ОГБУСО
«Ново-Ленинский дом - интернат для престарелых и инвалидов»

Адрес: 664048, город Иркутск, ул. Ярославского, дом 260
Телефоны:
приемная 8(3952)44-32-13,
Электронная почта: nldi@bk.ru

Организация питания в отделениях (требование к персоналу при раздаче пищи)

г. Иркутск 2022

Основные требования к спецодежде повара

Санитарная одежда повара должна быть удобной, практичной и выполнять свою главную функцию – защищать продукты питания от возможных загрязнений. Работники без спецодежды не должны допускаться на территорию кухни и к приготовлению блюд.

Требования к санитарной одежде повара

Ношение специальной поварской формы и обуви это необходимость! Ведь в процессе приготовления пищи на продукты питания может попасть пыль, грязь, пот, волосы с тела или верхней одежды кухонных рабочих. Поэтому, независимо от своей специальности, все сотрудники кухни обязаны соблюдать личную гигиену и санитарию - носить специальную униформу. От этого зависит качество готовых блюд и здоровье людей.

Требования к спецодежде повара, официанта.

Правила ношения спецодежды повара регламентируются СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для организаций общественного питания. Перед тем как приступить к работе, необходимо тщательно вымыть руки, надеть чистую санитарную одежду и подобрать волосы под специальный головной убор – колпак, косынка, шапочка.

Обработка продуктов питания и приготовления пищи должны осуществляться только в санитарной одежде, которая меняется по мере загрязнения, но не реже, чем 1 раз в 2 дня.

Во время посещения туалета, выхода на улицу или за пределы территории кухни, санитарная одежда снимается в специально отведенном месте, а по возвращению к рабочим обязанностям надевается вновь.

Приступая к обработке продуктов и приготовлению блюд, повар должен снимать часы, ювелирные украшения, все острые и бьющиеся аксессуары.

Правила хранения одежды повара, официанта.

Униформу хранят в специально отведенном шкафу, отдельно от верхней одежды и личных вещей. Шкаф для хранения регулярно моют и подвергают дезинфекции. Хранению подлежит только чистая спецодежда. Грязную форму необходимо выстирать и прогладить горячим утюгом.

Нормы выдачи спецодежды для повара, официанта.

Согласно Приказу министерства труда и социальной защиты рф от 9 декабря 2014 г. n 997н, при трудоустройстве на работу, работодатель обязан выдать повару бесплатный комплект спецодежды и средства индивидуальной защиты. Униформа установленного образца должна быть изготовлена из материалов, качество которых отвечает стандартам ГОСТ и одобрено Роспотребнадзором. Очень важно, чтобы ткань, из которой пошита поварская форма, была практичной, легко поддавалась стирке, глажке и дезинфекции.

Норма выдачи формы повара официанта.

У повара должно быть минимум 2 комплекта санитарной одежды - чем больше, тем лучше. Это необходимо для соблюдения гигиены и поможет избежать ситуаций, когда один комплект находится в стирке, а второй запачкан и срочно требует замены.

Что входит в комплект униформы повара

Согласно правилам в комплект входят следующие предметы одежды.

Брюки (юбка), Халат (куртка, китель), Колпак (шапочка, косынка), Фартук, Полотенце для рук, Униформа должна быть удобной и соответствовать размеру фигуры повара.

Комплект формы повара, официанта.

Помимо одежды особое внимание следует уделить выбору обуви. Она должна иметь закрытый верх, быть изготовлена из мягких, практичных материалов и иметь устойчивую, нескользящую подошву.

Требования к личной гигиене

Повара, официанты и все работники предприятия общественного питания должны соблюдать личную гигиену. В СанПиН зафиксированы следующие требования к персоналу.

Содержать свое тело в чистоте – ежедневно принимать душ. Ежедневно менять нижнее белье. Перед работой на кухне мыть руки до локтя. Коротко стричь ногти и ежедневно очищать подногтевое пространство. Не использовать сильно пахнущую парфюмерию и косметические средства. Курить в специально отведенных местах и мыть руки после сигарет. Не принимать пищу на рабочем месте.

Требования к гигиене.

К работе не допускаются сотрудники, у которых были обнаружены инфекционные заболевания или кишечные дисфункции, ожоги, ссадины или гнойничковые поражения кожи (особенно на руках). Если в семье повара кто-то имеет инфекционное заболевание или кишечную дисфункцию, он обязан обратиться медицинское учреждение.

Результаты осмотра должны заноситься в журнал (ЗДОРОВЬЕ) на бумажном и/или электронном носителях.

Медицинские осмотры работников кухни

При поступлении на работу повар, официант, младшая медицинская сестра по уходу за больными и дежурные медицинские сестры) обязаны пройти медицинский осмотр. В дальнейшем такие осмотры должны проводиться регулярно, что помогает избежать распространения заболеваний.