

**ПРАВИЛА ГИГИЕНЫ И БЕЗОПАСНОСТИ ПРОДУКТОВ**

**ПИТАНИЯ, одежды, инвентаря,**

**XIII Международный Гастрономический Фестиваль**

**«ДелаРук-2023», г. Шымкент, 8, 9, 10 ноября.**

**Профессиональная одежда**

- Куртка повара: все повара на месте соревнований должны быть одеты в чистую и

отглаженную белую куртку.

- Брюки повара – профессиональные черные (в тонкую белую полоску) или стандартные

черные. (Категорически не допускается ношение джинсов и брюк других цветов).

- Головной убор: обязателен стандартный головной убор шеф-повара – колпак, варианты в виде бейсбольных кепок и пр. недопустимы.

- Фартук – длина фартука может определяться командой, допустимо использования

фартука мясника. Команды обязаны сменить фартуки перед подачей.

- Обувь –участникам следует использовать безопасную нескользящую профессиональную.

- Галстуки – на усмотрение команды.

- Украшения – недопустимо открытое ношение украшений, за исключением обручального кольца, малой серьги, гигиенической серьги.

**Личная гигиена**

- Мужчины-повара должны быть гладко выбриты.

- Повара с бородами должны надевать сетки для бороды.

- Не допускается закатывать рукава куртки выше локтя.

- Повара должны тщательно соблюдать нормы повседневной личной гигиены (умывание,

душ и т.д.)

- Парфюмерия и лосьоны после бритья не должны быть слишком заметными и подавлять

окружающие запахи.

**Еда и питье во время состязания**

- допустимо употреблять на рабочей кухне во время состязания промышленно разлитые и упакованные напитки;

- допустимо употреблять на рабочей кухне во время состязания промышленно

произведенные и упакованные продукты, наподобие энергетических батончиков;

- приготовленную и принесенную заранее еду, такую как сэндвичи и салаты, допустимо

употреблять лишь во время перерыва и за пределами рабочей кухни.

**Правила обращения с продовольственными продуктами**

- Обязательно неукоснительное следование основным правилам санитарии для

ресторанов.:

- Продукты питания должны храниться должным образом при температуре от -18 до +4

- Повара обязаны мыть руки перед стартом в соревновании.

- Повара обязаны мыть руки при смене задачи.

- Повара обязаны мыть руки по возвращении на кухню, если вынуждены были покинуть

ее по какой-либо причине.

- Продукты питания не должны находиться при температуре 65 градусов Цельсия дольше двух (2) часов.

- Дегустация должна проводиться при помощи одноразовых приборов, или приборов,

подлежащих обязательному мытью после каждой дегустации.

- Двойное погружение одной и той же ложки в один соус или блюдо недопустимо.

- При транспортировке и хранении продукты питания должны быть закрыты чистым

пластиком или герметичной крышкой

- Допускается ношение перчаток при работе с грязными или пачкающимися предметами,

такими, как свекла и т.п.

- Готовая к употреблению пища с температурой, отличной от 65 градусов, не должна

подаваться голыми руками. Такая пища должна подаваться с использованием щипцов,

палочек, пинцетов или руками в перчатках.

- Ношение перчаток не освобождает от требований правильной подачи пищи. При смене

продукта перчатки необходимо сменить.

- Если пролилась какая-то жидкость, ее необходимо незамедлительно вытереть.- Ножи должны поддерживаться в чистоте все время.

**Хранение продовольственных продуктов**

- Продукты должны находиться в накрытых лотках или накрытых контейнерах.

- При помещении продуктов в морозильную камеру/холодильник необходимо

удостовериться, что на продукты, расположенные ниже ничего не капает.

- При подготовке к приготовлению продуктов, их обрезки, которые в дальнейшем

планируется использовать, должны храниться отдельно и не смешиваться с другими

продуктами.

- Такие обрезки должны быть идентифицированы, закрыты в контейнеры и подписаны во избежание перекрестного загрязнения.

- Запрещается хранить сырую пищу вместе с приготовленной.

**Санитарные меры**

- Руки следует мыть как можно чаще.

- Для протирки столов и рук следует использовать бумажные полотенца.

- Тканые полотенца следует использовать только при работе с горячими продуктами и

предметами.

- Столы должны проходить санитарную обработку до начала соревнований, после

выполнения каждой задачи и по завершении соревнований.

- Предпочтительно использование разделочных досок из высокопрочно полиэтилена. Они должны быть чистыми и иметь соответствующий цвет для каждой задачи. Стандартное применение цветов: зеленый - для овощей, красный - для мяса, синий - для рыбы и коричневый для приготовленного мяса. При отсутствии доски какого-нибудь из этих цветов допускается белый цвет, как нейтральный - для любой задачи. Доски не должны быть сделаны из дерева.

- Рабочие пространства всегда должны оставаться свободны от ненужных предметов.