

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К КОММУНИКАЦИЯМ НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

СПб ГБПОУ «ККМ»

Дисциплина: Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Преподаватель: Москвитина А.С.

2018\2019 учебный год

ПЛАН УРОКА

- Требования к водоснабжению на предприятиях общественного питания
- Требования к вентиляции на предприятиях общественного питания
- Требования к отоплению на предприятиях общественного питания
- Требования к освещению на предприятиях общественного питания
- Требования к канализации на предприятиях общественного питания
- Требования к микроклимату на предприятиях общественного питания
- Требования к уровню производственного шума

ЦЕЛИ УРОКА

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ:

- Систематизировать теоретические знания по теме: санитарно-эпидемиологические требования к коммуникациям на предприятии общественного питания
- Проанализировать профессиональную деятельность с точки зрения организации пространства для работы специалистов поварского и кондитерского дела

РАЗВИВАЮЩАЯ:

- Развитие творческого мышления
- Интеграция теоретических знаний и практических умений
- Умение применять информационные средства в практической деятельности
- Владеть профессиональной лексикой

ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ:

- Умение отстаивать свои убеждения и брать на себя ответственность
- Стремление к образованию самообразованию

ТРЕБОВАНИЯ



ВОДОСНАБЖЕНИЕ

Осуществляется от централизованной сети водопровода. Питьевая вода по качеству должна соответствовать требованиям

ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества



ОТОПЛЕНИЕ

Должно обеспечивать температуру воздуха в помещениях предприятия в соответствии с гигиеническими нормами - 18⁰-20⁰С, 40-60% влажность и 0,3м/с перемещение воздуха



ВЕНТИЛЯЦИЯ

Способствует улучшению микроклимата на производстве, влияет на условия труда, сохранения здоровья и повышения работоспособности персонала

ВОДОСНАБЖЕНИЕ

- **Водоснабжение** на ПОП от централизованной сети водопровода с подводкой во все производственные помещения.
 - Горячую воду подводят через смесители ко всем раковинам, производственным и моечным ваннам, душам, поливочным кранам для мытья жироуловителей, мезгосборников
 - Холодное
 - Горячее
 - Источники: реки, озёра, каналы, водохранилища.
- Питьевая вода по качеству должна соответствовать требованиям **ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества**
 - t горячей воды 65°C . Для приготовления пищи не используют, т.к. не отвечает санитарным требованиям.
 - Расход воды по (Сан Пи Н 2.3.6. 1079 – 01)
 - 1 т мясные п/ф – 1600 л,
 - 1 т рыбные п/ф – 2000л,
 - 1 т овощные п/ф – 2200л,
 - 1 т кулинарные п/ф - 1000 л
 - Для мытья технологического оборудования, инвентаря, инструментов и посуды t не ниже 90°C .
 - Санитарная оценка качества проводится по показателям: окисляемости, жёсткости, а также по органолептическим, химическим, бактериологическим показателям.

ОТОПЛЕНИЕ

- Устройство системы отопления должно отвечать требованиям действующих нормативных документов
- Водяное
- Паровое
- Воздушное отопление запрещено на ПОП
- Приборы должны быть безопасны в эксплуатации
- Доступны для очистки от пыли (устанавливают гладкостенные нагревательные приборы)
- Отвечать температурным параметрам микроклимата 18°C - 20°C , 40-60% влажность и 0,1м/с перемещение воздуха
- Лучистое даёт большое распространение тепла, т.к. труба с циркулирующей горячей водой находится в толще строительных конструкциях (пол или стена), возможно применение только в гардеробных персонала

