Алгоритм подготовки

к комплексной проверке - пищеблок

1. Провести генеральную уборку всех помещений пищеблока.

**Провести дезинфекционную обработку всех поверхностей**

* Убрать осыпающуюся штукатурку, паутину на потолке и во всех углах, следы грибковых отложений на стенах.
* Навести порядок во всех столах, шкафах.
* Выкинуть ненужный хлам.
* На ведрах для отходов иметь крышки. Заполнять не более чем на 2/3 объема, маркировка мусорных контейнеров (ТБО или пищевые отходы).
* Из производственных помещений убрать бьющиеся предметы, зеркала, искусственные и живые растения.

1. Иметь полностью заполненные в соответствии**:**

* Журнал Бракераж готовой кулинарной продукции (рукописный)
* Журнал Бракераж сырья (в графе Фактическая реализация обязательно должно быть расписано в какой день сколько сырья израсходовано) (электронная версия)
* Журнал учета температуры в кузове а/м (любая форма рукописный или электронная)
* Гигиенический (допуск к работе) (рукописный)
* Журнал учета температуры холодильного оборудования (любая форма рукописный или электронная), с указанием дефроста;
* Журнал учета проверок юридического лица (рукописный)
* Журнал учета показаний гигрометра (влажность) (любая форма рукописный или электронная)
* Журнал график генеральной уборки (рукописный)
* Журнал работы УФ ламп (любая форма рукописный или электронная)
* Чек лист разведения дез. ср-в (0,2 и 0, 015%).
* Журнал фритюра (любая форма рукописный или электронная)
* Журнал чистки инсектицидных ламп (любая форма рукописный или электронная)
* Чек лист ковид (проветривание, протирание поверхностей, уборка каждые 2-3 часа, обработка оборудования, уборка гостевых зон;
* График ежедневной уборки помещений (всех) с отметкой о выполнении (любая форма рукописный или электронная)
* График уборки туалета с отметкой о выполнении

**3. На информационном стенде для потребителя информацию и документы:**

* Телефоны Юр лица по претензиям
* Телефоны надзорных органов
* График работы лоби и ресторана
* Правила оказания услуг общественного питания
* ФЗ 29 и ФЗ 52
* Правила торговли
* Знаки запрета курения
* Знаки по ковид
* Дистанция 1,5 метра
* УФ лампа и график работы (работает круглосуточно)
* Антисептик для рук (холл, туалеты для гостей)
* Куар код

**4.Меню –ресторан, лоби, буфета, бара:**

* Полный ассортиментный утвержденный генеральным директором Юр лица.
* ТТК на каждое блюдо по меню:

**5. ДОКУМЕНТЫ, МАРКИРОВКА И ЯРЛЫКИ**

* На весь товар/продукт/сырье , имеющийся в наличии ( в том числе на моющие средства) иметь ярлыки/маркировка от производителя
* накладные,
* декларации ТС
* ветеринарные справки.
* Привести документы/накладные в порядок.

**6.** Уборочный инвентарь:

* Для каждого помещения (зал, туалет, мясной цех, овощной цех, выпечной цех, холодный цех, горячий цех, мойка, холодильная камера, сухая кладовая, коридор) должны быть отдельные промаркированные швабра, ведро, тряпка.
* Для туалета-красная маркировка. Хранится в туалете
* Инвентарь для туалетов - гостевых
* ЗАПРЕЩЕНО! Хранить уб. инвентарь в производственных цехах.
* Привести в порядок место для хранения уборочного инвентаря.

**7. СПЕЦОДЕЖДА**

* Выделить место для сбора в прачечной (кухня)
* Выделить место для выдачи сан. одежды (кухня).
* Иметь запасные комплекты сан. одежды.
* Иметь 2 халата (минимум) для РПН.
* На рабочих местах находиться в чистой сан. одежде, **головных уборах (не допускается кепки и бандан),** одноразовые перчатках и маски у всех **Запрещено - лак на ногтях, ювелирные украшения, наручные часы.**

**8. Должны быть инструкции (и знать их содержание):**

* по мытью кухонной посуды,
* по мытью столовой посуды,
* по обработке яйца,
* по обработке зелени и свежих овощей для хол. закусок,
* по обработке щеток для мытья посуды;
* инструкции к посудомоечным машинам.
* по мытью рук
* по обработке уборочного инвентаря;
* по обработке мусорных контейнеров;
* обработка столов в зале (лоби)
* по моющим и дезинфицирующим средствам

9. В мойках **убрать поролоновые губки, металлические мочалки**.

* Для мытья посуды использовать только **ветошь и щетки**.
* Для моечных ванн иметь резиновые или пласт. пробки.

