МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Донецький національний університет
економіки і торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технології у ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи

О.О. Сімакова, В.О. Глушко

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЙ ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ

ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

Кривий Ріг
2017

УДК 613. 2 (076.5)
ББК 51. 230 я 73
С37

Рецензенти:
Д.П. Шапран, кандидат філологічних наук, доцент
Ю. А. Горяйнова, кандидат технічних наук, доцент

Сімакова О.О.

С37 Гігієна і санітарія в галузі [Текст] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни для студ. спец. 241 «Готельно-ресторанна справа», ступінь бакалавр / М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. технології в ресторанному господарстві та готельної і ресторанної справи; О.О. Сімакова, В.О. Глушко – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. – 24 с

Методичні вказівки складені відповідно до тематики проведення практичних занять, які узгоджені з робочою навчальною програмою курсу. Методичні вказівки щодо вивчення дисципліни та завдання для самостійної роботи з підготовки студентів спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” денної та заочної форм навчання з дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі».

УДК 613. 2 (076.5)
ББК 51. 230 я 73

© Сімакова О.О., Глушко В.О., 2017
© Донецький національний
університет економіки й торгівлі
імені Михайла Туган-Барановського,

Кривий Ріг
2017

ЗМІСТ

ВСТУП 5

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ 7

Змістовний модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень проектування і будівництва закладів готельно-ресторанного господарства 7

1.1. Короткі відомості про класифікацію готелів.Санітарні вимоги до вибору земельної ділянки та упорядкування благоустрою території готелю 7

1.2. Санітарні вимоги до планування будинків готелів 9

Змістовний модуль 2. Санітарні вимоги до обладнання та утримання готельно-ресторанних підприємств. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів і їхнє епідеміологічне значення .. 15

2.3. Санітарні вимоги до утримання готелів..... 15

ЗАВДАННЯ ДО ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ ... 19

ПИТАННЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ 21

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ 23

ВСТУП

Навчальним планом підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 “Готельно-ресторанна справа” передбачено вивчення курсу “Гігієна і санітарія в галузі”.

Основним завданням вивчення цього курсу є надання людям, що перебувають поза дому, комплексу гігієнічно обґрунтованих і санітарно забезпечених послуг, найважливішими серед яких є послуги розміщення і харчування.

Ця задача може бути вирішена лише за умов виконання на кожному готельно-ресторанному підприємстві встановлених певних санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил і норм, гігієнічних нормативів.

Виконання цих вимог контролюється органами та установами державного санітарного нагляду.

Основою курсу “Гігієна і санітарія в галузі” є фундаментальна дисципліна "Гігієна харчування", що вивчає питання із забезпечення населення повноцінної, доброякісної та епідемічно бездоганною їжею.

У зв’язку з цим, в процесі викладання курсу "Гігієна і санітарія в галузі" розглядаються загальні гігієнічні вимоги до проектування та будівництва підприємств готельно-ресторанного господарства: гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки для розміщення підприємств готельно-ресторанного господарства; склад і гігієнічні вимоги до проектування готельних (приймально-вестибюльних, житлових та ін.) і ресторанних (складських, виробничих, торгівельних та ін.) приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства.

На протязі вивчення курсу також розглядаються питання, що відносяться до загальної гігієни: гігієна повітря, води, ґрунту, та ін., оскільки ці фактори зовнішнього середовища впливають на здоров'я відвідувачів підприємства, співробітників і санітарне благополуччя готельно-ресторанних підприємств.

Особлива увага приділяється санітарним вимогам до утримання території та приміщень підприємств готельно-ресторанного господарства (методи прибирання, періодичність, прибиральний інвентар, його обробка й зберігання); особистій гігієні , гігієні праці працівників підприємств готельно-ресторанного господарства; гігієнічному значенню регулярного догляду за шкірою, порожниною рота, рук; санітарному одягу (матеріал, покрій, правила носіння й зберігання); профілактичному медичному обстеженню (мета, періодичність, показання та ін.); захворюванням і бактеріоносінню, які перешкоджають допусканню до роботи в готельно-ресторанних підприємствах; особистій санітарній книжці працівника готельно-ресторанних підприємств.

У курсі розглядаються санітарні вимоги до транспортування та прийому харчових продуктів; санітарно-гігієнічні умови та строки зберігання особливо швидкопсувних продуктів; умови та строки зберігання сипучих продуктів, хліба, картоплі й овочів; санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів; збереженню, роздачі та прийому готовій їжі.

Передбачено вивчення санітарно-гігієнічних вимог до обладнання, інвентарю, тари, пакувальних матеріалів, наведена санітарно-гігієнічна й епідеміологічна оцінка харчових продуктів, харчових добавок та ін. Важливе місце в курсі відведено вивченню харчових отруєнь, кишкових інфекцій і їхній профілактиці.

Програма курсу передбачає вивчення теоретичних основ, заходів, нормативних документів, нових наукових даних, спрямованих на поліпшення санітарно-гігієнічного стану й виробництва продукції в готельно-ресторанних підприємствах.

