

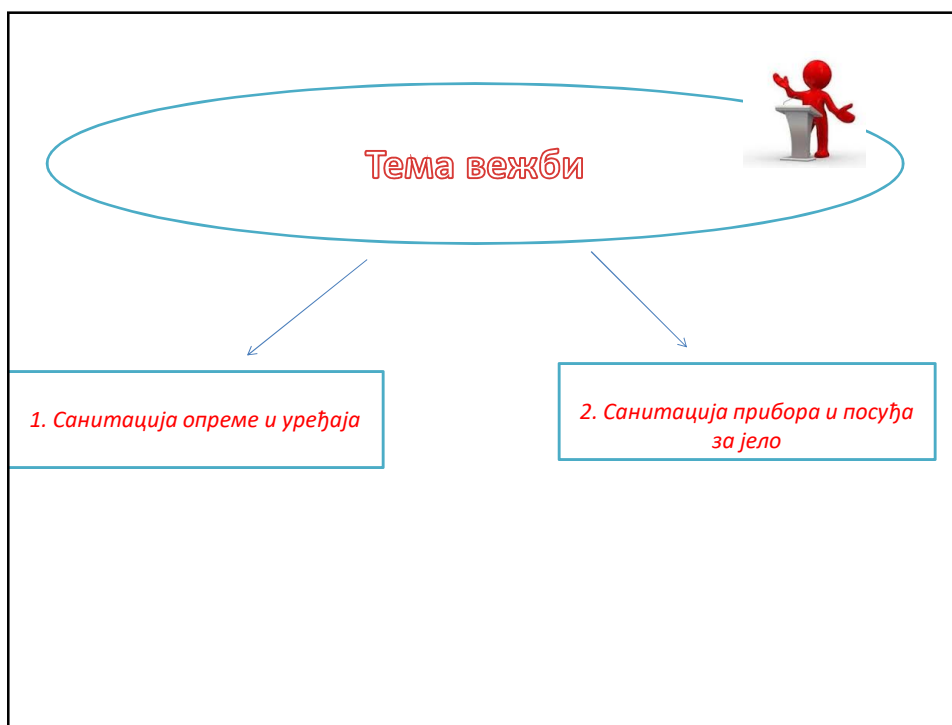
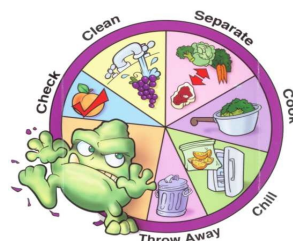


УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

## ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

-ВЕЖБЕ-

др Драган Тешановић, редовни професор  
Маја Бањац, асистент





**1. Санитација опреме и уређаја**



**Опрема и уређаји**




*Опрема има значајан утицај на одржавање високих стандарда хигијене хране. Кухињска опрема треба да буде дизајнирана тако да обухвати минималан број делова који могу бити тешки за чишћење, и да омогућава квалитетно спољно и унутрашње прање и чишћење.*






**Дрво** се не сме користити где се храна припрема и чува на отвореном јер дрво упија воду и не може се редовно чистити. Дрво се може користити, мада као мање прихватљива алтернатива, за полице у сувим просторијама, али би било потребно да буде ефикасно премазано да спречи апсорпцију и омогући чишћење. Дрво није никад добро увезано - уковано па тешко може поднети теже терете.

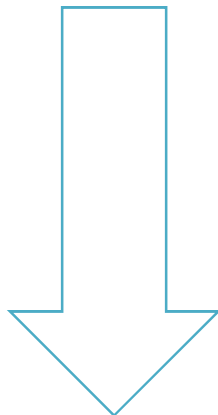



**Пројектанти кухиња треба да настоје да задовоље следеће захтеве:**

1. да при планирању распореде опрему према следу радних процеса;
2. да уваже праволинијски ток хране од складишта до простора за служење;
3. да максимално смање растојање између кухиње и ресторана;
4. да учине централну позицију топлотне обраде-кувања компактном;
5. секундарне складишне просторе лоцирати близу сваке радне станице;
6. заједничке просторије позиционирати централно;
7. водити рачуна о хигијени и безбедности радника;
8. груписати опрему за топлотну обраду и
9. омогућити ефикасно коришћење свих комуналија.

