

**Державний професійно-технічний навчальний заклад
«Київське вище професійне училище водного транспорту»**

План–конспект уроку

РН 1-12, Тема 6: «Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду та пакувального матеріалу»

Тема уроку 7: «Санітарна характеристика механічного обладнання. Санітарна характеристика не механічного обладнання, інвентарю еристика»

Навчальна мета уроку: (формувати компетентності):

професійні: формувати знання з санітарної характеристики механічного обладнання. Санітарної характеристики не механічного обладнання, інвентарю;

ключові:

- *комунікативну:* формувати уміння сприймати, розуміти інформацію державною мовою; висловлювати думки;
- *уміння вчитися впродовж життя:* формувати здатність до засвоєння нових знань, набуття нових вмінь і навичок;

Тип уроку: комбінований.

Методи навчання:

- ☐ лекція-діалог з переглядом навчального відео;
- ☐ проблемно-пошуковий метод.
- ☐ тестування з використанням сайту «На урок»,
<https://naurok.com.ua/test/boroshnoobrobni-mashini-1169339.html>

Комплексно-методичне забезпечення уроку:

1. Олійник-О.-М.-Основи-фізіологій-санітарії-та-гігієни-харчування
3. Технічні засоби навчання: комп'ютер, телевізор, презентації в програмі Power Point, навчальний відеофільм

Міжпредметні зв'язки:

«Охорона праці», «Біологія», «Технологія приготування їжі»,
«Виробниче навчання», «Організація виробництва»

Структура проведення уроку

1. Організаційний момент.
2. Перевірка знань попереднього матеріалу.
3. Презентація теми та плану уроку.
4. Мотивація навчальної діяльності здобувачів освіти (презентація).
5. Актуалізація знань (метод «Ти мені, я тобі»).
6. Викладення нового матеріалу (презентація).
7. Закріплення нового матеріалу, розв'язування проблемних ситуацій (метод «Одна хвилинка»).
8. Підведення підсумків уроку.
9. Домашнє завдання.

План уроку

1. Гігієнічні вимоги до обладнання
2. Гігієнічні вимоги до інвентаря
3. Гігієнічні вимоги до немеханічного обладнання
4. Гігієнічні вимоги до посуду та тари
5. Санітарно-бактеріологічний контроль за обладнанням, інвентарем і посудом

1. Гігієнічні вимоги до обладнання, інвентаря

Підприємства масового харчування, відповідно до діючих норм забезпечення типових підприємств, повинні бути забезпечені торгово-технологічним і холодильним обладнанням, причому матеріал, з якого виготовлене обладнання, інвентар і тара, не повинен негативно впливати на продукти харчування, змінюючи їх органолептичні якості, тобто метал має бути антикорозійним.

Розставлене технологічне обладнання повинне забезпечувати вільний доступ до нього і правильну поточність виробничих процесів та забезпечення умов дотримання правил техніки безпеки працівниками підприємства.

1. Усе обладнання на підприємстві повинне бути пронумерованим.

Підприємства масового харчування широко використовують механічне обладнання.

До цього комплексу належать: картоплесортувальні машини, мийні та картоплеочищувальні машини, посудомийні машини, універсальні приводи з

комплектom змінних механізмів, м'ясорубки для обробки м'яса та риби, шинкувальні машини.

Конструкція обладнання повинна передбачати можливість розбирання для належної санітарної обробки агрегатів. Після роботи окремі деталі цих машин слід ретельно промити гарячою водою, ошпарити кип'ятком, насухо протерти чистою тканиною і просушити у жарочній шафі.

Раз на тиждень робоче обладнання та інвентар слід дезинфікувати 0,5 %-ним розчином хлорного вапна, після чого промивати гарячою водою.

2. До механічного обладнання належать виробничі столи та ванни, ванни для миття посуду , колоди для розрубання м'яса, шафи для сухих продуктів, інвентаря, розробні дошки , сушильні шафи тощо. Виробничі столи призначені для обробки харчових продуктів і виготовлення кулінарних виробів, повинні мати покриття зі стійкого до органічних кислот та корозії матеріалу. Воно може бути із дюралюмінію, неіржавіючої сталі. Проте для формування тіста допускаються столи з дерев'яною гладковиструганою поверхнею без щілин.