Слід зазначити, що наведені вище питання, які стосуються підприємств ресторанного господарства, досить добре й докладно викладені в різній літературі. Однак відомостей про санітарно-гігієнічні вимоги до влаштування та утримання готелів у доступній літературі недостатньо. Особливо це стосується вимог до вибору земельної ділянки для розміщення готелю, планування її приміщень, санітарного утримання приміщень готелю та ін.

Наведені методичні вказівки призначені для виконання домашньої контрольної роботи студентами з курсу "Гігієна і санітарія в галузі ".

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Гігієна і санітарія в галузі» студенти напряму підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» повинні вивчити наступні питання зі змістових модулів.

Змістовний модуль 1. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень проектування і будівництва закладів готельно-ресторанного господарства

1.1. Короткі відомості про класифікацію готелів. Санітарні вимоги до вибору земельної ділянки та упорядкування благоустрою території готелю

Сучасна індустрія готельного господарства України нараховує близько 2000 готелів різних типів. Найбільшу мережу готелів мають великі промислові, культурні та курортні регіони України, які є центрами ділових людей і відпочиваючих туристів: Київ, Донецька, Одеська, Дніпропетровська, Харківська й Львівська області.

Обов'язковим для всіх форм власності на Україні є державне ліцензування всіх готелів.

Готелі в Україні класифікуються за рівнем комфорту й розвитку обслуговування.

На даний момент для класифікації готелів застосовується Міждержавний стандарт ДЕРЖСТАНДАРТ 28681.4-95. Відповідно до цього стандарту в Україні прийнята класифікація, що відповідає міжнародній (чим вище розряд готелю, тим більше "зірок" у її атестаті). Атестацію проводять акредитовані в системі УкрСЕПРО органи із стандартизації, метрології, сертифікації. Отриманий атестат вивішується на видному місці у вестибюлі готелю.

Класифікація готелів за категоріями базується на комплексі вимог до:

- матеріально-технічного забезпечення;
- номенклатури та якості надаваних послуг;
- рівня обслуговування.

Категорії позначають символом - * (зірка). Кількість зірок збільшується відповідно до підвищення рівня якості обслуговування. Готелі класифікуються по п'ятьом категоріям, мотелі - по чотирьом. Вищу категорію готелю позначають - *****, нижчу - *, вищу категорію мотелю - ****, нижчу - *.

На підставі привласненого розряду визначається оснащеність меблями, інвентарем номерного фонду готелів.

Номера в готелях ,залежно від обладнання (м'якого і твердого інвентарю), розділяють на категорії: "Вища", I, II, III, IV.

Місткість готелів визначається завданням на проектування відповідно до "Рекомендацій з визначення потреб в готельних місцях". При цьому готель повинен розташовуватися у сприятливих екологічних умовах.

Площа земельної ділянки для будівництва визначається завданням на проектування або проектом з урахуванням умов розміщення, характеру міського середовища, функціонального складу та категорії готелю.

На території земельної ділянки розташовуються:

- безпосередньо готель;
- упоряджені площадки перед входами в будівлею готелю (з розрахунку не менш 0,2 м^2 на одного проживаючого);
- площадки для стоянки автомобілів;
- площадки для тимчасового паркування автомобілів і автобусів;
- внутрішні наскрізні проїзди, під'їзди до головного та інших входів готелю; в'їзди в підземні гаражі або стоянки;
- господарська зона із проїздом для вантажного транспорту.

Для стоянки одного автомобіля площа земельної ділянки повинна бути не більше 22,5 м^2. Допускається розміщення стоянок для зберігання й паркування легкових автомобілів у підземних і цокольних поверхах готелів ,за умови розміщення нежитлового поверху між автостоянкою й житловою частиною готелю.

Для нових споруджуваних готелів варто передбачати індивідуальні стоянки для інвалідів (не менше 3-х машиномісць), які повинні бути максимально наближені до входу в будівлю, і спеціальні пристрої (пандуси, підйомники), що роблять доступними для інвалідів суспільні зон будівель та території готелю.

Готель будь-якої категорії повинен мати зручні під'їзні колії з необхідними дорожніми знаками, упоряджену та освітлену прилеглу територію, площадку із твердим покриттям для короткочасного маневрування автотранспорту (у т.ч. автобусів), вивіску із назвою підприємства й вказівкою його категорії, для окремого входу в ресторан - вивіску з його назвою.

Якщо готель, займає частину будинку то він, повинна мати окремий вхід.

При проживанні в готелі повинні бути забезпечені безпека життя, здоров'я гостей і сохранність їхнього майна. У будівлі повинні бути аварійні виходи, сходи, добре помітні інформаційні вказівки, що забезпечують вільну орієнтацію гостей, як у звичайній, так і в надзвичайній ситуації.

Готелі має бути обладнаний системами протипожежного захисту, оповіщення й засобами захисту, передбаченими Правилами пожежної безпеки для житлових будинків, готелів.

У готелях повинні дотримуватися санітарно-гігієнічні норми та правила, що встановлені органами санітарно-епідеміологічного нагляду щодо чистоти приміщення, стану сантехнічного обладнання, ефективного захисту від комах і гризунів.

