання організму, погіршення апетиту у людини.

2. Гігієнічне оцінювання вологості повітря виробничих приміщень

Нормативні показники вологості повітря у виробничих приміщеннях

| Показник | Гарячий цех | | Холодний цех | | Торговельний зал | |
|-----------------------------|-------------|--------|--------------|--------|------------------|--------|
| | влітку | взимку | влітку | взимку | влітку | взимку |
| Вологість, %: оптимальна | 40-60 | 40-60 | 40-60 | 40-60 | 45-65 | 45-65 |
| допустима | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 | 75 |

3. Гігієнічне оцінювання швидкості руху повітря виробничих приміщень

Рух повітря виникає внаслідок нерівномірного нагрівання поверхні ґрунту, а потім прилеглих до неї мас повітря. Тепліші маси \uparrow піднімаються вгору (висхідні), на їх місце прямують низхідні потоки повітря. Пересуваючись, вони змінюють швидкість і напрямок. Такий рух називається турбулентним. Його спостерігають у завихреннях, бурях. Рух повітря в площині, паралельній поверхні землі, називається вітром. Швидкість останнього вимірюють у метрах за секунду (м/с). Значні швидкості руху повітря, що характеризуються силою вітру, визначають у балах за шкалою Шифора.

Рух повітря у виробничих приміщеннях обумовлює тепловіддачу з поверхні тіла людини шляхом проведення і конвекції. У сукупності з температурою і вологістю повітря у холодну пору року посилені повітряні потоки зумовлюють простудні хвороби у людини, а у літньо спекотний період, навпаки, полегшують їх фізіологічний стан.

3. Гігієнічне оцінювання швидкості руху повітря виробничих приміщень

Навіть при незначному збільшенні швидкості руху повітря істотно наростає його охолоджуюча здатність. Тому цей фактор мікроклімату слід пов'язувати із температурою. Тепловтрати організму зростають у середовищі (приміщенні), де збільшується швидкість руху повітря. В умовах низьких температур і високої вологості зростання швидкості руху повітря сприяє підвищенню тепловтрат організмом внаслідок конвекції випромінювання та проведення тепла. Відсутність руху повітря при високій температурі вологості сприяє виникненню теплового удару. Помірні вітри влітку сприятливо впливають на організм людини.

Нормативні показники швидкості руху повітря у виробничих приміщеннях

| Показник | Гарячий цех | | Холодний цех | | Торговельний зал | |
|------------------------------|-------------|--------|--------------|--------|------------------|--------|
| | влітку | взимку | влітку | взимку | влітку | взимку |
| Швидкість руху повітря, м/с: | | | | | | |
| оптимальна | 0,3 | 0,2 | 0,3 | 1,0 | 0,4 | 1,0 |
| допустима | 0,2-0,5 | 0,4 | 0,2-0,4 | 0,3 | 0,2-0,5 | 0,3 |

1 Гігієнічна оцінка повітря у приміщенні:

1. *Фізичні властивості* - температура, вологість, атмосферний тиск, швидкість і напрямок руху, охолоджуюча спроможність, електричний стан, радіоактивність тощо.
2. *Хімічний склад* - постійні складові повітря і сторонні гази.
3. *Механічні домішки* - вміст пилу, диму й т.ін.
4. *Бактеріальна забрудненість* - наявність мікробів

2. Гігієна опалення приміщень закладів ресторанного господарства

Системи опалення поділяються на:
місцеві і центральні.

У закладах ресторанного господарства (ЗРГ) застосовують такі системи опалення:

1. *Водяне опалення;*
2. *Опалення паром низького тиску ;*
3. *Повітряне опалення;*
4. *Промєнєве опалення;*
5. *Калорифєрна система.*



3. Гігієна вентиляції приміщень закладів ресторанного господарства

Вентиляційні системи ресторанів, барів, пабів, кафе та інших підприємств, що функціонують в сегменті громадського харчування, покликані також забезпечити:

1. комфортне перебування відвідувачів і персоналу в закладі
2. дотримання норм охорони праці на місцях роботи персоналу
3. видалення диму і парів в гарячому цеху
4. видалення неприємних запахів зі службових приміщень, санвузлів, підсобок.

3. Гігієна вентиляції приміщень закладів ресторанного господарства

Для економії електроенергії повинні використовуватися системи автоматичного регулювання.

При встановленні таких систем швидкість обертання витяжних вентиляторів в гарячому цеху буде «підлаштовуватися» під інтенсивність готування, час доби або якість повітря в приміщенні.



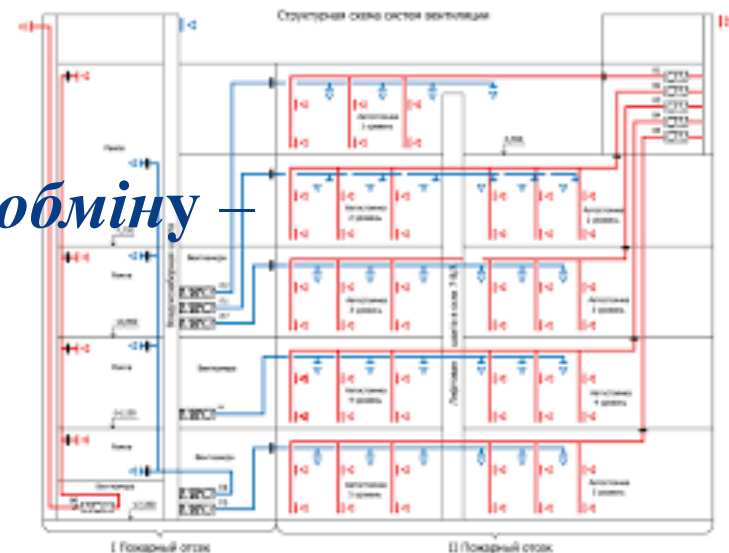
3. Гігієна вентиляції приміщень закладів ресторанного господарства

Системи вентиляції класифікуються:

1. *за призначенням* - на припливні і витяжні;

2. *за способом переміщення повітря* - на природні і механічні;

1. *за способом організації повітрообміну* - на місцеві і загальнообмінні.





Вентиляція ресторанів забезпечується механічними припливними, витяжними і припливно-витяжними вентсистемами в поєднанні з місцевими припливно-витяжними пристроями на кухні.

Використання вентустановок **припливно-витяжного** типу краще, вони займають мінімум місця, працюють тихо і, при роботі з роторними рекуператорами, істотно знижують енерговитрати на підігрів повітря що надходить з вулиці.

3. Гігієна вентиляції приміщень закладів ресторанного господарства

Самостійна витяжка проектується для кожного з таких приміщень:

Гостьовий зал, бар, танцпол

Гарячий цех і мийна

Приміщення виробничого та побутового призначення

Санвузли та душові

Камери холодильні продуктові

Камери холодильні для відходів

| Помещение | Норма, м3/ч |
|--------------------------------------|-------------|
| <u>вентиляция в ресторане</u> | |
| обеденный зал | 30 |
| обеденный зал с зонами курения | 110-120 |
| <u>вентиляция для кафе</u> | |
| обеденный зал | 30 |
| <u>вентиляция в столовой</u> | |
| обеденный зал | 20 |
| <u>вентиляция бара</u> | |
| зал без курения | 40 |
| зал с курением | 100 |

Стандарти для кафе та ресторанів

Якість повітря в громадських харчових організаціях регулюється САНПИН 41-123-5774-9, СНиП 41-01-2003, СНиП 2.04.05-91 Отопление, вентиляция и кондиционирование. В этих правилах собраны нормы вентиляции, отопления и кондиционирования помещений. Самые показатели вказані в ньому, що санітарна служба керується під час перевірок.