10. В мойке

кухонной посуды - подписанных. 2 ванны-

* 1 - мытье кухонной посуды
* 2 – ополаскивание кухонной посуды

**Столовой посуды**

**-** 1 - ополаскивание столовой посуды

**-** 2 п/м машина

**11**.Туалет персонала пищеблок**:**

* крючок для сан. одежды;
* надпись: «Сними сан. одежду»;
* мыло; антисептик, одноразовые полотенца;
* инструкция для мытья рук
* педальное ведро для сбора бумажного полотенца;
* уборочный инвентарь с сигнальной маркировкой (красной).

**12.** МАРКИРОВКА оборудования

**В МЦ**

* Столы – РС рыба сырая, МС мясо сырое, ПС птица сырая (три стола)
* Мойки - на одной написать мясо и птица; на второй рыба;
* Три магнита (РС, МС, ПС)
* Если один. – сделать на нем разделение маркером на три части
* Мясорубка МС и РС (если две штуки)
* Если одна мясорубка – два комплекта ножей
* Весы д.б. с соответствующей маркировкой МЦ (если трое весов то РС МЦ; МС МЦ; ПС МЦ)
* Весь разделочный инвентарь должен быть промаркирован:

Доски и ножи

Зелень (если используется) МС, РС, ПС, ОС

**В ОЦ**

* Маркировка столов ОС
* Промаркированные емкости для замачивания зелени
* Мерный стакан для соли – 100 гр на 1 литр
* Весы д.б. с соответствующей маркировкой ОЦ
* Весь разделочный инвентарь должен быть промаркирован: Доски и ножи

ОС (овощи сырые)

**ВЦ**

Столы промаркировать

* п/ф – полуфабрикаты
* ГП готовая продукция (те которые ближе к отдаче готовой продукции)
* Весы д.б. с соответствующей маркировкой ВЦ, или отдельно СП сырая продукция и ГП - готовая продукция
* Поверка весов

**Весь разделочный** инвентарь должен быть промаркирован: Доски и ножи

* Зелень, Тесто, ОС

**Кухня (основная)**

Столы промаркировать

* п/ф – полуфабрикаты
* ГП готовая продукция (те которые ближе к отдаче готовой продукции гостю;
* Весы д.б. с соответствующей маркировкой ГЦ, ХЦ, и отдельно ГП - готовая продукция
* Поверка весов

**Весь разделочный** инвентарь должен быть промаркирован: Доски и ножи

* Зелень, ОВ, ОС
* МВ, КВ (кура вареная)
* Сельдь;
* Хлеб,
* Гастроном, гастроном рыбный, гастроном мясной – можно одну ГАСТРОНОМ (сыр, сосиски, колбаса)

**13.** МАРКИРОВКА внутрицеховой тары

* Терки – СП (сырая продукция) или ГП (готовая продукция)
* Сито – пищевые отходы (на мойке)
* Сито - ГП (для сухофруктов или ягод морс)
* Емкости для замачивания столовых приборов и кофейных чашек в мойке столовой посуды с соответствующей маркировкой

**14**. ХРАНЕНИЕ РАЗДЕЛОЧНОГО ИНВЕНТАРЯ

* Инвентарь для готовой и сырой продукции хранить раздельно.
* Ножи- на магнитах для ножей;
* Доски- на специальных держателях для досок
* Раздельно разделочные доски для сырой и готовой продукции

ЗАПРЕЩЕНО! Выкладывать доски друг на друга

**15**.Кухонная посуда

ЗАПРЕЩЕНО! Использовать эмалированную посуду, посуду со сколами, алюминиевые столовые приборы, доски с трещинами или повреждением;

* Отмыть всю нержавейку в том числе листы и противни до первоначального блеска, в том числе терки;
* Убрать поврежденные деревянные лопатки;
* Убрать строительный шпатель;
* Убрать строительные кисточки;

**16.** СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ

ХРАНИТЬ **столовые приборы (даже в мойке) только в контейнерах** ручками вверх.

**17. Зелень, китайская капуста, огурцы, помидоры, перец перед** Приготовлением салатов должны выдерживаться в теч.10 мин. в 10% р-ре повар. соли (100гр. На 1литр воды) или 3-х % р-ре уксусной кислоты,

затем промываться проточной водой 5-10 мин.

Знать инструкцию поварам

**18. Фрукты моются дважды:**

* первый раз в условиях овощного цеха, в
* второй раз в условиях холодного цеха.

**19. Салаты заправляются непосредственно перед отпуском.**

**20 . Для обработки яиц иметь:**

* Иметь пошаговую инструкцию по обработке яиц на стене
* Тару для замачивания яиц - Моечные ванны подписаны
* Мерный стаканчик дез средства
* Резиновую заглушку
* Тару ЧИСТОЕ ЯЙЦО.
* Яйцо - Все с маркировкой, этикетку сохраняем.
* Заполненный чек лист по обработке яиц
* Проверить сроки годности на дез средство.