При виборі земельної ділянки необхідно врахувати, що готель має бути оснащена інженерними системами й устаткуванням, що забезпечують:

• гаряче й холодне водопостачання (цілодобово), у районах з перебоями водопостачання необхідно мати мінімальний запас води не менш ніж на добу;

• каналізацію;

• опалення, що підтримує температуру не нижче 18,5^{0}С в житлових і суспільних приміщеннях;

• вентиляцію (природну або спеціально обладнану), що забезпечує нормальну циркуляцію повітря та виключаючи проникнення сторонніх запахів у номери й суспільні приміщення;

• радіомовлення й телебачення (підводка в усі номери);

• телефонний зв'язок;

• освітлення у номерах: природне (не менш одного вікна), штучне, що забезпечує освітленість при лампах накалювання - 100 лк; при люмінесцентних лампах - 200 лк, у коридорах - цілодобове природне або штучне освітлення.

Вибір земельної ділянки для розміщення будівель готелів, проекти прив'язки типових проектів, індивідуального й повторного застосування, а також проекти реконструкції й переобладнання (перепланування) будівель, приміщень зазначених об'єктів підлягають обов'язковому узгодженню з органами Держнагляду.

Відкриття нових, реконструйованих, а також відремонтованих та перепланованих будівель готелів допускається тільки при наявності дозволу санітарно-епідеміологічної служби на експлуатацію зазначених будівель та приміщень.

Висновок робиться за результатами санітарно-епідеміологічної експертизи потенційно небезпечних для здоров'я населення послуг у готелі, у т.ч. експертизи нормативної й технологічної документації, санітарно-гігієнічного обстеження умов праці працівників, оцінки технологічного процесу, його впливу на навколишнє середовище та проживаючих, а також при необхідності за результатами лабораторно-інструментального контролю.

Санітарна служба має право брати участь в інспекційному контролі по дотриманню вимог до сертифікаційної послуги, у першу чергу при проведенні позапланових перевірок ,у випадках надходження інформації про претензії (скаргах, рекламаціях) до сертифікаційної послуги від проживаючих, а також при надходженні інформації від керівництва готелю про зміни характеристики послуг, умов обслуговування, технологічного процесу і т.д.

1.2. Санітарні вимоги до планування будинків готелів

У складі готелю можуть бути передбачені наступні групи приміщень і служб:

- приймально-вестибюльна;
- житлова;
- культурно-розважальна;
- фізкультурно-оздоровча;
- медичного обслуговування;
- побутового обслуговування;
- підприємств харчування;
- підприємств торгівлі;
- ділової діяльності;

- адміністрації та служб експлуатації;
- приміщень обслуговування;
- вбудовано-прибудованих підприємств і установ.

Обов'язковим є наявність перших двох груп приміщень. Склад додаткових приміщень не нормується й приймається згідно з завданням на проектуванні або із проектом.

Основний елемент житлової частини - номер. Якість номерного фонду, що є одним з основних факторів, які впливають на комфорт проживання в готелі, визначається типами номерів (за числом кімнат і числом проживаючих), процентним співвідношенням у готелі різних типів номерів, їхнім архітектурно-планувальним рішенням, площею, параметрами, санітарно-технічним благоустроєм, обладнанням, меблюванням.

Останнім часом все більше уваги приділяють планувальній організації номерів, їхньому меблюванню й оснащенням, вимогам до якості, що встановлюють залежно від рівня комфорту готелю й категорії номера.

Сучасні номери, як правило, складаються з житлової кімнати (або кімнат), прихожої, санітарного вузла.

До групи житлових приміщень входять житлові кімнати, приміщення щодо поверхового обслуговування, приміщення громадського призначення (вітальні, дитячі кімнати і т.д.).

Житлова група приміщень готелів, розташовуваних у багатофункціональних будинках, а також при об'єктних готелів повинна бути функціонально та планувально окрема , мати ізольовані виходи.

При включенні до складу готелю груп приміщень суспільного призначення, що працюють на місто, варто передбачати ізольовані входи з вулиці.

У знов споруджуваних готелях, як правило, мають бути забезпечені умови доступу й проживання інвалідів, що пересуваються на інвалідних візках. При цьому необхідно передбачати резерв одне- і двомісних номерів (бажано на I поверсі) з відповідним обладнанням, шириною проходів і дверних прорізів, а також пристрою для пересування інвалідів по горизонтальним та вертикальним комунікаціям.

Не допускається розміщення житлових приміщень у підвальних і цокольних поверхах. Без природного освітлення не допускається проектувати апартаменти, житлові приміщення, службові та адміністративні приміщення з постійним режимом роботи. Допускається розміщення службових і адміністративних приміщень у підвалах і підземних поверхах за умови забезпечення природного освітлення за допомогою інженерних пристроїв (світловодів та ін.).

Всі житлові номери повинні мати вбудовані шафи для верхнього одягу, білизни, багажу, розміщені в передній або житловій кімнаті з мінімального розрахунку 1 шафа (0,60х0,55м) на одного проживаючого (допускається заміна вбудованих меблів на корпусні).

Обсяг житлових приміщень готелів (номерів з урахуванням передньої) повинен бути не менш 15 $м^3$ на 1 проживаючого.