| Помещения | Расчетная температура воздуха, °С, для холодного периода года | Кратность воздухообмена в 1 ч. | |
|---|---|--|---------|
| | | приток | вытяжка |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Зал раздаточный | 16 | По расчету (но не более 80 м ³ на человека) | |
| Вестибюль, аванзал | 16 | 2 | - |
| Магазин кулинарии | 16 | 3 | 2 |
| Помещения для хранения музыкальных инструментов | 16 | 1 | 1 |
| Горячий цех, помещение выпечки кондитерских изделий | 5 | По расчету дежурного отопления | |
| Цехи: доготовочный, холодный, мясной, птицегольевой, рыбный, обработки зелени, овощей | 16 | 3 | 4 |
| Помещение заведующего производством | 18 | 2 | - |
| Помещение подготовки яиц | 16 | 3 | 5 |
| Помещение для мучных изделий и отделки кондитерских изделий, бельевая | 16 | 1 | 2 |
| Помещение для резки хлеба, для подготовки мороженого, сервизная, подсобная | 16 | 1 | 1 |
| Моечные (столовой кухонной посуды, судков, тары) | 20 | 4 | 6 |
| Кабинет директора, контора, главная касса, комнаты официантов, персонала, кладовщика | 18 | 1 | 1 |
| Кладовая сухих продуктов, кладовая инвентаря, кладовая вино-водочных изделий, помещение для хранения пива | 12 | - | 1 |
| Кладовая овощей, солений, тары | 5 | - | 2 |
| Приемочная | 16 | 3 | - |

| | По расчету | |
|--|------------|------------|
| Машинное отделение охлаждаемых камер с воздушным охлаждением агрегатов | | |
| Машинное отделение охлаждаемых камер с водяным охлаждением агрегатов | - | 4 |
| Ремонтные мастерские | 16 | 3 |
| Помещение общественных организаций | 16 | 1 |
| Охлаждаемые камеры для хранения: | | |
| мяса | ±0 | - |
| рыбы | -2 | - |
| молочно-жировых продуктов, овощных полуфабрикатов | 2 | - |
| полуфабрикатов, в том числе высокой степени готовности, гастрономии | ±0 | - |
| овощей, фруктов, ягод, напитков | 4 | 4 |
| кондитерских изделий | 4 | - |
| вин и напитков | 6 | - |
| мороженого и замороженных фруктов | -15 | - |
| пищевых отходов | 2 | 10 |
| Курительная комната | 16 | 10 |
| Разгрузочные помещения | 10 | По расчету |

Навіть найбарвистіша кухня, що найголовніше, не зможе утримувати відвідувачів кафе та ресторанів, якщо вони не створюють комфортних умов для приємного проведення часу.

Нормы воздухообмена для кафе, ресторанов, столовых

| Тип помещения | Норма вентиляции (на 1 человека) |
|-------------------|----------------------------------|
| Вестибюль | 20 м ³ в час |
| Зал для некурящих | 40 м ³ в час |
| Зал для курящих | 100 м ³ в час |
| Кафе | 30 м ³ в час |
| Кафе для детей | 20 м ³ в час |
| Игровая комната | 30 м ³ в час |
| Столовая | 20 м ³ в час |

Одним з найважливіших факторів приємного мікроклімату є вентиляція.

Витяжна вентиляція планується окремо для кожної групи приміщень залежно від виробничих викидів і необхідної кратності обміну повітря.

Зокрема, роздільна витяжна вентиляція повинна бути в камерах відходів (кратність повітрообміну по витяжці - 10 об'ємів на годину), у виробничих приміщеннях, охолоджувальних камерах для зберігання фруктів і зелені (4 об'ємів на годину).

У виробничих цехах витяжне повітря повинно переважати над припливним (4 об'ємів на годину до 3, у мийних - 6 до 4), а в 50 торговому залі - припливне повинно перевищувати витяжне.

Побутові приміщення (туалети, переддушові, кімнати гігієни) обладнуються автономними системами витяжної вентиляції.

Місцеві системи штучної вентиляції.

Гарячі і кондитерські цехи мають значні теплові виділення (250-300 ккал/м³ /год). Тому для таких приміщень окрім загальнообмінної вентиляції додатково потрібна система місцевої вентиляції над тепловим устаткуванням.

Для поліпшення мікроклімату гарячих цехів використовуються відсмоктувачі навісного типу. Встановлюють їх над тепловим електричним секційним модульованим устаткуванням.

Ці відсмоктувачі мають не тільки витяжний, але і припливний пристрій (відсік), що забезпечує ефективне видалення викидів з робочої зони і душування робочих місць припливними струменями повітря.



4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Однією з найважливіших гігієнічних вимог до освітленості робочих місць виробничих приміщень - забезпечення функції зору людини, яка перебуває в прямій залежності від ступеня освітленості розглянутого предмета.

В усіх виробничих і адміністративно-побутових приміщеннях закладів ресторанного господарства освітлення має відповідати вимогам СНиП II-4-79 Строительные нормы и правила. Естественное и искусственное освещение. Нормы проектирования.

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Основними властивостями зору є:

1. о контрастоб'єкт (здатність ока відрізнити предмет від фону);
2. о стійкість ясного бачення (відмінність предметів впродовж тривалого часу);
3. о гострота зору (ступінь розрізнення дрібних деталей);
4. о швидкість зору сприйняття; о видимість об'єкта (здатність фіксувати деталі предмету).

При недостатній освітленості швидко настає зорова втома, знижуються увага і працездатність, підвищується можливість виробничого травматизму.

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Залежно від джерела світла, виробниче освітлення може бути трьох видів:

1. *Природне освітлення* (бічне одностороннє або двостороннє; верхнє; комбіноване).
2. *Штучне освітлення* (загальне, місцеве та комбіноване).
Здійснюється електричними джерелами світла (лампи розжарювання або газорозрядні).
3. *Суміщене освітлення* характеризується одночасовим поєднанням природного та штучного освітлення в світлі години доби.

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Залежно від джерела світла, виробниче освітлення може бути трьох видів:

1. *Природне освітлення* (бічне одностороннє або двостороннє; верхнє; комбіноване).

Бічне освітлення - через світлові прорізи в зовнішніх стінах, верхнє - через світлові отвори в покритті і ліхтарі, а комбіноване - у зовнішніх стінах та в покриттях.

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Основною нормованою величиною природнього освітлення є КПО (e) – коефіцієнт природної освітленості.

Фактичний КПО визначають відношенням виміряної освітленості на робочому місці у виробничому приміщенні $E_{\text{вн}}$ (в середині приміщення), до освітленості зовні приміщення $E_{\text{зовн}}$ у горизонтальній площині при відкритому небосхилі.

Наприклад, КПО в торгових залах при бічному освітленні повинен бути рівний 0,4-0,5%, при верхньому - 2%.

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Залежно від джерела світла, виробниче освітлення може бути трьох видів:

2. Штучне освітлення (загальне, місцеве та комбіноване).

Здійснюється електричними джерелами світла (лампи розжарювання або газорозрядні).

Електричні лампи розжарювання - це джерела світла з випромінювачем у вигляді нитки чи спіралі з вольфраму, яка розжарюється електричним струмом до 2500...3300оС

Лампи люмінесцентні(газорозрядні) характеризуються подвійним перетворенням енергії: електрична енергія перетворюється в енергію ультрафіолетового випромінювання, а енергія ультрафіолетового випромінювання - у видиме світло люминескуючих речовин.

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Гігієнічна оцінка штучного освітлення включає: визначення рівня освітленості відповідної площі, характеристику джерела світла і арматури.

Освітленість - відношення падаючого на поверхню світлового потоку, до площі цієї поверхні. Одиниці вимірювання освітлення в люксах (лк). При розрахунку освітлення враховують: складність технологічного процесу і, отже, ступінь напруги зору; тривалість і напруженість зорової роботи; контрастність освітлення робочого місця і навколишнього фону.

Джерела світла - лампи розжарювання і люмінесцентні лампи. Їх гігієнічна характеристика різна і визначається наступними властивостями ламп:

- часткою енергії, яку лампа перетворює в світлову;
- тепловим випромінюванням;
- спектральною характеристикою видимого випромінювання;
- стійкістю світлового потоку.

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Залежно від джерела світла, виробниче освітлення може бути трьох видів:

3. *Суміщене освітлення* характеризується одночасовим поєднанням природного та штучного освітлення в світлі години доби.

Природне і штучне освітлення у всіх виробничих, складських, санітарнопобутових і адміністративно-господарських приміщеннях повинні відповідати санітарним правилам. При цьому необхідно максимально використовувати природне освітлення.

