

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

Все продукты, употребляемые населением, должны отвечать общесоюзным государственным стандартам (ГОСТ). Свежее мясо и рыбу получают отдельно на каждую варку. Они должны быть хорошо промыты,

проварены или прожарены. Мясо, рыба, овощи и крупы разделяются на отдельных столах; не разрешается обрабатывать на одном столе вареные и сырые продукты. Особое внимание необходимо обращать на содержание в чистоте всего кухонного оборудования, столовой посуды и спецодежды обслуживающего персонала. Пища должна быть приготовлена к установленному сроку и сразу использоваться, особенно в жаркое время года, во избежание пищевых отравлений. Грязную посуду надо обрабатывать горячей водой температуры не менее 80° С.

Личная гигиена персонала. Строгое соблюдение работниками кухни, столовой и продуктовых складов правил личной и коллективной гигиены — непереносимое условие общественного питания. Все работники пищеблоков проходят медицинские осмотры и находятся под постоянным медицинским наблюдением в установленном порядке. Они обязаны соблюдать чистоту и опрятность, следить за чистотой рук (мыть их после туалета, при переходе от одной работы к другой и т. д.). Запрещается переводить персонал в течение рабочего дня с грязной на чистую работу. При выходе из пищеблока, посещении туалета спецодежду снимают. Перед раздачей пищи повар обязан надеть другую (чистую) спецодежду.