Житлові кімнати, переважно, проектуються зі східною та (або) західною орієнтацією. Всі номери готелю повинні мати природне освітлення з освітленістю житлових приміщень, встановленою СНіП 23-05-95. Час інсоляції номерів не лімітується. Номера, які орієнтовані на південь, повинні мати сонцезахисні пристрої.

Житлова кімната однокімнатного номера сполучає ряд функцій: її використовують для сну, роботи, іноді для денного відпочинку, зберігання речей, прийому їжі, прийому гостей. У зв'язку з цим архітектурно-планувальна організація номера повинна забезпечити можливість зручного розміщення всіх необхідних для цього меблів.

При розміщенні в номері меблів доцільно враховувати вихідні габарити, які виявлені на основі антропометрії, зручності проходу та прибирання, а також гігієнічних вимог, і також визначають мінімально необхідні відстані між предметами меблів та між меблями й стіною.

Прихожі номерів в основному мають невеликі розміри. Прихожу від житлової кімнати відокремлюють дверима, вони, зазвичай, зустрічаються в номерах із двох та більше кімнат, в однокімнатних вони відділяються тільки просторово.

Санітарні вузли номерів за планувальним рішенням та оснащенням різноманітні. Найчастіше застосовують сполученим, обладнаними ванною або душем, умивальником, унітазом, а також сушилкою для рушників . Номера з ванною вважаються більш комфортабельними, ніж з душем. У санітарних вузлах номерів із двох і більше кімнат, а також однокімнатних одномісних і частини двомісних номерів розташовують також біде.

Вхід у санітарний вузол номера в основному роблять із прихожої. У номерах вищої категорії іноді є другий вхід у санвузол зі спальні, з тамбура-шлюзу або гардеробної, розташованої при спальні. У номерах готелів високого рівня комфорту (у тому числі однокімнатних) у ряді випадків передбачають роздільний санвузол, туалет або туалет з рукомийником і ванною кімнатою (ванна, умивальник, іноді також біде).

При роздільному санвузлі вхід у туалет роблять із прихожої, у ванну - з прихожої, спальні або гардеробної, розташованої при спальні. Для підвищення зручності проживання у двокімнатних номерах на троє людей і більше нерідко роблять роздільний санітарний вузол або два санвузли, обидва із входами з прихожої.

У вітчизняних готелях є номери, санвузли яких обладнані тільки вмивальником і унітазом.

У випадку відсутності у всіх номерах повного санітарного благоустрою на житлових поверхах розташовують загальні санітарні вузли й кабіни особистої гігієни жінок, а також ванні кімнати або душові загального користування. У готелях малої місткості ванні кімнати й душові загального користування іноді розміщають в одному місці, частіше на цокольному або підвальному поверсі будівлі.

Поряд з однокімнатними номерами на 1-2 чоловік у деяких сучасних готелях у невеликій кількості є однокімнатні номери на 3-4 чоловіки. З метою

підвищення комфорту проживання такі номери роблять із двох житлових кімнат із спільною прихожою та санітарним вузлом.

До номерів з підвищеним рівнем комфорту відносять номери-люкс і апартаменти. У вітчизняних готелях номера-люкс складаються із двох або трьох кімнат. Найпоширеніші у вітчизняній практиці - номери-люкс із двох кімнат: спальні, вітальні, прихожої, одного, іноді двох санітарних вузлів, обладнаних ванною, умивальником, унітазом, сушилкою для рушників, а в готелях вищого рівня комфорту - додатково біде.

Трикімнатні номери-люкс складаються зі спальні, вітальні, кабінету, прихожої, одного або двох санітарних вузлів (один завжди обладнаний ванною, умивальником, унітазом, сушилкою для рушників, біде), у деяких готелях при спальні є гардеробна, а при прихожій валізна (чемоданна). Іноді номери люкс розміщають у двох рівнях.

Номери-апартаменти найбільш комфортабельні. У закордонних готелях їх число (включаючи номера в 2-3 кімнати) зазвичай не перевищує 10% номерного фонду. Апартаменти мають до 8 кімнат: вітальня, одна або кілька спалень, кабінет, одна або трохи прихожих, 2 та більше санітарних вузли (один - обов'язково обладнаний біде), гардеробна й вбудовані шафи, у ряді випадків - кухні або кухні-ніші. Площа апартаментів доволі різна й в основному залежить від числа кімнат і рівня комфорту готелю. По суті, такі номери являють собою багатокімнатні квартири.

У готелях для відпочинку, головним чином розташованих у теплих і жарких районах країни, обов'язкова приналежність номера - балкон, веранда або лоджія. Звичайно їх використовують для денного відпочинку, розміщуючи крісла, шезлонги, журнальні столики. При будівництві готелю поблизу водойм у літнім приміщенні іноді роблять спеціальні пристосування (поручні) для сушіння речей для купання.

Приміщення щоповерхового обслуговування треба, як правило, блокувати, передбачаючи один блок на 30 місць у готелях категорії 5 зірок, на 40 місць - 4 зірки, на 50 місць - 3 зірки, на 60 місць - 2 зірки.

Ці приміщення в готелях категорії одна та дві зірки допускається розташовувати через поверх. Мінімальний склад приміщень щоповерхового обслуговування може бути представлений тільки кімнатою чергового персоналу.