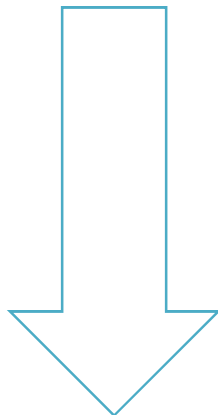


## План чишћења инвентара и опреме



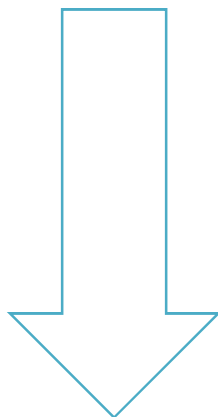
Учесталост	Подручје	Радња
Дневна	Припрема и топлотна обрада намирница	
	Ножеви и употребни предмети	Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачних соли
	Тигањи, лонци	Опрати неутралним детергентом који ствара мало пене
	Радне површине и сва опрема	Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачних соли
	Прање	
	Филтери машина за прање посуђа	Уклонити тврде насlage након уклањања остатака хране
	Столови и радне плоче	Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачних соли
	Раскладна комора	
	Дно	Опрати неутралним детергентом
	Дистрибуција и потрошња	
	Столови, радне плоче, раскладне полице, топле купке	Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачних соли
	Витрине	Опрати детергентом на бази алкохола
	Машине за точење пића	Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачних соли
	Машине за сладолед	Опрати ваљке и ножеве неутралним детергентом
	Недељно	Припрема и топлотна обрада намирница
Вентилацијски отвор, аспиратори, фрижидери,		Опрати алкаличним детергентом
Ормари, полице, столићи		Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачних соли
Пећнице или рерне		Опрати алкаличним детергентом
Фритезе		Опрати детергентом јаког деловања у разградњи масноће
Раскладне коморе		
Ладнице, ручице, враташца		Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачних соли
Зидови		Опрати неутралним детергентом
Расподела obroka		
Колица за хлеб		Опрати неутралним детергентом и дезинфекцијским средством на бази четвороамонијачних соли
Топле купке	Уклонити тврду прљавштину киселим средством	
Месечно	Припрема и топлотна обрада намирница	
	Фрижидери, компресори, систем клађења	Опрати неутралним детергентом
	Прање	

## План чишћења машине за резање, након употребе



Како	Средство
1. Искључити машину	
2. Извадити утикач из утичнице за струју	
3. Контролно дугме поставити на нулу	
4. Скинути круг за месо, одвити ручицу на врху круга	
5. Скинути позадину заштите оштрице, одвити ручицу на заштити	
6. Скинути горњи део заштите оштрице, одвити ручицу на средишту оштрице	
7. Енергично опрати растављене делове	Топли раствор детерџента, четкица
8. Испрати	Чиста вода загрејана на 65°C, 1 минут. Користити куку у облику слова S за вађење делова из вруће воде.
9. Оставити делове да се суше на чистој површини	
10. Опрати оштрицу и спољни део машине	Користити крпу намочену у раствор детерџента
11. Испрати	Топла вода и чиста крпа
12. Дезинфиковати оштрицу, оставити га да се суши	Вода и чиста крпа, дезинфекцијска средства на тржишту
13. Након чишћења спољашњег дела причврстити предњи део заштите оштрице, завити ручицу	
14. Поставити стражњи део заштите оштрице, завити ручицу	
15. Поставити круг, завити ручицу	
16. Оставити на нули контролни регулатор оштрице	
17. Утаћи утикач у утичницу за струју	