Показники освітленості для виробничих приміщень повинні відповідати встановленим нормам.

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Світильники (джерела світла в арматурі), залежно від розподілу світла, поділяються на чотири групи:

***Світильники прямого світла** - направляють на освітлювану поверхню близько 90% світла, але на них можуть з'являтися різкі тіні та відблиски.*

***Світильники переважно відбитого світла** - нижня сферична частина їх виготовляється з молочного скла, а верхня - з матового скла. При цьому близько 65-70% світлового потоку направляють у верхню частину світильника. Такі світильники застосовуються в тих приміщеннях, де потрібне розсіяне світло.*

4. Гігієнічне значення освітлення приміщень закладів ресторанного господарства

Світильники відбитого світла - направляють весь світловий потік до стелі. Промені світла відбиваються під різними кутами від стелі та верхньої частини стін, внаслідок чого тіні майже повністю зникають.

Світильники розсіяного світла - створюють цілком задовільні умови освітлення: сліпуча дія їх незначна, на освітлюваних поверхнях не утворюється різких тіней. Але, вони, як і світильники відбитого світла, поглинають значну частину світу.

Гігієнічне оцінювання освітленості повітря виробничих приміщень

Нормативні показники освітлення у виробничих приміщеннях

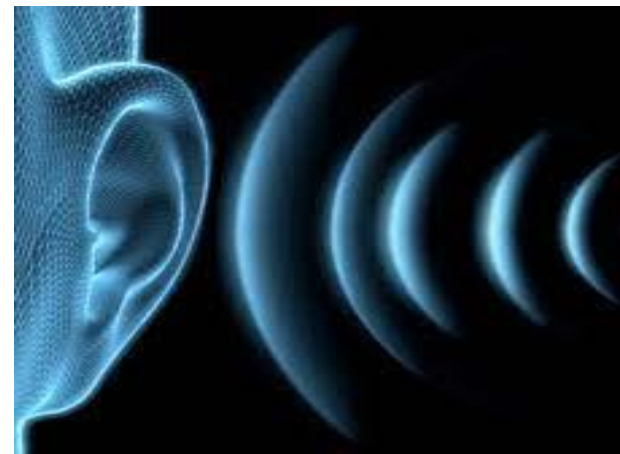
| Показник | Кондитерський цех | Гарячий цех | Обідній зал | Овочевий склад |
|----------------------|----------------------|----------------|----------------|-------------------|
| Освітленість, лк | 300 | 200 | 200 | 20-50 |
| Світловий коефіцієнт | 1:6 | 1:6-8 | 1:6 | - |

5. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації.

Шум - неприємний або небажаний звук обумовлюється механічними коливаннями в пружних середовищах і тілах, частоти яких лежать в діапазоні 16...20000 Гц, і які спроможне сприймати людське вухо.

- * Механічні коливання з такими частотами називаються *звуковими або акустичними.*

Основна ціль нормування шуму на робочих місцях - встановлення допустимих рівнів шуму, які при щоденному впливі на протязі всього робочого дня і на протязі багатьох років не можуть викликати суттєвих захворювань організму людини і не заважають його нормальній трудовій діяльності



5. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації.

Вібрація – це механічні коливання машин, механізмів та їх елементів. Найпростішим видом вібрацій є гармонічні (синусоїдальні) коливання.

* За способом передачі на людину розрізняють *локальну та загальну вібрації.*

Оптимальні еквівалентні рівні несталою звуку в ЗРГ не повинні перевищувати 70 дБА.



5. Гігієнічне значення виробничого шуму і вібрації.

Значення шуму та вібрації для приміщень закладів ЗРГ

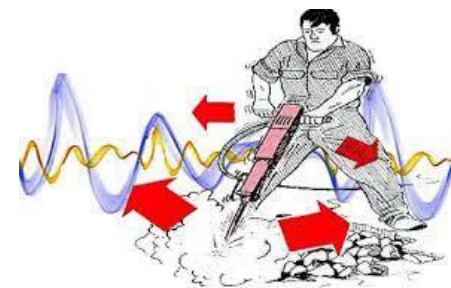
нормуються згідно вимог:

ДСН 3.3.6.037-99 Державні санітарні норми виробничого

шуму, ультразвуку та інфразвуку,

ДСН 3.3.6.039-99 Державні санітарні норми виробничої

загальної і локальної вібрації.



Для захисту працівників ЗРГ від шуму та вібрації рекомендується:

- Опорядження приміщень звукопоглинальним матеріалом;
- Ізоляція джерел шуму у виробничих приміщеннях шляхом створення перегородок (дерев'яної, цегляної);
- Заміна технологічних процесів, які супроводжуються шумом;
- Облаштування в гарячих цехах підвісних стель на відстані 40 – 50 см від перекриття;
- Розміщення робочих місць у торговельних приміщеннях у найменш шумній зоні, яка віддалена від естради і т.д.

1.2. До основних гігієнічних вимог до питної води належать:

- * бездоганні органолептичні та фізичні якості;
- * оптимальний хімічний склад;
- * неспроможність погіршення біологічної цінності їжі;
- * оптимальна жорсткість;
- * вміст радіоактивних та токсичних хімічних речовин не повинен перевищувати ГДК та ГДР (гранічно допустимий рівень)
- * відсутність патогенних мікроорганізмів.

Органолептичні показники якості питної води

| Органолептичні показники | Стандарт Україна | Стандарт Міжнародний |
|--------------------------|---------------------------------------|------------------------|
| Прозорість | не менш ніж 30 см (шрифт Снеллена) | |
| Запах | до 2 балів | не викликає заперечень |
| Смак | до 2 балів | не викликає заперечень |
| Колірність | до 20 °С | 5-50 °С |
| Каламутність | до 1,5 мг/л | до 2,0 мг/л |

Бактеріологічні показники якості води

Бактеріологічні показники

Стандарт
Україна

Стандарт
Міжнародний

Мікробне число (кількість м/о, що міститься в 1 мл води)

Не більше ніж 100

Не нормується

Колі-індекс (кількість бактерій групи E.coli в 1 л води)

Не більше ніж 3

Не більше ніж 10 - 30

Колі-титр (кількість води, у якій знаходиться 1 E.coli)