Службове приміщення, у якому перебувають покоївки, повинне бути ближче усього розташовано до об'єктів обслуговування. Найбільше правильним є розміщення службового приміщення між холом і житловими номерами.

У службових приміщеннях повинні бути шафи, що закриваються, з полками для чистої постільної білизни, столові підношення, мийка й стільці або табурети.

Для чергового персоналу, що обслуговує номерний фонд, на житлових поверхах у сучасних готелях передбачають кімнату чергового персоналу, кімнату прасування та чистки одягу, роздільні комори для зберігання обмеженого запасу чистої й брудної білизни, сервувальну, санвузол.

Часто приміщення чергового персоналу групують і розміщають поблизу службових ліфтів і сходів, що зв'язують їх із загальноготельними господарськими та складськими приміщеннями, розташованими в підвальному, цокольному, рідше на першому поверсі будівлі.

При подачі їжі в номери має бути забезпечений зв'язок між роздавальної основного харчоблока й жилою частиною готелю по службових коридорах і сходам, ліфтом або із застосуванням спеціальних підйомників.

На житлових поверхах готелів однієї й двох зірок допускається облаштування приміщень суспільного призначення (барів, кафе, буфетів, і т.д.) за умови шумозахисту житлових приміщень. Розміщення приміщень суспільного призначення суміжно з житловими приміщеннями не допускається.

У складі готелів відповідно з їх місткості та категорією необхідно передбачати приміщення побутового обслуговування й торгівлі.

Кімната чищення й прасування одягу призначена, для самообслуговування проживаючих. У ряді випадків нею також користується персонал. Це приміщення обладнують столом (або столами) для прасування одягу, раковиною, стійкою для вішалок. У готелях вищого розряду облаштування кімнати чищення та прасування одягу вітчизняними нормами не передбачено, тому що передбачається, що в таких готелях ці операції буде робити тільки обслуговуючий персонал. Крім кімнати чищення та прасування одягу іноді передбачають спеціальне приміщення для чищення взуття.

Кількість та рід підсобних складів на готельному поверсі залежить від кількості номерів. Вони служать для зберігання запасів, необхідних для забезпечення житлових номерів (подушки, ковдри, електричні лампочки й т.п.), а також тимчасового зберігання ушкоджених речей. Склади мають відкриті полки-стелажі простої конструкції, що дозволяють розставляти на них речі різних розмірів.

Брудна білизна зберігається в окремому приміщенні короткий період часу, тому що через часту зміну воно має віддаватися в прання без затримки. Чиста білизна зберігається в іншому приміщенні, у строгій відповідності до санітарної інструкції з утримання готельних приміщень.

Комори для чистої білизни ,у випадку їх наявності, рекомендується робити площею приблизно 4 м^2 розраховуючи на 30 номерів і обладнати поличками (глибиною 50 см та висотою 40см). Бажано, щоб комори чистої білизни мали безпосередній зв'язок із службовим ліфтом.

Комори брудної білизни обладнують поличками й оцинкованим коробом , що дозволяє робити їхню дезінфекцію, і залишають місце площею близько 3 м^2 для розбирання білизни. Комору розташовують поблизу службового ліфта. Для спуска брудної білизни є білизнопроводи із прийомними клапанами в коморах брудної білизни. Іноді замість них передбачають спеціальний ліфт.

Приміщення для зберігання робочого інвентарю та засобів малої механізації повинне знаходитись на поверсі. У ньому є збиральні візки покоївок, пилососи, натирачі підлоги, сходи-драбини, дрантя, робочі рушники, а також інший інвентар.

Покоївна - службова кімната поверхового обслуговування персоналу: покоївок, прибиральниць, килимниць і т.п. Кімната оснащується гардеробом (у тому випадку, коли в готелі немає загального), санвузлом, телефонним зв'язком. Обслуговуючий персонал повинен займатися прибиранням закріплених ділянок (виконанням обсягів робіт), а в інтервали часу відсутності роботи - перебувати лише в покоївній. Неприпустиме знаходження обслуговуючого персоналу в холах вестибюля, коридорах та інших місцях загального користування.

Кубова являє собою невелике приміщення або нішу, де розміщають електрокип'ятильник цілодобової дії. У них установлюють агрегати для очищення води, що функціонують також цілодобово.

Приміщення адміністрації варто групувати поза основними потоками проживаючих, бажано на першому поверсі. Адміністрація керує роботою готелю, підтримує контакт із персоналом, а також із зовнішніми зацікавленими особами.

Одним із кращих місць для кабінету директора або його заступника є безпосереднє сусідство із приймальною.

Готель повинна мати склади, у яких зберігаються запаси майна, вилучене з обігу обладнання і т.п. Складські приміщення не вимагають природного освітлення, але повинні бути сухими й мати гарну вентиляцію. Основним оснащенням складів є полки-стелажі.

Пральня є одним з основних установ готелю. Розміщення пральні вимагає специфічних умов. Насамперед, вона повинна знаходитись у такому місці, яке якомога менше відчутно для навколишніх через шум і випари, та мати гарне зв'язок з господарською службою житлової частини. У зв'язку з важкими умовами роботи приміщення, призначені під пральню, повинні відповідати гігієнічним умовам праці й обов'язково мати природне освітлення. Пральня складається з ряду приміщень залежно від характеру виконуваних робіт, а її розміри залежать від кількості білизни, що обробляється, і площі окремих приміщень (від розмірів і кількості пральних апаратів).