2. Гігієнічні вимоги до інвентаря

1. Для обробки сирих і готових продуктів використовують обробні дошки, виготовлені з широких дощок твердих порід дерева чи поліетиленових матеріалів. На бокових частинах обробних дошок і ножів має бути чітке маркування : СМ — сире м'ясо, СР — сира риба, СО — сирі овочі, ВМ — варене м'ясо, ВР — варена риба, ВО — варені овочі, МГ — м'ясна гастрономія, Х — хліб, КО — квашені овочі, оселедець, РГ — рибна гастрономія, З — зелень. **Без маркування використовувати ножі та обробні дошки заборонено.**

2. Після роботи весь дерев'яний дрібний інвентар (обробні дошки, лопатки, мішалки) потрібно мити гарячою водою (50 °С) з додаванням мийних засобів, після чого споліскувати гарячою водою (не нижче 65 °С). Далі інвентар просушується на ґратчатих металевих стелажах.

3. Гігієнічні вимоги до немеханічного обладнання

1. Ванни виготовляють із неіржавіючої сталі, дюралюмінію, листового алюмінію. Ванни повинні бути емальовані, щоб легко змивалися від бруду і їх можна було дезинфікувати. На підприємствах масового харчування ванни використовуються для миття овочів, м'яса, риби, для вимочування соленої риби, миття посуду

2. Колоду для розрубання м'яса , щоб мати змогу її пересувати і прибирати, влаштовують на ніжках висотою 20 см. Після роботи її ретельно очищають та посипають сіллю.

3. Всі шафи, які знаходяться на підприємстві, також повинні бути на ніжках висотою до 15-20 см, що дає змогу підтримувати чистоту під ними.

4. Для збирання харчових відходів використовуються педальні бачки, які після роботи слід очищати та дезинфікувати м'яса. 10 %-ним розчином хлорного вапна.

Під час розстановки обладнання дуже важливо забезпечити раціональну організацію робочого місця. Сприяє цьому лінійний принцип розміщення.

Після використання усе обладнання та інвентар слід ретельно очистити від залишків і промити гарячою водою.

4. Гігієнічні вимоги до посуду та тари

1. На підприємствах масового харчування допускається до використання такий посуд: фаянсовий і фарфоровий (тарілки, чашки, глечики), скляний сортовий (стакани, бакали та ін.), алюмінієвий, мельхіоровий а також посуд із неіржа-віуючої сталі (ножі, виделки, ложки, тарілки, мисочки, лопатки тощо). **Столовий і чайний посуд з відбитими краями та тріщинами до використання не допускається.**

На підприємствах масового харчування слід використовувати кухонний посуд із неіржавіуючої сталі, чавуну, алюмінію, оцинкованого заліза (баки, відра для кип'ятіння та зберігання питної води, для зберігання сипучих товарів).

Посуд, який використовується на підприємствах масового харчування має бути виготовлений із матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України.

Не припустиме використання посуду із пластмаси, оскільки цей матеріал при зіткненні з їжею здатний виділяти шкідливі для організму речовини. Із полімерних матеріалів використовують вазочки, стаканчики для коктейлів, цукерниці тощо.

2. Широко використовується тара з полімерних матеріалів, оскільки вона гігієнічніша від тари, виготовленої з інших матеріалів, значно легша і менш громіздка.

5. Санітарно-бактеріологічний контроль за обладнанням, інвентарем і посудом

Працівники санітарно-епідеміологічних станцій і відомчої санітарної служби стежать за санітарним станом обладнання, інвентаря та посуду шляхом лабораторного дослідження змивів. Змиви беруть з робочих столів, котлів, роз-робних дошок, столового посуду.

Дані таких обстежень характеризують санітарний стан підприємства. Якщо ж результати перевірки виявили збудників гострих шлунково-кишкових інфекцій чи харчових отруєнь, то це свідчить про антисанітарний стан підприємства. Таке підприємство негайно закривається для здійснення генерального прибирання та дезінфекції виробничих приміщень, обладнання, інвентаря та посуду, оскільки воно становить епідеміологічну небезпеку.

Усі працівники підприємства масового харчування особисто відповідають за порушення санітарних правил роботи.

Миття посуду. Оскільки миття посуду на підприємствах масового харчування є одним із трудомістких процесів, то дуже важливо його механізувати. Механічне обладнання може забезпечити високу якість миття посуду

Процес миття посуду на такому обладнанні складається із таких операцій:

- а) звільнення від залишків їжі;
- б) миття мийними засобами при температурі не нижче 45 °С;
- в) первинне споліскування водою при температурі 58 °С;
- г) вторинне споліскування (знежирювання) гарячою водою, температура якої—85-95 °С;
- д) обсушування гарячим повітрям.