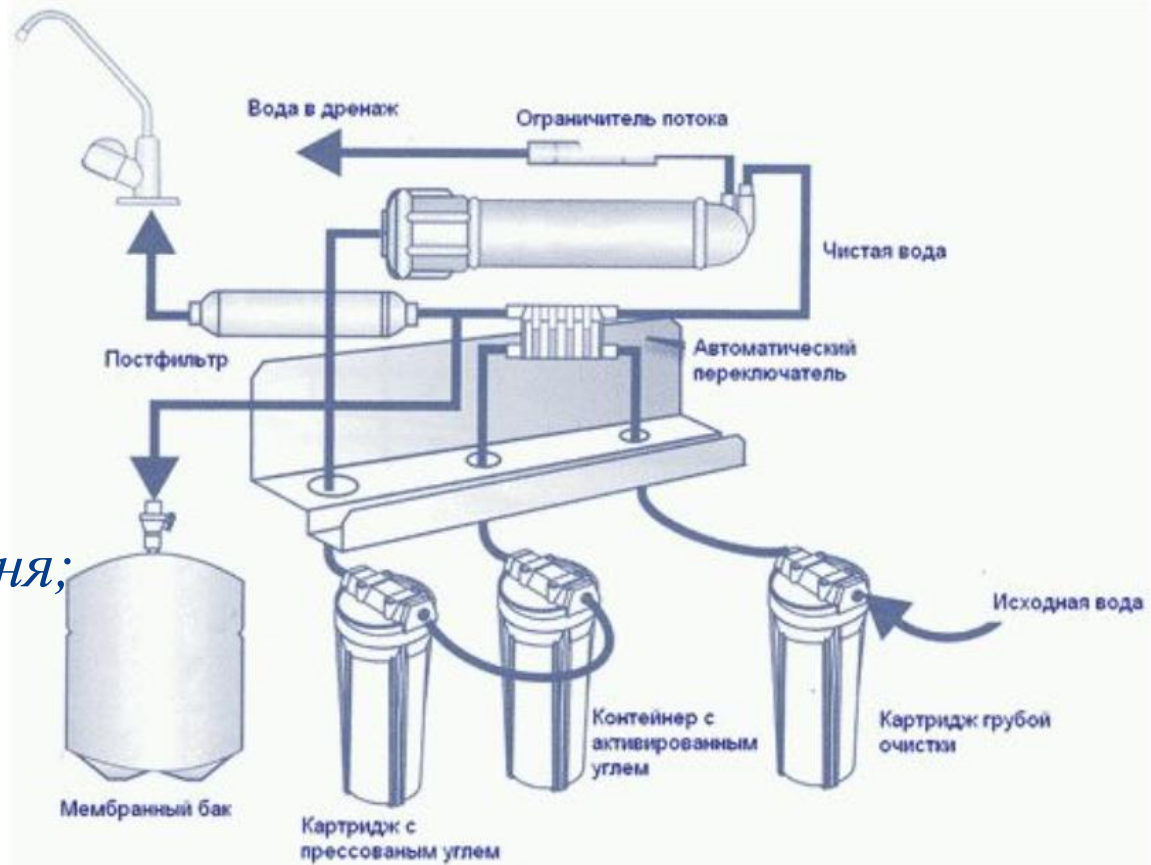
Не менше ніж
300 мл

Хімічні речовини, що впливають на якість питної води

| Хімічні речовини | Стандарт Україна | Стандарт Міжнародний |
|-----------------------------|------------------------|----------------------|
| pH | 6,0-9,0 | |
| Жорсткість | Не Більш ніж 7мг/екв/л | 2-10 мг/екв/л |
| Щільний осадок | 1000 мг/л | 300-1500 мг/л |
| Залізо (Fe) | 0,3 мг/л | 0,1-1,0 мг/л |
| Сульфати (SO ₄) | 500 мг/л | 200-400 мг/л |
| Хлориди (Cl) | 350 мг/л | |
| Мідь (Cu) | 1,0 мг/л | 200-600 мг/л |
| Цинк (Zn) | 5,0 мг/л | 0,05-1,5 мг/л |
| Марганець (Mn) | 0,1 мг/л | 5,0-15,0 мг/л |
| Фосфати (PO ₄) | 3,5 мг/л | |

Основні операції водопідготовки з покращення якості води:

- * очищення води ;
- * відстоювання;
- * фільтрування ;
- * знезараження;
- * пом'якшення і знесолення;
- * нейтралізація.



Системи централізованого гарячого водопостачання класифікуються за способом:

- * подачі води споживачам ;
- * акумуляції гарячої води ;
- * циркуляції .

За призначенням внутрішній водогін буває:

- * господарсько-питним,
- * виробничим,
- * протипожежним.

1.3. Санітарний склад ґрунту характеризується бактеріологічними показниками, такими, як: *колі-титр, титр анаеробів, санітарне число*

Способи очищення ґрунту від шкідливих чинників:

- **Самоочищення ґрунту**
(*мінералізація і нітрифікація*);
- **Вивіз рідких та твердих відходів**
(*автоцистерни, вивізна система, по трубах*)

САНІТАРНО-ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА



План

1. Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів.
2. Санітарні вимоги до механічної обробки м'яса, субпродуктів, птиці, риби, яєць.
3. Санітарний режим обробки овочів, сипучих продуктів.
4. Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного обробляння харчових продуктів.
5. Вплив санітарних умов перевезення харчових продуктів на їх якість.
6. Санітарно-гігієнічні вимоги до реалізації кулінарної продукції і обслуговування відвідувачів.

ХТО ВІДПОВІДАЄ ЗА САНІТАРІЮ та ГІГІЄНУ ПРОДУКЦІЇ

Хто відповідальний?



Фермер

відповідає за вирощування безпечної продукції та належне утримання тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів



Виробник

відповідає за виготовлення безпечного продукту та забезпечення інформацією про нього



Продавець

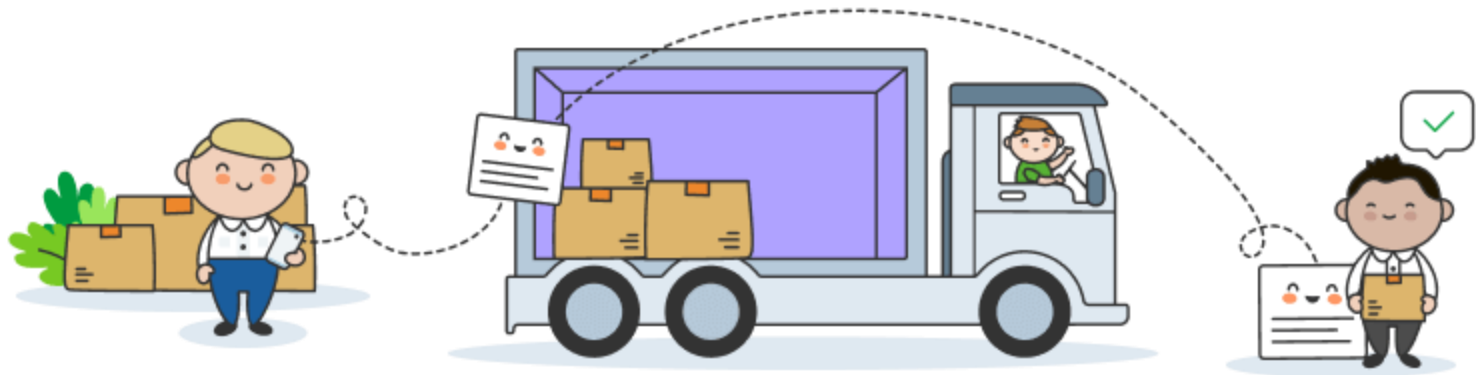
відповідає за те, щоб харчовий продукт реалізовувався в належних умовах та не зіпсувався в магазині



Споживач

відповідає за придбання продукту у визначеному місці (не на стихійному ринку), ознайомлення з інформацією про продукт і відповідне його використання чи споживання за призначенням (дотримання умов зберігання, термінів

1. Санітарні умови приймання і зберігання харчових продуктів



Супроводжуюча документація харчових продуктів, які доставляються в ЗРГ:

1. посвідчення про якість (сертифікат);
2. декларація виробника;
3. накладна (забірний лист, де вказується дата, час виготовлення цієї продукції та термін її реалізації);
4. назва товару та його якісний стан;
5. режим перевезення (температура);
6. вид транспорту, яким товар має доставлятися.

Законом України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” передбачено, що єдиним документом, яким мають супроводжуватися харчові продукти під час їх перевезення (пересилання), не пов’язаного із здійсненням експортних або імпорتنих операцій, є **товарно-транспортна накладна.**

Сертифікат якості на продукцію/товар і сертифікат відповідності – документи, які підтверджують відповідність продукції/товару вимогам нормативного документу.

Сертифікат якості
на продукцію/товар



Головна відмінність між ними полягає в тому, хто може їх видавати.

Сертифікат якості видається безпосередньо організацією-виробником продукції/товару.

Вимоги до його оформлення і змісту можуть бути викладені в нормативному документі на продукцію/товар (це стосується деяких харчових продуктів, продукції металургії, тощо), але досить часто вони взагалі відсутні.

Нормативні документи

Сертифікат відповідності
на продукцію/товар



Сертифікат відповідності може бути виданий тільки спеціальним органом оцінки відповідності, який є **сторонньою незалежною організацією** по відношенню до виробника.

ДСТУ EN ISO/IEC 17065:2019
«Оцінка відповідності. Вимоги до органів з сертифікації продукції, процесів та послуг»

1. Посвідчення про якість (сертифікат). СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ НА ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ

Сертифікат якості на продукцію/товар – підтверджує відповідність продукції/товару вимогам нормативного документу.

Сертифікат якості може бути виданий як на партію, так і на окремий виріб, в залежності від вимог нормативної документації на продукцію, і є супроводжувальним документом під час її постачання споживачу.

Документ повинен містити:

- назву підприємства-виробника;
- назву продукції/товару;
- результати всіх вимірювань та випробувань, які визначені в нормативному документі на продукцію/товар;
- визначення особи, яка видала сертифікат;
- дату видачі сертифікату.