У структуру готелів допускається включати культурно-видовищні й дозвільні установи різного типу. Площі приміщень, а також їхнє обладнання й технологічне забезпечення варто приймати згідно діючих норм. У складі приміщень готелів категорій 3, 4 і 5 зірок варто передбачати приміщення для ділової діяльності й зустрічей.

Змістовний модуль 2. Санітарні вимоги до обладнання та утримання готельно-ресторанних підприємств. Санітарно-гігієнічна оцінка харчових продуктів і їхнє епідеміологічне значення

2.3. Санітарні вимоги до утримання готелів

Санітарний режим у готелі регламентується "Правилами по санітарному утриманню готелів".

Санітарні правила поширюються на всі підприємства готельного господарства незалежно від відомчого підпорядкування.

Правила вводяться з метою забезпечення дотримання відповідного санітарно-протиепідемічного режиму приміщень всіх служб готелів і інших підприємств готельного типу.

Контроль і відповідальність за виконання правил покладає на адміністрацію готелів і місцеві комунальні й санітарні органи.

З метою забезпечення санітарного режиму директор готелю укладає договір з районною санепідемстанцією на проведення профілактичної обробки приміщень у плановому порядку й по спеціальним викликам. Керівник готелю вимагає від вбудованих об'єктів (перукарні, ресторани, ательє та ін.) укладення таких самих договорів.

Готелі й інші підприємства готельного типу зобов'язані мати санітарний журнал встановленої форми.

Обслуговуючий персонал готелів і підприємств готельного типу: адміністрація, що бере участь у процесі обслуговування; чергові; покоївки; кастелянші; технічний персонал, у тому числі прибиральники приміщень при прийомі на роботу проходять медичний огляд відповідно до «Переліку професій, виробництв і організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам» («Перелік…» затверджений Постановою Кабінету Міністрів України від 23 травня 2001 р. № 559).

Надалі вони проходить медогляд 2 рази на рік відповідно до зазначеної Постанови. Результати огляду заносяться й медичну книжку. Протипоказаннями для роботи із професій, зазначеним у Переліку, є наявністю певних захворювань і/або бактеріоносіння.

У випадку виявлення небезпечного для оточуючих захворювань, працівник повинен бути відсторонений від роботи із занесенням відповідного запису про це (у медичній книжці) до повного зникнення цієї небезпеки.

Персонал зобов'язаний знати й виконувати правила із санітарного утримання готелів та інших підприємств готельного типу, дотримувати правил особистої гігієни (бути охайно одягненим, причесаним, мати чисте взуття і т.д.).

Всі приміщення готелю повинні ретельно прибиратися спеціальним штатом покоївок і прибиральниць.

До початку роботи старша покоївка й покоївка повинні бути одягнені в чисту й добре вигладжену формену або спецодяг.

При прибиранні різних приміщень готелів використовують прибиральні пристосування, прибиральний інвентар і прибиральні матеріали.

Кожна покоївка повинна мати візок для транспортування чистої й використаної білизни, засобів для прибирання номерів, а також викладки, набір яких залежить від категорії готелю (рекламні матеріали, набір письмових приладдя, мило, шампунь, гель для ванни, дезодорант, шапочка для купання, мінеральна вода й т.д.).

Екіпірування візка проводиться в спеціальному приміщенні в такий спосіб: зверху кладуть викладка, потім чиста білизна, на нижніх - у поліетиленових пакетах брудна білизна, засоби для прибирання. Брудну білизну можна збирати у великі поліетиленові пакети й полотняні мішки, закріплені з бокової сторони візка; варто передбачати наявність одноразових поліетиленових мішків під збору сміття.

Транспортування чистої білизни у відкритому виді забороняються.

Дрантя, використовуване при прибиранні номерів, повинна бути промаркована та використовуватися строго за призначенням.

Прибирання номерів варто робити під час відсутності проживаючих. Прибирання в присутності проживаючих можуть здійснювати тільки з їхнього дозволу або на їхнє прохання у випадку неможливості очікування чергового прибирання номера.

Розрізняють декілька взаємозалежних між собою видів прибирання номерів: щоденне поточне та генеральне.

Щоденне прибирання житлових номерів повинна здійснюватись в наступній послідовності:

- провітрювання приміщень протягом 20-30 хвилин: взимку через фрамугу, кватирку, в літку - через відкриті вікна;
- миття посуду з наступним накриванням чистим рушником до кінця прибирання;
- прибирання постелі з обов'язковим перевертанням перинки, струшуванням простирадла та підодіяльника, збиванням подушки (перинка або наматрацник і подушка повинні бути в чохлі, вовняна ковдра в підодіяльнику), для денного утримання постіль накривають покривалом. Заправлення постелі здійснюють таким чином: простирадло розстеляється таким чином, щоб один край його (до внутрішньої сторони ліжка) був підвернений під перинку (наматрацник), а інший, зовнішній, доходив до царги ліжка; розправляються подушка й ковдра з підодіяльником (закриваючи подушку); у кінці все накривається покривалом;
- видалення пилу з меблів (протирання усередині шаф, тумбочок, столів, телевізора, радіоприймача, телефону і т.д.);
- видалення пилу пилососом з килимів, покриття, підлог.