Мийні машини повинні встановлюватися відповідно до діючих правил техніки безпеки. Незалежно від марки машини приміщення для миття столового посуду має бути обладнаним п'ятигніздовою ванною. Однак не всі підприємства масового харчування забезпечені механічними засобами для миття посуду. За відсутності таких машин миття посуду здійснюється ручним способом. У такому разі приміщення для миття мають бути обладнані:

- а) для столового посуду — тригнізовими ваннами;
- б) для скляного посуду — двогнізовими ваннами;
- в) для кухонного посуду — двогнізовими ваннами затверджених розмірів;
- г) буфети з обмеженим асортиментом — двогнізовими ваннами.

Усі ванни для миття посуду повинні забезпечуватися холодною і гарячою водою, а якщо є машини (мийні), то холодна та гаряча вода підводиться і до них.

Миття посуду ручним способом складається з таких операцій:

а) звільнення від залишків їжі;

б) миття щіткою при температурі води +45-48 °С з додаванням мийних засобів (знежирювання);

в) споліскування посуду при температурі +70°С (посуд складається в спеціальні сітки (рис. 4.11) та опускається у ванну);

г) просушування посуду в сушильній шафі.

- **Виделки, ложки та ножі**, якщо вони виготовлені із неіржавіючої сталі, під час миття піддаються тим же ж операціям, але перед сушінням прошпарюються кип'ятком в касетах для стерилізації .

- **У кінці робочого дня здійснюється дезінфекція** всього столового посуду та приборів 0,2 %-ним розчином хлорного вапна, або 0,2 %-ним розчином хлораміну, чи 0,1 %-ним розчином гіпохлориту кальцію при температурі не нижчій від 50 °С протягом 10 хв.

- **Весь посуд зі скла та кришталю** миється окремо від столового посуду в двох водах з додаванням у перше гніздо дозволених мийних засобів. У ресторанах дозволяється протирати скляний посуд чистим рушником (промаркованим). Після висушування посуду його переносять на роздачу і зберігають у спеціальних шафах.

-**Кухонний посуд миється окремо від столового.**

- Котли для варіння їжі миються у воді (45-50 °С) з додаванням дозволених мийних засобів за допомогою щітки з ручкою, а споліскуються гарячою водою не нижче 65 °С. Котли для варіння та каструлі дозволяється споліскувати шлангом.

- **Кухонний посуд також можна мити у мийних машинах.** Під час миття алюмінієвого посуду слід враховувати, що при митті з содою цей посуд темніє, тому потрібно використовувати інші мийні засоби.

- **В жодному разі не можна зішкрябувати з дна їжу, яка пригоріла.** Її слід відмочувати у теплій воді. Якщо підприємство працює за методом самообслуговування, підноси миються у приміщенні для миття столового посуду гарячою водою з додаванням мийних засобів, споліскуються та протираються призначеними для цього чистими салфетками.

- Сушіння кухонного посуду здійснюється на стелажах

- Касети для столових приборів і прибори для спецій миють в міру забруднення, проте не менше одного разу на день.

- Сита, через які проціджуються бульйони, соки, буряковий відвар, кондитерські мішечки для крему після використання слід промивати в гарячій воді з додаванням мийних засобів, після чого кип'ятити **протягом 15 хв і просушувати.**

- Кондитерські мішечки слід кип'ятити у спеціальному промаркованому посуді.

- Щітки та мочалки для миття посуду також необхідно щодня промивати з додаванням мийних засобів, після чого кип'ятити **10-15 хв.**

Д/З: Опрацювати матеріал, дати відповіді на питання:

1. Назвати маркіровку обробних дошок
2. Після роботи весь дерев'яний дрібний інвентар (обробні дошки, лопатки, мішалки) потрібно мити.....
3. Колоду для розрубання м'яса.....
4. Для збирання харчових відходів використовуються....
5. Миття посуду ручним способом складається з.....
6. Виделки, ложки та ножі миють....
7. Щітки та мочалки для миття посуду також необхідно щодня промивати з додаванням мийних засобів, після чого кип'ятити 10-15 хв

Домашнє завдання

Опрацювати матеріал, дати відповіді на питання:

1. Назвати маркіровку обробних дошок
2. Після роботи весь дерев'яний дрібний інвентар (обробні дошки, лопатки, мішалки) потрібно мити.....
3. Колоду для розрубання м'яса.....
4. Для збирання харчових відходів використовуються....
5. Миття посуду ручним способом складається з.....

6. Виделки, ложки та ножі миють....
7. Щітки та мочалки для миття посуду також необхідно щодня промивати з додаванням мийних засобів, після чого кип'ятити 10-15 хв