УКРАЇНА
ДЕРЖАВНИЙ КОМПЕТЕНТНИЙ ЦЕНТР
УКРАЇНСЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ ПО КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ ТОРГІВНОЇ
ПРОДУКЦІЇ І ПАЛИВНИХ АРТЕФАКТІВ «УКРАЇННАЦЕНТР»

СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ

Термін дії: _____ Серія АА № 00001

Сертифікат видає: « _____ 2014 року

Продукція: брикети торф'яні для комунально-побутових потреб

Відповідні вимогам: ДСТУ 2042-92 «Брикети торф'яні для комунально-побутових потреб.
Технічні умови.»

Виробник: (Назва, адреса)

Місце виробництва: (Назва, адреса)

Показники якості:

| № п/п | Найменування показника | Норма згідно з ДСТУ 2042-92 | Отримані показники |
|-------|------------------------------|-----------------------------|--------------------|
| 1. | Масова доля загальної вологи | 20 % | -% |
| 2. | Зольність | 23 % | -% |
| 3. | Механічна міцність | 94 % | -% |

Перевірчу проводить: інженер – інспектор

(підпис)

Директор Української
Інспекції «УкраїнаЦентр»

(підпис)

М.П.

Чистість сертифіката якості можна перевірити в бум. форматі, що розміщено на сайті: www.ukntnc.com.ua

Примітка 1

ДП «ДПК»

підприємство-виробник

М. Київ, вул. Освіти 1

адреса



Затверджено

Наказ Державного комітету
промислової політики України
та Державної митної служби
України

16.02.2000 р. № 31/138

Форма № СЯ-1

Ідентифікаційний код

30212412

Код за ДКУД

Серія 01 АА

СЕРТИФІКАТ ЯКОСТІ

. 31 . 11 200 2 р.

№ 032666

1. Найменування товару

Труба литунні

найменування, тип, марка за стандартом (контрактом)

2. Позначення стандарту на товар

номер стандарту, контракту

3. Код товару

ТНЗЕД 7411211000

класифікатор, група, підгрупа, позиція

4. Засіб транспортування

А/М

вид та номер транспортного засобу

5. Завантаження засобу пересування:

| № з/п | Номер контейнера | Маса нетто в кг | |
|-------|------------------|---------------------------|---------|
| | | літерами | цифрами |
| | TGKU 2077770 | П'ять тисяч сто десять | 5 110 |

QDPro
www.qdpro.com.ua

6. Загальна маса нетто в транспортному засобі

П'ять тисяч сто

десять

літерами

5 110

цифрами

/ кг

7. Лабораторія

Вимірвальна лабораторія ДП «ДПК»

адреса

Код 30212417, юр.адр.: 01039, м. Київ, вул. Освіти, 1

найменування, належність, ідентифікаційний код

8. Акредитація лабораторії Агестат про акредитацію № 06545-5-5-45 УМС від 15.05.2001 р.

атестат, номер, дата видані

дійсний до 15.05.2004 р. виданий Держ. комітетом промислової політики України

термін чинності, ким виданий

2. Декларація виробника на харчові продукти

Декларація виробника на продукти харчування – це офіційна юридична документація, яка містить базову інформацію про сам товар, а також результати його перевірки. Її призначена для продукції, яку споживає людина.

Оформлюється на: продукти харчування, а також окремі складники: ароматизатори, харчові добавки мають перед виходом на ринок пройти відповідні перевірки та отримати документ підтвердження якості та безпеки.

Документ містить базову інформацію про товар, а саме:

- назву та адресу виробника;
- серійний номер продукції;
- маркування та інші методи ідентифікації конкретного товару;
- інформація про установу, яка перевірила якість продукції;
- зазначення регламенту, згідно якого відбувалася перевірка товару;
- підпис фахівця, який здійснює оформлення декларації.

Виробник отримує документ після проходження зразку матеріалу лабораторних досліджень (склад харчових продуктів (мікробіологічний, хімічний) та відповідність нормам та стандартам безпеки, санітарним вимогам тощо).

Соняшникова олія

Вина виноградні натуральні

ТОВ «ВСЦ «ПІВДЕНЕСТЬ» LLC «TSC «PIVDENEST»

ОРГАН З СЕРТИФІКАЦІЇ ТОВ «ВСЦ «ПІВДЕНЕСТЬ»

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

CERTIFICATE OF CONFORMITY
СИСТЕМА СЕРТИФІКАЦІЇ ТОВ «ВСЦ «ПІВДЕНЕСТЬ»

Зареєстровано в Реєстрі органу з сертифікації за № UA0.YT. -22
Registered at the Record of certification body under

Термін дії з 18 листопада 2022 р. до 17 листопада 2023 р.
Term of validity is from

Продукція (тип) Олія соняшникова дезодорована виморожена, маркет П.
Production (type) 10.41.54
код УКТ ЗЕД, ТН ЗЕД код ДКПТ, ОКП

Відповідає вимогам п.5.1.1 таблиця 5(рядки 3(колірне число), 4(кислотне число), 5(пероксидне число), 6(масова частка фосфорормієних речовин), 10(моло, кисна проба), ГМО ДСТУ 4492:2017 «Олія соняшникова. Технічні умови»
Comply with the requirements

Виробник (и) продукції Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, адреса виробництва: 50074,
Producer (s) Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг,


Сертифікат видано Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, юридична адреса: 50074,
Certificate is issued on

Додаткова інформація Продукція виготовляється серійно в період з 18.11.2022 р. по 17.11.2023 р., з урахуванням гарантійного терміну зберігання, технічний нагляд один раз на рік.
Additional information

Сертифікат видано органом з сертифікації ТОВАРИСТВО З ОБМЕЖЕНОЮ ВІДПОВІДАЛЬНІСТЮ «ВІПРОБУВАЛЬНО-СЕРТИФІКАЦІЙНИЙ ЦЕНТР «ПІВДЕНЕСТЬ», Україна, 49000, м. Дніпро, вул. Європейська 7а, оф. 14.
Certificate is issued by the certification body

На підставі Протоколу сертифікаційних випробувань № від 18.11.2022 р. Приватне Підприємство Незалежний центр досліджень «Еталон», м. Хмельницький, атестат акредитації № 20846 чинний до 09.03.2025р., проспект Миру, 63 код за СДРПОУ 33761120.
On the grounds of

Завідуючий сектору сертифікації/оцінки відповідності продукції
Head of the product certification / conformity assessment sector


підпис

Анна КУРОЧКА
І. П. прізвище

М.П.

Чисельність сертифікату можна перевірити за тел. +3 8 056 744 30 14 +3 8 050 486 22 92

МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІЧНОГО РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНА СИСТЕМА СЕРТИФІКАЦІЇ

Серія ВГ

СЕРТИФІКАТ ВІДПОВІДНОСТІ

Зареєстровано в Реєстрі Системи за № UA1.020.X002860-17
Зареєстрований в Реєстрі Системи

Термін дії з 28 грудня 2017 до 27 грудня 2018
Срок действия с

Продукція Вина виноградні натуральні в асортименті з 4 найменувань згідно додатку
Production 2204
код УКТ ЗЕД, ТН ЗЕД код ДКПТ, ОКП

Відповідає вимогам ДСТУ 4806:2007 'Вина. ЗТУ' (п.п. 5.1.6 - об'ємна частка етилового спирту, масова концентрація загальної сірчистої кислоти, 5.1.9, 5.1.10, 8.1), ГН 6.6.1.1-130-2006
Соответствует требованиям

Виробник продукції Vale Frio - Folhadela, 5000-101 Villa Real, Portugal, Португалія
Изготовитель продукции

Сертифікат видано OS DP 'Чернігівстандартметрологія', 14005, м. Чернігів, вул. П'ятицька, 110а, наказ Мінекономрозвитку і Торгівлі України № 868 від 24.07.12 Про призначення та уповноваження ОС'
Сертифікат видан

Додаткова інформація (добровільна сертифікація) вина виноградні натуральні, загальною кількістю 4200 скл. пл., інвойс № FA-A2017В/78 від 24.10.2017, CMR № 017361 від 20.12.2017, термін придатності необмежений (асортимент, вид, місткість, міцність, кількість, дата розливу, заявка-розрахунок та номери акцизних марок наведено в додатку)
Дополнительная информация