Під час проведення прибирання категорично забороняється ставати на столи, дивани, крісла й інші меблі.

У двокімнатних номерах спочатку роблять прибирання спальні, потім вітальні, прихожої, а потім санвузла. У трикімнатному номері вбирається відповідно спальня, вітальня, кабінет, прихожа й санвузли.

Приступаючи до прибирання санітарних приладів покоївка повинна надягти гумові рукавички й клейончастий фартух.

Щоденне прибирання санвузлів у номерах має робитися в наступній послідовності:

- протирається навісна поличка із дзеркалом, сушила для рушників;
- протирається глазурована, керамічна плитка навколо санітарно-технічних приладів;
- миється умивальник, ванна (піддон для душу), біде, унітаз;
- прибирається сміття з педального відра, після чого воно миється;
- миється гумовий килимок і на закінчення підлога.

Після закінчення прибирання та дезінфекції рук на туалетну поличку ставляться склянки відповідно до кількості проживаючих у номері та необхідний набір предметів з викладки. Вивішуються на сушильник рушника (на кожного гостя):

- не менш двох в 1-2зіркових;
- не менш трьох в 3 зіркових;
- не менш п'яти в 4-5 зіркових ;

викладаються поліетиленові пакети для білизни, речей, здаваних у прання та хімчистку; туалетний папір (з резервним рулоном).

У душових загального користування на підлогу кабіни викладаються гумові килимки. При щоденному прибиранні душових загального користування дотримується наступний порядок:

- протираються дзеркала в кімнатах для роздягання;
- віддаляється пил з банкеток, вішалок для одягу;
- миються настінні мильниці, гумові килимки;
- протираються кахельні стіни;
- прибирається сміття з педальних відер.

У ранні години швейцари чистять шпалерні металеві аркуші й ручки дверей, а також різні вивіски й вказівки центрального входу, протирають скло дверей. Протягом усього дня вони стежать за дотриманняму чистоти підлоги, підніжних щіток і ґрат у тамбурі, урн у районі центрального входу, щаблів сходів центрального входу, особливо в зимовий час, коли може утворитися намерзання. До обов'язків швейцара входить також контроль за роботою теплової завіси.

Генеральне прибирання повинне здійснюватись один раз в 7-10 днів. Під час генерального прибирання здійснюється чищення й миття склянок, графинів та ін. столового посуду, холодильника; видалення пилу зі стелі й стін, протирання віконних і дверних стекол і рам; миття й натирання паркетної підлоги; обробка пилососом пружинних матраців, ватяних перинок, подушок і вовняних ковдр, килимів і килимових доріжок, віконних драпірувань. Здійснюється протирання електроапаратури, дверних і віконних ручок, засувок, шпінгалетів, вентиляційних та інших приладів.

Чищення килимів і килимових доріжок здійснюється пилососом або щіткою у дворі готелю або в спеціальному приміщенні для чищення з попередньою обробкою розчинами, що знижують статичну електрику. Килими

повинні переноситися в вигляді стаканчиків. Для освіження фарб на темному килимі може застосовуватися 10-15 % розчин нашатирного спирту. Світлі килими протираються вологою ганчіркою, змоченою в мильній воді.

Фарбовані підлоги, віконні рами, двері, підвіконня, стіни, пофарбовані олійною фарбою, радіатори центрального опалення миються теплою водою з милом або содою.

Брудна паркетна підлога в місцях загального користування, за винятком житлових поверхів, мити водою не дозволяється, варто очищати їх вологими ошурками (опилки). Дощаті підлоги повинні митися гарячою водою з милом або содою. Підлоги з лінолеуму миються теплою водою й натираються мастикою, так само як і паркет.

По закінченні генерального прибирання номера проводиться миття й дезінфекція санітарного вузла.

Як кінцева стадія генерального прибирання - проводиться прибирання, миття й дезінфекція службових приміщень на поверсі (особлива увага приділяється приміщенню для зберігання прибирального інвентарю та ін.).

ЗАВДАННЯ ДО ВИКОНАННЯ САМОСТІЙНОЇ РОБОТИ

Під час вивчення курсу «Гігієна і санітарія в галузі» студенти виконують домашню контрольну роботу, яка включає три теоретичні питання.

Контрольна робота виконується у звичайному зошиті (обсягом 18 сторінок), кожна відповідь виділяється 4-5 строчками для зауважень рецензента. Перед відповіддю пишеться повне формулювання питання, а наприкінці відповіді літературні джерела, по якими вивчалося дане питання. Не дозволяється викладати відповіді дослівним текстом використаної літератури.

Варіанти завдань обираються по першій літері прізвища та надані нижче.