21. Очищенные сырые овощи хранятся в воде в холодильной камере **не более 2 часов**, отваренные овощи-не более 12 часов в холодильнике – наличие маркировки о продукте

22. Готовые 1 и 2 блюда могут храниться на мармите (плите) не более 3 часов. Запрещено хранение и использование остатков пищи с предыдущего дня. Даже стафф питание

**24.** Иметь в обязательном порядке емкости для уборки:

* емкость для оборудования МЦ, ГЦ, ОЦ, ВЦ, ХЦ, обработка яиц, холодильные камеры и холодильники;
* емкость для уборки контейнеров для мусора (камеры) для пищевых отходов;
* Тару ЧИСТАЯ ВЕТОШЬ по цехам -нарезать ветошь и там хранить,

25. СУТОЧНЫЕ ПРОБЫ - ЗНАТЬ

При проведении массовых мероприятий МЫ ДЕЛАЕМ!!!

**Суточные пробы стоят не менее 48 часов**

**Каждая проба должна быть подписана.**

**Пробы хранятся в гастроемкости с крышкой.**

**На отдельной полке холодильника**

В пробы ставятся все блюда , идущие по меню банкета

**В том числе хлеб, салаты, фрукты, выпечка, йогурт и т.д.**

**Пробы отбираются сразу после приготовления**

**26. Во всех холодильниках, морозильных камерах, камерах, витринах,** сухих кладовых, овощных кладовых должны быть термометры ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНИКОВ- !!! не ртутные, а спиртовые.

* Температура в холодильниках +2--+6 градусов - Не выше.
* В морозильных камерах ниже -18 градусов.
* В сухой кладовой –психрометр в рабочем состоянии, плюс дистиллированная вода
* Чек лист контроля температуры на каждой единице оборудования
* В ТОМ ЧИСЛЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ СТОЛЫ!!!
* В чек листе отметка один раз в месяц буква «Р» разморзка

**27. Продукты.**

* **Высота подтоварников, полок, стеллажей для хранения пищевого продукта – не менее 15 см. от пола. Проверить!!!.**
* Исключить хранение готовой продукции и п/ф высокой степени готовности в холодильной камере для сырья;
* **При хранении соблюдать товарное соседство.**
* **После вскрытия вакуумной упаковки** ставить дату и время вскрытия (указывая год и минуты)**.**
* **На весь пищевой продукт на любой стадии – сырье - иметь маркировочный ярлык от производителя в соответствии с ТР ТС 022**
* Любой продукт  закрыт ! Пленкой, крышкой.
* Обеспечить полную маркировку пищевых продуктов в холодильнике)**– п/ф (чищенные овощи, фарш. Дефрост), или готовая продукция**
* **Название продукта,**
* **дата и время приготовления,**
* **температура хранения,**
* **срок хранения,**
* **фио повара.**

**28. ПРИБОРЫ измерения**

* наличие гигрометра во всех кладовых с пищевым продуктом;

(чек лист измерения влажности )

* пирометр – для измерения температуры внутри кузова а/м
* пирометр – для измерения температуры готового блюда

**если что у меня есть но без поверки**

**29. ЛИЧНА ГИГИЕНА**

* каждая гигиеническая раковина обеспечивается - мыло, антисептик, бум полотенце, инструкция о правилах мытья рук;  
  Инструкция на само моющее и дез средство доя рук;
* Отсутствие ювелирных изделий на сотрудниках
* Наличие головных уборов -одинаковых

**Спецодежда**

* Хранение упорядочено
* Личные вещи отдельно от спецодежды (в чехле)
* Спецодежда обязательно!
* Спец обувь хранится отдельно например в коробке из под обуви

**30. Закупка продуктов**

Иметь документы подтверждающие покупку:

* декларация
* Меркурий
* ТТН

**31. ДОГОВОРА**Дератизация и дезинсекция   
Мусор  
Ремонт оборудования  
Договора с поставщиками  
Договор с медицинским центром по ЛМК  - у меня   
Договор по вывозу фритюра  
  
**32. Мусорные контейнеры**Маркировка мусорных контейнеров и ведер

**33. Наличие дезинфицирующих средств**Способы разведения

Механическое и автоматическое разведение

ЗАПРЕЗЩЕНО - оставлять ложки в банках с сметаной, томатом, соусом, в мисках с салатами и т.д.

Не допускать хранить в производственных помещениях моющее средство, уборочный инвентарь, грязную тару из под продуктов