**План чишћења машине за резање меса, саламорезница,  
након употребе**



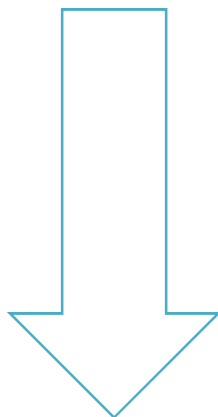
Како	Средство
1. Искључити машину	
2. Извадити утикач из утичне за струју	
3. Скинути заштиту	
4. Скинути ваљак за резање	
5. Скинути заштиту и ваљак у судопер а) скинути ручицу б) скинути водилице оштрице ц) скинути остатке папира заостале у ваљку	Посебна виљушка
6. Добро опрати растављене делове	Топла раствор детерџента, четкица
7. Ставити делове у металну корпу те их потопити у воду за испирање	Чиста вода загрејана на 65°C, 1 минуту
8. Оставити корпу с деловима да се суши на чистој површини	
9. Опрати спољни део машине	Користити крпу натопљену у топли раствор детерџента
10. Испрати	Топла вода и чиста крпа
11. Осушити спољни део машине	Чиста сува крпа
12. Поставити ваљак за резање	Чиста сува крпа
13. Укључити утикач у утичницу за струју	

## План чишћење електричне тестере, након употребе



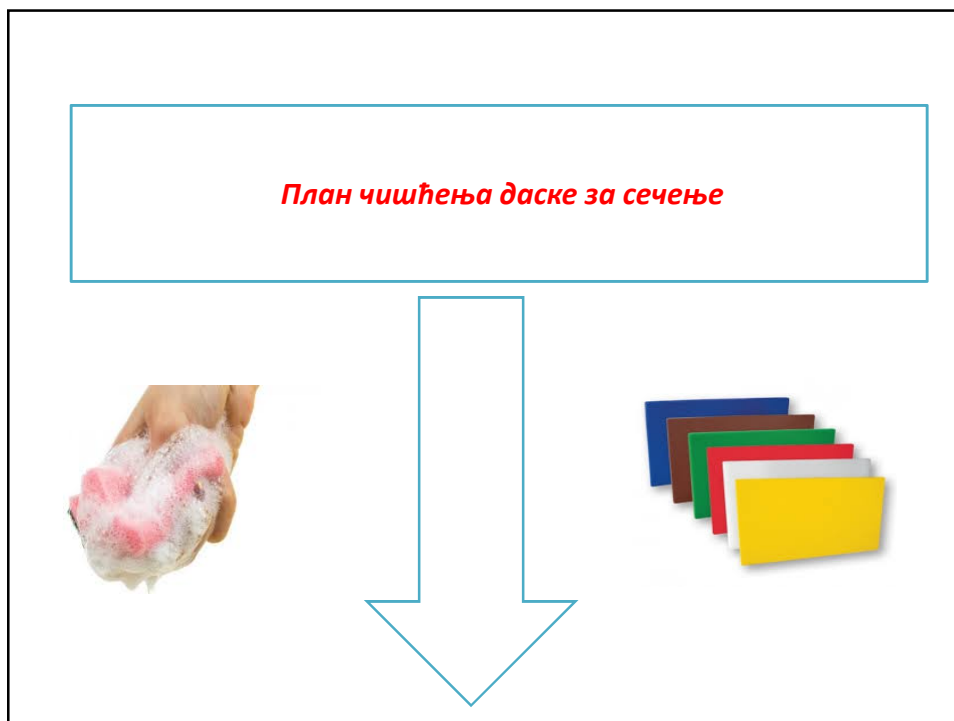
Како	Средство
<p>1. Искључити из струје</p> <p>2. Раставити на делове:</p> <p>а) резервоар: отворити врата на врху ради уклањања посуде</p> <p>б) мали део столића: нагнути и допустити да склизне напраз тањир</p> <p>ц) оштрица: окренути контролни регулатор оштрице у смеру казаљке на сату</p> <p>д) стругачи меса: одвити вилећу куку да би их отпустили</p> <p>е) назуљени завртњи оштрице: одвити вијке, да би их се скинуло</p> <p>ф) покренути столић: олабавити сигурносну спојку испод стола и допустити да склизне да би га скинули</p> <p>з) ваљак доње оштрице: одвити вијак на предњем делу и скинуту га</p> <p>х) водилица оштрице: скинути вијке у горњем делу и гурнуту доле да се одвије</p>	
3. Однети све делове у судопер на прање	Топлао раствор детерџента, четкица
4. Испрати	Чиста вода загрејана на 65°C, Посуда са дугом ручицом, Метална посуда
а) поставити мале делове у металну посуду и потопити	Кука у облику двоструког с за вађење делова из воде
б) потопити веће делове	
ц) оставити све делове потопљене бар један минут	
д) оставити делове да се суше на ваздуху на чистој површини	
5. Опрати спољни део машине:	Ручно
а) уклонити све делове меса	Топлао раствор детерџента, чиста крпа и четкица
6. Испрати	Топла чиста вода
7. Осушити	Чиста сува крпа
8. Поставити делове обрнутим редоследом	