ВАРІАНТИ

Завдань з виконання контрольної роботи студентів з курсу «Гігієна і санітарія в галузі» на 2017-2018 навч. рік

Перша літера прізвища студента	**Порядковий номер питання контрольної роботи**		
	1	**2**	**3**
А	1	14	27
Б	2	15	26
В	3	16	25
Г	4	17	24
Д	5	18	23
Е	6	19	22
Є	7	20	21
Ж	8	21	20
З	9	22	19
И	10	23	18
К	11	24	17
Л	12	25	16
М	13	26	15
Н	14	27	10
О	15	1	13
П	16	2	12
Р	17	3	11
С	18	4	10
Т	19	5	9
У	20	6	8
Ф	21	7	27
Х	22	8	6
Ц	23	9	5
Ч	24	10	4
Ш	25	11	3
Щ	26	12	2
Э	27	13	1
Ю	1	14	27
Я	2	15	26

ПИТАННЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ

1. Основні нормативні документи про діяльність закладів готельного та ресторанного господарства.
2. Класифікація закладів готельного та ресторанного господарства.
3. Основні характеристики закладів готельного та ресторанного господарства.
4. Санітарні правила для закладів готельного та ресторанного господарства.
5. Основні напрямки попереджувального і поточного державного санітарного нагляду за готельно-ресторанними підприємствами.
6. Майнова відповідальність керівників закладу готельного господарства за порушення санітарних правил
7. Загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва готелю.
8. Санітарно-гігієнічні вимоги до території та генеральному плану ділянки для розміщення готелю.
9. Основні етапи експертизи нормативної й технологічної документації.
10. Порядок санітарно-гігієнічного обстеження умов праці працівників, оцінки технологічного процесу.
11. Склад і гігієнічні вимоги до проектування приміщень і служб готелю.
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приймально-вестибюльної і житлової груп приміщень.
13. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.
14. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування приміщень для ділової діяльності і зустріч.
15. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування спортивно-оздоровчих центрів.
16. Санітарно-гігієнічні вимоги до проектування пральні і хімчистки.
17. Загальні гігієнічні вимоги до проектування і будівництва підприємств харчування.
18. Склад і гігієнічні вимоги до проектування складських, виробничих, торговельних і адміністративно-побутових приміщень підприємств харчування.
19. Поняття про санітарний режим готельно-ресторанних підприємств. Санітарно-епідемічні "фактори ризику" у готельно-ресторанних підприємствах.
20. Санітарні вимоги до утримання території і приміщень готельно-ресторанних підприємств (методи прибирання, періодичність, прибиральний інвентар, його обробка і зберігання).
21. Санітарно-гігієнічні вимоги до екіпірування візка для транспортування білля. Санітарно-гігієнічні вимоги прибирання постели.

22.Санітарно-гігієнічні особливості прибирання різних приміщень готельно-ресторанних підприємств.

23.Гігієнічна характеристика засобів дезінфекції. Дезінфекція приміщень, посуду, інвентарю, обладнання.

24. Санітарні вимоги до механічного обладнання (конструкція, матеріал, розміщення). Санітарні вимоги до немеханічного обладнання. Санітарні вимоги до кухонного і столового посуду.

25. Санітарні вимоги до миття столового і кухонного посуду.

26. Лабораторний і бактеріологічний контроль якості дезінфекції.

27. Особиста гігієна і гігієна праці працівників готельно-ресторанних підприємств.

СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Ванханен В.В. Нутріціологія: Підручник [Текст] / В.В. Ванханен, В.Д. Ванханен, В.Д. Ципріян – Донецьк: Донеччина, 2012. - 474 с.

2. Ванханен В.Д. Учение о питании: в 4 т. Т.3 [Текст] / В.Д.Ванханен. - Д. : Донеччина, 2012. - 453 с.

3. Гігієна і санітарія [Текст]: курс лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» ден. та заоч. форм навчання / О.О. Сімакова; М-во освіти і науки України, Донец. н. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. ТРГ та ГРС. - Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2017. - 71 с.

4. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти [Текст] / Л.В.Капрельянц. - О. : ПКФ ”Друк”, 2015. -368 с.

5. Книжкова палата України. URL: http://www.ukrbook.net/ (дата звернення 14.05.2017).

6. Національна бібліотека України імені В.І.Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua/ (дата звернення 14.05.2017).

7. Нелепа А.Є. Гігієна і санітарія підприємств ресторанного господарства: Навчальний посібник для студентів спеціальності 6.091711 “Технологія харчування” дн. і заоч. форм навчання [Текст] / Нелепа А.Є. В.Д. Ванханен, С.Б. Литко – 2-е вид., допов. і перероб. - Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 230 с.

Навчальне видання

Сімакова *Ольга Олександрівна*
Глушко *Вікторія Олексіївна*

Кафедра технології в ресторанному господарстві
та готельної і ресторанної справи

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ДО ВИВЧЕННЯ ДИСЦИПЛІНИ ГІГІЄНА І САНІТАРІЯ В ГАЛУЗІ

Формат 60×24/8. Ум.др. арк. 1,5

Донецький національний університет
економіки і торгівлі імені
Михайла Туган - Барановського
50042, Дніпропетровська обл.,
м. Кривий Ріг, вул. Курчатова, 13.
Свідоцтво суб’єкта видавничої
справи ДК № 4929 від 07.07.2015 р.