Сертифікат видано органом з сертифікації ОС ДП 'Чернігівстандартметрологія', 14005, м. Чернігів, вул. П'ятицька, 110а, наказ Мінекономрозвитку і Торгівлі України № 868 від 24.07.12 Про призначення та уповноваження ОС'
Сертифікат видан органом по сертификации

На підставі Протоколу НВП ДП 'Чернігівстандартметрологія' № 1311 від 28.12.2017 (атестат акредитації На основі НАА України № 2Н462 від 17.12.13)

Керівник органу з сертифікації
Руководитель органа по сертификации


підпис В. М. Бакуменко
ініціали, прізвище

Чисельність сертифікату відповідальності можна перевірити в Реєстрі Системи за тел. (044) 528-84-28

№ 671891



ДЕКЛАРАЦІЯ ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ

продукції вимогам Технічного регламенту безпеки низьковольтного електричного обладнання та Технічного регламенту з електромагнітної сумісності обладнання

(назва постачальника, код за ЄДРПОУ)

(адреса, контактний телефон)

в особі Керівник

(посада, прізвище, ім'я та по батькові уповноваженої особи)

підтверджує, що партія продукції: світильники TM LuminaTe, в кількості (згідно додатку); код УКТ ЗЕД 9405

(повна назва продукції та код УКТ ЗЕД)

Виробництва QUANZHOU H.P SOLAR.CO.,LTD №.188 Huada Nanpu Industrial zone, Китай
Виробничі майданчики «APN LIGHTING CO.,LTD» NO.18 JUZHOU ROAD,XIAOLAN TOWN, ZHONGSHAN, GUANGDONG,CHINA, Китай

відповідає вимогам Технічного регламенту безпеки низьковольтного електричного обладнання та Технічного регламенту з електромагнітної сумісності обладнання, ДСТУ ІЕС 60598-2-1-2002, ГОСТ 8607-82, ДСТУ ІЕС 61000-3-2-2004, ДСТУ EN 61000-3-3-2004, ДСТУ CISPR 15-2007, ДСТУ ІЕС 61547-2001

Декларація складена на підставі:

Протоколу сертифікаційних випробувань №Т101/06-18 від 13.06.2018, виданого ВЛ ТОВ "Випробувально-сертифікаційний центр "ПІВДЕНТЕСТ", 49000, м. Дніпропетровськ, вул. Мирнова, 7-А, оф.14, атестат акредитації № 2Н485 від 25.10.2013р.;

- технічної документації.

Декларація поширюється на:

Декларацію складено від цілковитої відповідальності ТОВ "ПРО-ЛАЙТ", м. Київ, вул. Стеценко, 19/54, код 38620993

Керівник

(посада)

МП

(ПІБ уповноваженої особи постачальника)

Декларація про відповідність зареєстрована в органі з оцінки відповідності ТОВ «ОС «УКР-ТЕСТ-СТАНДАРТ», реєстраційний номер UA.TR.082, м. Київ, вул. Інститутська, 17/5-19, (декларація дієва протягом терміну дії до внесення змін в конструкцію, склад або технологію виробництва)

UA.TR.082.D.00560-18

Реєстраційний №

Керівник органу з оцінки відповідності

13.06.2018

дата реєстрації

13.06.2019

термін дії декларації до

М.М. Осинчук

000944

Чинність декларції про відповідність можна перевірити за № 19953/3/12-19 на сайті органу з оцінки відповідності ТОВ «ОС «УКР-ТЕСТ-СТАНДАРТ» або за посиланням



ДЕКЛАРАЦІЯ

про відповідність

засобу індивідуального захисту вимогам Технічного регламенту
(назва Технічного регламенту)

ТОВ «», 02660, м. Київ, вул. Є.Сверстюка, буд. 11-Б, код ЄДРПОУ за дорученням № 1 від 27.06.2018 р., видане TSG International AG, Bülachstrasse 5, 8057 Zürich, Switzerland, Швейцарія

(повне каліграфічне прізвище або його українськомовної особи чи постачальника, код згідно з ЄДРПОУ)

в особі директора Липник О.А.

(посада, прізвище, ім'я та по батькові уповноваженої особи чи постачальника)

підтверджує, що: Шолом захисний TSG, код УКТ ЗЕД 6506
Виробництва - TSG International AG, Bülachstrasse 5, 8057 Zürich, Switzerland, Швейцарія

(повне каліграфічне прізвище індивідуального захисту (тип, марка, модель))

якої заготовляється згідно з ДСТУ EN 1078:2015 (EN 1078:2012+A1:2012, IDT) Шоломи для велосипедистів і користувачів скейтбордами і роликовими ковзанами

(назва та повне каліграфічне прізвище засувача, до підтвердження відповідності Технічному регламенту)

підписав Технічному регламенту.

Сертифікат перевірки типу № UA.T.060. -18 від 02.08.2018 р. до 01.08.2019 р., виданий ТОВ «Міжнародні стандарти і системи» 61072, м. Харків, проспект Науки, 43, кім. 3-1, ко ЄДРПОУ 34953219

(номер сертифікату, дата його розробки, строк дії, найменування та місцезнаходження третинного органу з оцінки відповідності)

Декларацію складено від повної відповідальності:

ТОВ «», 02660, м. Київ, вул. Є.Сверстюка, буд. 11-Б, код ЄДРПОУ за дорученням № 1 від 27.06.2018 р., видане TSG International AG, Bülachstrasse 5, 8057 Zürich, Switzerland, Швейцарія

(прізвище або його українськомовної особи чи постачальника (прізвище, ім'я та по батькові))

Директор

(посада, прізвище, ім'я та по батькові декларанта)

M.I.I.

Липник О.А.

(посада чи прізвище)

02.08.2018 р.

(дата)

certificate182.com

3. Товарно-транспортна накладна

Товарно-транспортна накладна (ТТН) — документ, що використовується в логістиці, бухгалтерії під час перевезення, відвантаження товарів.

Бланк значимий для всіх учасників логістичного процесу — від відправника до отримувача товару. ТТН — це важлива специфікація.

Законом України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” передбачено, що єдиним документом, яким мають супроводжуватися харчові продукти під час їх перевезення (пересилання), не пов’язаного із здійсненням експортних або імпортних операцій, є **товарно-транспортна накладна**.

Затверджено бланк "Товарно-транспортна накладна"
Наказ Міністерства інфраструктури України
від 03.06.2019 року №413

3. Товарно-транспортна накладна

Додаток 7
до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в
Україні
пункт 11.1 глави 11

ТОВАРНО-ТРАНСПОРТНА НАКЛАДНА

N _____ " ____ " _____ 20__ р.

Форма N 1-ТН

Автомобіль _____ Причіп/напівпричіп _____ Вид перевезень _____
(марка, модель, тип, реєстраційний номер) (марка, модель, тип, реєстраційний номер)

Автомобільний перевізник _____ Водій _____
(найменування / П. І. Б.) (П. І. Б., номер посвідчення водія)

Замовник _____
(найменування / П. І. Б.)

Вантажовідправник _____
(повне найменування, місцезнаходження / П. І. Б., місце проживання)

Вантажоодержувач _____
(повне найменування, місцезнаходження / П. І. Б., місце проживання)

Пункт навантаження _____ Пункт розвантаження _____
(місцезнаходження) (місцезнаходження)

кількість місць _____, масою бруто, т _____, отримав водій/експедитор _____
(словами) (словами) (П. І. Б., посада, підпис)

Усього відпущено на загальну суму _____, у т. ч. ПДВ _____
(словами, з урахуванням ПДВ)

Супровідні документи на вантаж _____

Затверджено бланк "Товарно-транспортна накладна"
Наказ Міністерства інфраструктури України
від 03.06.2019 року №413

Зразок "Товарно-транспортна накладна"

Зворотний бік

ВІДОМОСТІ ПРО ВАНТАЖ

| N з/п | Найменування вантажу (номер контейнера), у разі перевезення небезпечних вантажів: клас небезпечних речовин, до якого віднесено вантаж | Одиниця виміру | Кількість місць | Ціна без ПДВ за одиницю, грн | Загальна сума з ПДВ, грн | Вид пакування | Документи з вантажем | Маса брутто, т |
|---------|---|----------------|-----------------|------------------------------|--------------------------|---------------|----------------------|----------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| Всього: | | | | | | | | |

Здав (відповідальна особа вантажовідправника) Прийняв (відповідальна особа вантажоодержувача)

(П. І. Б., посада, підпис)

(П. І. Б., посада, підпис)

ВАНТАЖНО-РОЗВАНТАЖУВАЛЬНІ ОПЕРАЦІЇ

| Операція | Маса брутто, т | Час (год., хв.) | | | Підпис відповідальної особи |
|---------------|----------------|-----------------|---------|---------|-----------------------------|
| | | прибуття | вибуття | простою | |
| 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |
| Навантаження | | | | | |
| Розвантаження | | | | | |

Показники прийому харчової продукції

За кількістю залежно від способу пакування продукти приймають в один або два етапи.