## План чишћења машине за млевење меса



Како	Средство
1. Искључити машину	
2. Извадити утикач из утичнице за струју	
3. Одвити прстен машине, олабавити сигурносну стезаљку	
4. Скинути резервоар и спољни део направе те их опрати а) скинути прстен б) скинути тањираћ, уклонити остатке хране ц) скинути оштрице д) скинути вијке с цилиндра	Хватаљка за лед и четкице
5. Опрати делове у судопери, обратити посебну пажњу на жлебове и нарезе у цилиндру и прстену	Топло раствор детерџента, четкица, хватаљка за лед
6. Опрез: оштрицу немојте ставити у судопер, оставите је покрај судопере док не дође на ред за прање.	
7. Ставити очишћене делове у металну корпу и потоим их у воду за испирање	Чиста вода загрејана на 65°C, једну минуту
8. Оставити их да се суше на чистој површини	
9. Науљити жлебове у прстену и цилиндру	Уље за машине
10. Очистити спољни део машине	Топло раствор детерџента и чиста крпа
11. Осушити	Чиста сува крпа

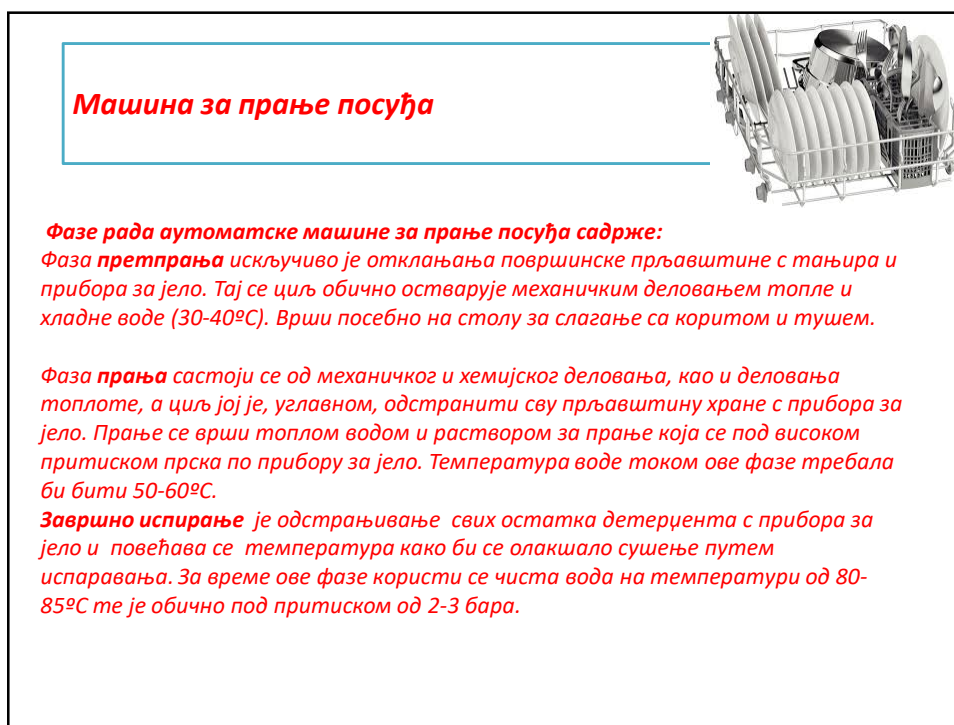




Како	Средство
1. Донети даску у судопер	
2. Одмах енергично опрати или ставити на дно судопере за прљаве предмете. Опрез: не потапајте даску у воду	Топло раствор детерџента, четкица
3. Испрати	Текућа топла вода
4. Дезинфиковати	Дезинфекцијско средство
5. Наслонити и осушити на ваздуху	Сува и чиста подлога



## 2. Санитација прибора и посуђа за јело




### Машина за прање посуђа

#### **Фазе рада аутоматске машине за прање посуђа садрже:**

Фаза **претпрања** искључиво је отклањања површинске прљавштине с тањира и прибора за јело. Тај се циљ обично остварује механичким деловањем топле и хладне воде (30-40°C). Врши посебно на столу за слагање са коритом и тушем.

Фаза **прања** састоји се од механичког и хемијског деловања, као и деловања топлоте, а циљ јој је, углавном, одстранити сву прљавштину хране с прибора за јело. Прање се врши топлом водом и раствором за прање која се под високом притиском прска по прибору за јело. Температура воде током ове фазе требала би бити 50-60°C.

