

Личная гигиена сотрудников пищеблока

Работники пищеблока обязаны строго соблюдать правила личной гигиены. Перед работой следует вымыть руки выше локтя с мылом и щеткой, надеть чистую спецодежду, волосы убрать под косынку или колпак. Нельзя закалывать (шпильки, заколки), так как они могут попасть в пищу. Особое внимание нужно уделять чистоте рук. Ногти коротко стричь. При появлении на коже рук гнойников работники пищеблока от работы отстраняются. Не допускаются к работе лица, больные острыми кишечными и респираторными заболеваниями. Все работники пищеблока должны обязательно снимать спецодежду перед посещением туалета, после этого руки следует обработать 0,2%-ным раствором осветленной хлорной извести и помыть с мылом.

Технология приготовления пищи

Пищу готовят перед кормлением детей. Для получения вкусной, сочной пищи варить ее следует на слабом огне, не допуская бурного кипения воды. При жарении любых продуктов огонь должен быть средним. Дым, поднимающийся со сковороды от горящего масла, указывает на то, что огонь слишком большой. Запеканки готовят при температуре 170 - 180°, мясо – 240 - 250°.

Подготовка пищевых продуктов

Молоко, принятое на кухню, сырое или пастеризованное, нужно немедленно кипятить, чтобы предотвратить размножение в нем болезнетворных микробов. Кипятить молоко следует в течение 2 – 3 минут в алюминиевой закрытой посуде. Для предохранения молока от скисания сразу по окончании кипячения его нужно быстро охладить, опустив котел с молоком в емкость с холодной водой и затем хранить в холодном месте (холодильнике или погребе при температуре 4 — 8°).

Кипяченое молоко не следует хранить дольше 20 часов.

Чистка сырых овощей

Все сырые овощи нужно чистить нержавеющей ножом, срезая кожуру, испорченные места и корневую часть. Огурцы и помидоры перед использованием тщательно промыть щеткой в проточной воде, обдать кипятком и осушить. Корнеплоды перед очисткой промыть щеткой в проточной воде, после очистки вымыть в холодной воде, если они предназначены для приготовления горячих блюд, а если для салатов — обдать кипятком. При отсутствии проточной воды овощи можно мыть в тазу с водой, затем переложить в дуршлаг, обдать чистой водой и только после этого чистить. У молодых корнеплодов верхний слой срезать не следует, его нужно соскабливать ножом. Морковь и петрушку так нужно чистить круглый год

Мытье посуды столовой и кухонной

Уборка помещений пищеблока и транспортных средств. Выполнение санитарно-гигиенических требований, предъявляемых к содержанию посуды, оборудования и помещений пищеблока, а также транспортных средств, в значительной мере обеспечивает профилактику кишечных инфекций и пищевых отравлений у детей. Столовая и чайная посуда (фаянсовая, фарфоровая), вилки, ножи, ложки (из нержавеющей стали), кастрюли, в которых приносится пища из кухни, т.е. посуда, из которой едят дети, должны храниться в буфете в групповых помещениях.

В группах для мытья посуды рекомендуется устанавливать двухгнездные мойки. Перед мытьем посуда тщательно очищается от остатков пищи, затем моется в горячей воде с добавлением горчицы или пищевой соды (из расчета 100 г на 10 л воды), обдается кипятком и сушится на полках-решетках. Чайную посуду полагается мыть отдельно от столовой.