- *в один етап* - продукти, що надійшли у відкритій тарі (м'ясо, риба, овочі, гастрономічні товари, хлібобулочні вироби);
- *у два етапи* - спочатку за кількістю місць або масою брутто, а потім за кількістю одиниць усередині упаковки й масою нетто (продукти в тарі).

За якістю товари приймають органолептично (за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, смаком) при надходженні у відкритій тарі, а також при відкриванні тари в установлені терміни.

Забороняється приймати для використання в ЗРГ такі харчові продукти:

- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без тавра і ветеринарного посвідчення;
- птицю і яйця без ветеринарного посвідчення, а також із неблагополучних щодо сальмонельозу господарств;
- яйця водоплавної птиці (качачі та гусячі);
- консерви із простроченим терміном реалізації, з порушенням герметичності, бомбажем і хлопавками;
- крупи, борошно, фруктови та інші продукти, заражені амбарними шкідниками;
- овочі і фрукти з механічними ушкодженнями та ознаками гнилі;
- гриби свіжі червиві, м'яті, перерослі;
- гриби солоні, мариновані, консервовані і сушені без відповідного документа про якість;
- продукти, що швидко псуються із простроченим строком реалізації або на межі його закінчення.

Основні правила організації зберігання харчових продуктів в ЗРГ:

1. підтримувати температурний режим;
2. відносну вологість повітря;
3. відповідне освітлення та вентиляцію;
4. дотримуватися товарного сусідства продуктів;
5. закріпити постійні місця за товаром при зберіганні;
6. забезпечити матеріальну відповідальність;
7. виконувати санітарно-гігієнічні вимоги.

Процеси та основні чинники зниження якості харчових продуктів

| № п/п | Харчовий продукт | Процеси погіршення якості | Фактори |
|-------|----------------------------|--|--|
| 1 | М'ясо яловичини | Ріст мікроорганізмів, окислення, втрата вологи | Кисень, температура, вологість, дія світла |
| 2 | Заморожене м'ясо | Окислення, температурний опік (зневоднення), вимороження вологи | Кисень, температура, вологість |
| 3 | М'ясо птиці | Ріст мікроорганізмів | Кисень, температура |
| 4 | Свіжа риба та морепродукти | Ріст мікроорганізмів, окислення | Кисень, температура |
| 5 | Молоко та молочні продукти | Окислення, прогрікання, ріст мікроорганізмів, кристалізація сахарози | Кисень, температура, вологість |

Групи складських приміщень:

- **холодильні камери** (м'ясну, рибну, молочно-жирову, гастрономічну, для фруктів і напоїв);
- **неохолоджувальні комори** (для зберігання овочів, сипких продуктів, лікєро-горілчаних виробів та ін).

Способи зберігання продукції складських приміщеннях:

- **стелажним** - на полицях стелажів, у шафах, що забезпечує доступ повітря до нижніх шарів (продукти не відволожуються) - риба, субпродукти, масло, сир, хліб, хлібобулочні вироби, кави, спеції, та ін.
- **штабельним** - у тарі на підтоварниках (плоди, овочі, птиця - у ящиках; крупи, борошно, цукор - у мішках), придатний для продуктів.

Терміни й умови зберігання харчових продуктів, кулінарних виробів і напівфабрикатів, що швидко псуються, визначені нормативним документом:

СанПиН42-123-4117-86 «Условия, сроки хранения особоскорпортующихся продуктов».

2.

**Санітарні вимоги до
механічної обробки м'яса, субпродуктів,
птиці, риби, яєць.**



*Мета механічної кулінарної обробки продуктів—
отримання напівфабрикатів, придатних для приготування
страв і кулінарних виробів.*

Механічна кулінарна обробка сировини передбачає розморожування продуктів, видалення різних забруднень, неїстівних частин, миття, вимочування, поділ продуктів на частини, надання їм відповідної форми і розміру.

Механічна кулінарна обробка суттєво впливає на якість готових кулінарних виробів.

Основною вимогою до механічної кулінарної обробки продуктів є максимальне збереження їх харчової та біологічної цінності, найменше забруднення і повне знешкодження.

Механічне оброблення м'яса

*Обробка м'яса залежить від його термічного стану.
М'ясо на підприємства громадського харчування надходить
остигле, охолоджене або заморожене.*

1. Дефростація (повільна, швидка);
2. Зрізання клейма і зачищення забруднених ділянки його поверхні;
3. миття;
4. просушування;
5. розрубання на окремі частини;
6. відділяння м'якоті від кісток;
7. видалення сухожилля, судини, плівки, хрящі, зайвий жир;
8. нарізання на шматки різної величини залежно від страв

Механічне обробляння м'яса (дефростація)

Повільна дефростація: втрата маси складає близько 0,5% (з гігієнічної і технологічної точки зору краще повільне відтавання).

Технологія повільного відтавання:

1. Відтавання. Проводиться на великих заготівельних підприємствах.
2. М'ясо відтає протягом 3 - 5 діб з поступовим підвищенням температури від 0 до +6 ... +8 ° С в 3х камерах.
3. При температурі в товщі м'язів 0 ... +1 ° С м'ясо вважається розмороженим.

Механічне обробляння м'яса (дефростація)

Швидка дефростація: При швидкому відтаванні сік не встигає всмоктатися в м'язи, і втрати маси м'яса збільшуються (більше ніж 0, 5%).

Технологія швидкого відтавання:

1. У підприємствах громадського харчування допускається розморожування м'яса в м'ясному цеху при $t=16^{\circ}\text{C}$.
2. Не слід тушу, напівтуші або четвертину разрубивать на шматки (збільшуються втрати м'ясного соку).
3. Не допускається розморожування м'яса у воді або біля плити, оскільки це веде до великої втрати м'ясного соку і, крім того, сприяє швидкому розвитку мікрофлори.
4. Не допускається повторне заморожування м'яса.

Після дефростації м'ясо повинно негайно надходити на подальшу обробку.

Подальша схема обробки мороженого м'яса аналогічна технологічній схемі обробки остиглого і охолодженого м'яса.

3. Миття м'яса

Мийка м'яса на 90-95% знижує поверхневий обсіменіння продукту.

- роблять проточною холодною водою в мийних ваннах.

4. Сушка м'яса

- гарячим повітрям (більш гігієнічно)
- бавовняними серветками.



Механічне обробляння субпродуктів:

- дефростація;
- миття у холодній воді;
- зачищення від залишків крові, слизу, вовни;
- вимочування (мізки, вим'я, нирки, рубці).

Механічне обробляння яєць:

- просвічування через овоскоп;
- промивання теплою водою з 1% розчином кальцинованої соди і 0,5% розчином хлораміну;
- обполіскування чистою водою.

3.

Санітарний режим

обробки овочів, сипучих продуктів.



Механічне обробляння овочів:

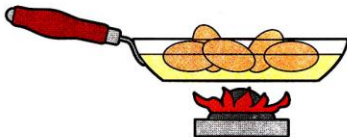
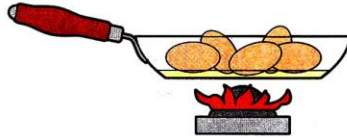
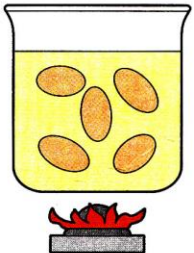
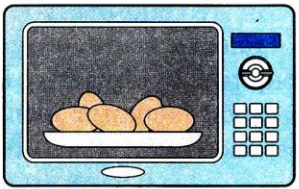
- сортування (видалення гнилі, побитих та пророслих зразків);
- миття;
- очищення (ручним або механічних способом);
- нарізання.