**Завршно испирање** је одстрањивање свих остатка детерџента с прибора за јело и повећава се температура како би се олакшало сушење путем испаравања. За време ове фазе користи се чиста вода на температури од 80-85°C те је обично под притиском од 2-3 бара.



*За побољшање коначних резултата вода за испирање меша се са специфичном површински активним материјама које се обично називају средства за испирање. Овај додатак делује на притисак површине воде те спречава стварање капљица на површини прибора за јело.*



**Фактори који утичу на прање**

**Механичко деловање**  
*Потребно је у свим фазама. Оно се постиже млазовима воде који прскају прибор за јело.*


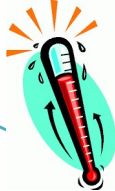


**Хемијско деловање**  
*се остварује помоћу детерџента помешаног с водом за прање.*



**Деловање топлоте**  
 На прибор за јело се врши на специфичној температури која зависи од врсте прљавштине. Идеална ситуација је машина у којој је пораст температуре поступан, значи она која користи залиху хладне воде

**Састојци и релативне температуре раствора су:**  
 масти: 40-50°C;  
 беланчевине: 35°C и  
 угљени хидрати: 40-50°C.

**Време механичког и хемијског деловања**  
 Време прања зависи и од количине воде која делује на прибор за јело, као и од времена приправности, односно времена „мировања“ сасушене прљавштине, које мора бити што краће. Ако је време мировања предуго, на прибору за јело ствара се тврди слој, па је самим тим за одстрањивање потребно дужице време прања или прелиминарног натапања у води.

**Завршни резултати прања зависе од**  
 притисака  
 улазне температуре  
 воде  
 детерџена којим се пере






УНИВЕРЗИТЕТ У НОВОМ САДУ  
ПРИРОДНО-МАТЕМАТИЧКИ ФАКУЛТЕТ  
ДЕПАРТМАН ЗА ГЕОГРАФИЈУ ТУРИЗАМ И ХОТЕЛИЈЕРСТВО

# ХВАЛА НА ПАЖЊИ!

ОСНОВЕ САНИТАЦИЈЕ ХРАНЕ У УГОСТИТЕЉСТВУ

Маја Бањац, Мсц, асистент