ВЕНТИЛЯЦИЯ

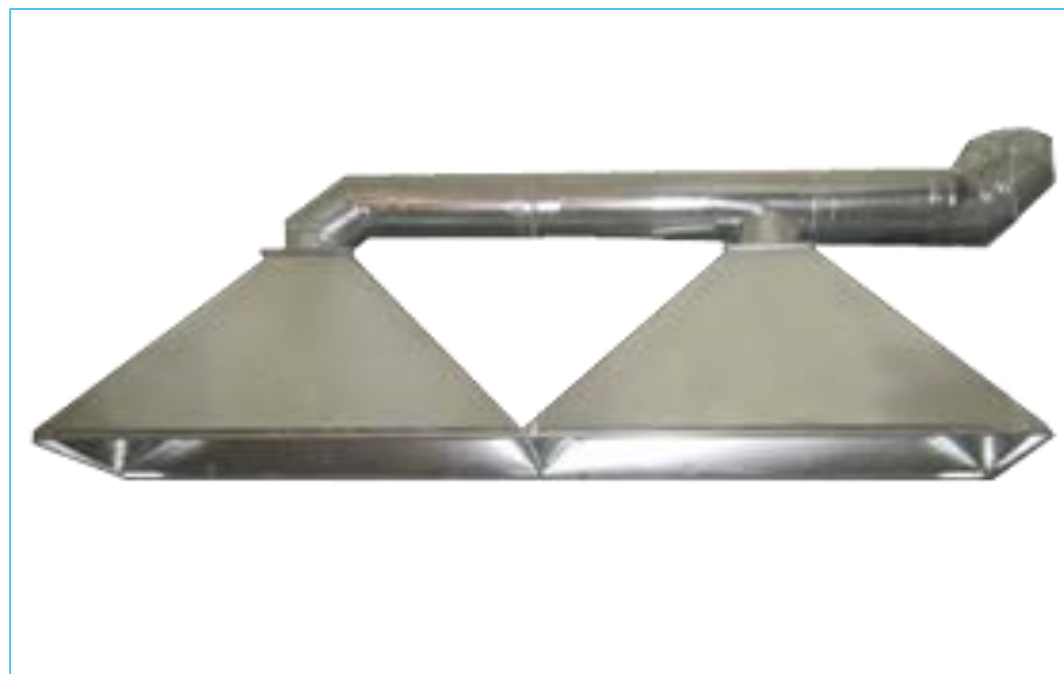
- Естественная
 - Механическая (приточная, вытяжная, приточно-вытяжная, общая и местная)
 - Кондиционирование воздуха
 - Способствует улучшению микроклимата на производстве
- Для очистки воздуха вентиляцию используют во всех помещениях (складских, моечных, производственных, торговых залах, административных помещениях, туалетных и душевых комнатах)
 - Для предупреждения загрязнения воздуха в зале неприятным запахом кухни, следует в горячем цехе и на раздаче вытяжку делать более мощной по сравнению с притоком, над тепловыми аппаратами устанавливают местные воздухоотводящие устройства
 - Залы и горячие цеха могут оснащаться кондиционерами для обеспечения микроклимата автоматически
 - Помещения, в которых установлено газовое оборудование должно систематически проветриваться

ВЕНТИЛЯЦИЯ

ВЫТЯЖНЫЕ ЗОНТЫ С ЖИРОУЛОВИТЕЛЯМИ



КУПОЛЬНЫЕ ЗОНТЫ БЕЗ ЖИРОУЛОВИТЕЛЯ



ТРЕБОВАНИЯ



КАНАЛИЗАЦИЯ

Должна отвечать определённым санитарным требованиям, имеет важное эпидемическое значение для организации очистки предприятия от хозяйственно-фекальных сточных вод



ОСВЕЩЕНИЕ

Влияет на здоровье, работоспособность человека, способствует качественному выполнению производственных процессов



МИКРОКЛИМАТ

Должен соответствовать оптимальным параметрам метеорологических условий – температура, относительная влажность, скорость движения воздуха с учётом климатической зоны, времени года, тяжести выполняемых работ

КАНАЛИЗАЦИЯ

- Необходима для удаления бытовых, дождевых и производственных сточных вод на ПОП
- **Бытовая** – отводит сточные воды от душа, санитарных узлов
- **Дождевая** – отводит дождевую и талую воду с поверхности крыш
- **Производственная** – отводит сточные воды от технологического оборудования: картофелеочистительной машины, овощемоечных машин, посудомоечных машин, пищеварочных котлов, проточных кипятильников, пароконвектоматов
- Должна отвечать определённым санитарным требованиям
- В предприятии должны быть предусмотрены две системы канализационных труб, которые соединяются с городской канализацией вне здания предприятия
- Моечные ванны присоединяются к канализационной сети с воздушным разрывом не менее 20мм от верха приемной воронки
- Пол у уклоном для производственного трапа (1 трап на 100м² площади)
- Сеть канализаций ПОП запрещено объединять с канализацией жилых домов и зданий, в которых оно размещено

ОСВЕЩЕНИЕ

- Естественное
- Искусственное (люминесцентные лампы, лампы накаливания, светодиодные)
- Должно соответствовать СанПин 2.2.1/2.1.11278-03 «гигиенические требования к естественному, искусственному и совмещенному освещению жилых и общественных зданий».
- Влияет на освещённость: ориентация окон и размер, окраска стен, глубина проникновения дневного света внутрь помещения
- Естественное освещение нормируется световым коэффициентом – это отношение площади пола к площади окон, как 1:8
- Освещённость измеряется в люксах, в торговых залах норма 75-100лк, в складских 50 лк
- Размещение светильников симметрично для равномерности освещения

ОСВЕЩЕНИЕ - ВАЖНЕЙШИЙ ЭЛЕМЕНТ ДИЗАЙНА

1. - Привлечение внимания потенциального клиента - вывески, зона входа, световой дизайн
2. - Создание атмосферы гостеприимства и комфорта в клиентских зонах - сочетание общего, локального и декоративного освещения
3. - Современные технические возможности позволяют оснащать осветительные приборы диммерами (или регуляторами мощности)
4. - При проектировании ресторана важно предусмотреть естественное освещение - самое комфортное, в нашей климатической зоне, дневной свет – скорее роскошь, нежели привычное благо
5. - Для вариативности обстановки подойдет использование регулируемой цветной подсветки
6. - Группируя светильники, можно регулировать уровень освещенности в зависимости от времени суток или близости к источнику естественного света
7. - Создание рабочей обстановки на кухне и технических помещениях - общий свет в сочетании с локальным просто необходим, для комфортной работы сотрудников предприятия





В качестве зонирования пространства здесь была создана инсталляция из белых перегородок с многочисленными круглыми отверстиями, чем-то напоминающие пчелиные соты.