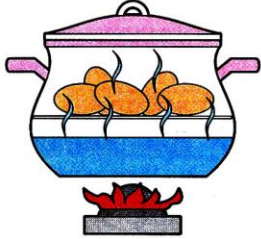
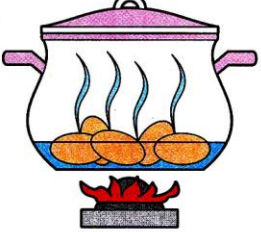
Механічне обробляння сипучих продуктів:

- видалення механічних домішок та неповноцінних зерен (перебирання);
- промивання водою різної температури (один або два рази).

4.

Санітарно-гігієнічні вимоги до способів теплового кулінарного оброблення харчових продуктів.

| № п/п | Спосіб теплової обробки | Малюнок |
|-------|--|---|
| 4 | Основний спосіб смаження — нагрівання з жиром у посудині на відкритому вогні без додавання рідини до повної готовності |  |
| 5 | Пасерування — легке обсмажування з невеликою кількістю жиру |  |
| 6 | Смаження у фритюрі — нагрівання продукту, повністю зануреного у жир |  |
| 7 | Смаження в жаровій шафі — нагрівання без жиру і без рідини |  |

| № п/п | Спосіб теплової обробки | Малюнок |
|-------|---|---|
| 1 | Основний спосіб варіння — нагрівання в рідині |  |
| 2 | Варіння на парі |  |
| 3 | Припускання — нагрівання в невеликій кількості рідини у закритому посуді до напівготовності |  |

Мета теплового оброблення зводиться до того, щоб знищити мікроорганізми, зробити харчові продукти доступними впливу травних соків, максимально зберегти їх біологічну цінність і підвищити смакові якості готової їжі.

Види теплового обробляння (завершальний етап технологічної обробки більшості продуктів):

- 1. варіння** (*найкращий бактерицидний ефект, рівномірне прогрівання м'яса в середині продукту до 80°C);*
- 2. тушкування;**
- 3. смаження** (*на поверхні продукту температура може досягти $180 \dots 200^{\circ}\text{C}$, то всередині - може коливатися від 52 до 64°C);*
- 4. інфрачервоний нагрів** (*дає стерилізуючий ефект, що призводить до загибелі не тільки вегетативних, але і спорових форм мікроорганізмів);*
- 5. запікання;**
- 6. бланшування;**
- 7. пасерування.**

Процеси, які відбуваються у харчових продуктах під час теплового оброблення:

1. розпад з'єднувальної тканини (колагену);
2. клейстеризація крохмалю;
3. перехід протопектину овочів та плодів в розчинний пектин;
4. розм'якшення клітковини овочів, плодів і круп;
5. утворення нових смакових і ароматичних речовин (*покращення смакової якості, травлення і засвоєння їжі*).
6. у той же час теплове оброблення може призводити до небажаної втрати вітамінів, мінеральних речовин, білків, накопичення шкідливих продуктів окислення жирів.

З дозволу територіального центру СанЕпіднагляду для кожного конкретного ЗРГ

за наявності необхідних умов допускається:

1. виготовлення копченої та солоної риби, а також копчених м'ясних виробів, курей і качок;
2. соління і квашення овочів без герметичного пакування для готової продукції;
3. виготовлення квасу.

**Приготування страв із м'яса на мангалі (шашлики, купати і ін.)
в місцях відпочинку і на вулицях дозволяється тільки за умови
виготовлення напівфабрикатів в стаціонарних підприємствах
(при дотриманні таких умов):**

1. наявність кіоску або павільйону, підключеного до міських комунікацій, обладнаного холодильною шафою для зберігання напівфабрикатів;
2. використання для смаження готового деревного вугілля, металевих шампурів, а для відпуску - одноразового посуду;
3. здійснення смаження безпосередньо перед реалізацією;
4. наявність у працівників медичної книжки з відміткою про проходження необхідних обстежень;
5. дотримання працівниками правил особистої гігієни.

Забороняється залишати для реалізації на наступний день:

1. салати, вінегрети, паштети, холодці, заливні страви і ін. особливо швидкопсувні холодні страви;
2. супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре;
3. м'ясо відварне порційне для 1 страви, млинці з м'ясом і сиром, рубані вироби з м'яса, птиці, риби;
4. соуси;
5. омлети;
6. картопляне пюре, відварні макаронні вироби;
7. компоти і напої власного виробництва.

Нові штрафи за неякісні продукти

Суми штрафів у разі виявлення на виробництві факторів, що становлять небезпеку життю і здоров'ю людей або тварин:

Для юридичних осіб

Для фізичних осіб – підприємців

Порушення встановлених законодавством гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів або кормів

10

мінімальних заробітних плат

6

мінімальних заробітних плат

Реалізація харчових продуктів або кормів, маркування яких не відповідає законодавству

8

мінімальних заробітних плат

5

мінімальних заробітних плат

Невиконання обов'язку щодо відкликання або вилучення з обігу небезпечних харчових продуктів або кормів

35

мінімальних заробітних плат

30

мінімальних заробітних плат

Реалізація непридатних харчових продуктів або кормів

25

мінімальних заробітних плат

17

мінімальних заробітних плат

Пропозиція до реалізації або реалізація продуктів харчування чи кормів, які є шкідливими для здоров'я людини або тварини

40

мінімальних заробітних плат

25

мінімальних заробітних плат

Закон «Про держконтроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

Суми штрафів у разі виявлення порушень,
які не становлять загрозу для здоров'я людини або тварини:

| | Для юридичних осіб | Для фізичних осіб – підприємців |
|--|--|---|
| Пропозиція до реалізації або реалізація швидкопсувних харчових продуктів або кормів, терміни зберігання яких минули | 12 мінімальних заробітних плат | 8 мінімальних заробітних плат |
| Пропозиція до реалізації або реалізація продуктів харчування чи кормів, які не є швидкопсувними, мінімальні терміни зберігання яких минули | 5 мінімальних заробітних плат | 3 мінімальних заробітних плат |

<https://www.google.com/imgres?imgurl=http%3A%2F%2Fbuklib.net%2Fimage%2F67%2Fimage001.jpg&tbnid=rk37NlvDAN4PZM&vet=12ahUKewiLmLS4-oyCAxUKJRAIHbXhB6cQMygJegQIARBh.i&imgrefurl=https%3A%2F%2Fbuklib.net%2Fbooks%2F36108%2F&docid=0xalzsQHimk5tM&w=566&h=383&q=%D1%83%D0%BC%D0%BE%D0%B2%D0%B8%20%D0%B7%D0%B1%D0%B5%D1%80%D1%96%D0%B3%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D1%85%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2&ved=2ahUKewiLmLS4-oyCAxUKJRAIHbXhB6cQMygJegQIARBh#imgsrc=rk37NlvDAN4PZM&imgdii=JdfyxZbAyeuJOM>

Література

1. Євлаш В. В., Головка М. П., Прісс О. П., Газзаві-Рогозіна Л. В., Серік М. Л., Старостенко Б. О. Гігієна і санітарія закладів ресторанного господарства: навч. посібн. для здобувачів вищої освіти. Х.: ХДУХТ, 2019. 233 с.
2. Мазур, М. І. Санітарно-мікробіологічний контроль якості молочних продуктів: навчальний посібник/ М. І. Мазур, Л. А. Млечко, Н. М. Шульга. – К.: ІПДО НУХТ, 2004. – 44 с.
3. ДСП 4.4.4-011-98. Державні санітарні правила для молокопереробних підприємств. Затверджені Постановою Головного державного санітарного лікаря України від 11.09.98 р. за №11.
4. ДСанПіН 2.2.4-171-10. Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною. Затверджені наказом МОЗ України від 12.05.2010 р. за № 400.