С помощью таких композитных перегородок пространство двух уровней ресторана было разделено на зал общего пользования и на небольшие по площади зоны для проведения частных встреч, торжеств и корпоративов.

Оригинально дизайнеры организовали освещение в помещениях. Оно выполнено в виде точечных осветительных приборов, либо в виде удлиненных, будто стекающих прямо с потолка тягучих масс.

МИКРОКЛИМАТ -ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ НА ПОП

- Согласно действующим санитарным нормам, должен соответствовать оптимальным и допустимым параметрам метеорологических условий – температуры, относительной влажности, скорости движения воздуха с учётом климатической зоны, времени года, категории тяжести выполняемых работ
- Интенсивность инфракрасной радиации от теплового оборудования не должна превышать 70 Вт/м²
- Соблюдение технологических процессов приготовления блюд: обеспечить полное сгорания топлива в газовых плитах,
- Рекомендуется оборудовать местные вытяжки рабочего места, где производят просеивание муки, сахарной пудры
- Содержимое вредных веществ в воздухе производственных помещений не должно превышать предельно допустимых концентраций (ПДК)

«КОМФОРТ ПОСЕТИТЕЛЕЙ – ЗАЛОГ УСПЕХА ПРЕДПРИЯТИЯ!»



«Система тумана»

- аналог

«Кондиционера

на улице»

в летнее время

ОХЛАЖДЕНИЕ И УВЛАЖНЕНИЕ ВОЗДУХА В ЛЕТНИЙ ПАЛЯЩИЙ ЗНОЙ

- **Туманообразование** - отличный способ **очищения воздуха** для кафе или уличных ресторанов, уменьшается количество пыли, туман отпугивает насекомых, это «уличный» кондиционер
- **Экологичность воздуха**, поскольку конструкция не имеет в своем составе вредных веществ
- **Подавление запахов кухни**
- **Сбивание сигаретного дыма**
- **Снижение температуры окружающей среды**
- **Декоративность**

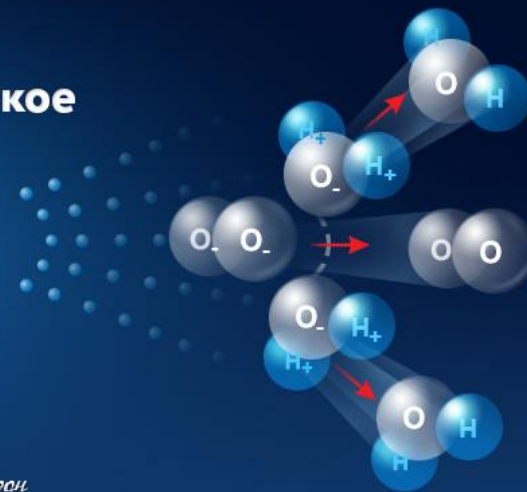
Форсуночное распыление

работает на высоком давлении – 70 Бар



Адиабатическое увлажнение -
распыление воды в воздухе в виде
тонкого мелкодисперсного аэрозоля,
который интенсивно испаряется,
потребляя явное тепло

**Адиабатическое
увлажнение
воздуха**



капли размером 5-10 микрон

ГАЗОВЫЕ УЛИЧНЫЕ ОБОГРЕВАТЕЛИ ДЛЯ РЕСТОРАНА ПОДХОДЯТ ДЛЯ ОТКРЫТЫХ ВЕРАНД ИЛИ ЛЕТНИХ КАФЕ

Газовые уличные обогреватели для ресторана оснащены простыми, но эффективными системами безопасности, которые отключают прибор при его падении, изменении угла наклона либо задувании пламени.

За 15 минут устройство можно подключить и смонтировать. Согласно условиям безопасности следует устанавливать такой газовый обогреватель на площади не менее 20 кв.м. и в хорошо проветриваемом помещении



УРОВЕНЬ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ШУМА

- Оптимальные эквивалентные уровни непостоянного звука не должны превышать 70 дБ
- При эксплуатации производственных помещений, в которых размещается оборудование, генерирующее шум, должны осуществляться мероприятия по защите работающих от его вредного воздействия:
 - отделка помещений звукопоглощающими материалами
- Использование амортизирующих устройств при монтаже оборудования

ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

- Техническое оснащение организаций питания Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина 2018 Москва Издательский центр «Академия»
- Охрана труда в организациях питания В.М. Калинина 2018 Москва Издательский центр «Академия»
- Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены Т.А. Лаушкина 2017 Москва Издательский центр «Академия»