

Số: /QĐ-TTNCCCTXH

Khánh Hòa, ngày tháng năm 2022

QUYẾT ĐỊNH

Về việc ban hành quy trình sơ chế, bảo quản và chế biến thực phẩm tại Trung tâm

GIÁM ĐỐC TRUNG TÂM ĐIỀU DƯỠNG VÀ CHĂM SÓC NGƯỜI CÓ CÔNG – CÔNG TÁC XÃ HỘI TỈNH KHÁNH HÒA

Căn cứ Quyết định số 4285/QĐ-UBND ngày 25 tháng 11 năm 2021 của Ủy ban nhân dân tỉnh Khánh Hòa về việc hợp nhất Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công Khánh Hòa với Trung tâm Công tác xã hội – Quỹ Bảo trợ trẻ em tỉnh Khánh Hòa thành Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công – Công tác xã hội tỉnh Khánh Hòa;

Căn cứ Quyết định số 21/QĐ-TTNCCCTXH ngày 15 tháng 02 năm 2022 của Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công – Công tác xã hội tỉnh Khánh Hòa về việc ban hành Quy chế làm việc của Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công – Công tác xã hội tỉnh Khánh Hòa;

Theo đề nghị của Trưởng phòng Nghiệp vụ.

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này Quy trình sơ chế, bảo quản và chế biến thực phẩm tại Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công – Công tác xã hội tỉnh Khánh Hòa.

Điều 2. Quyết định này có hiệu lực từ ngày ký.

Điều 3. Trưởng Phòng Nghiệp vụ, Trưởng Phòng Hành chính – Tổng hợp, viên chức, người lao động Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công – Công tác xã hội tỉnh Khánh Hòa, chịu trách nhiệm thi hành Quyết định này./.

Nơi Nhận:

- Như điều 3 (VBĐT);
- Lưu VT, P. NV.

GIÁM ĐỐC

Trần Thị Ngọc Thùy

QUI TRÌNH SƠ CHẾ, BẢO QUẢN VÀ CHẾ BIẾN THỰC PHẨM

(Ban hành kèm theo Quyết định số /QĐ- TTNCCCTXH ngày /4/2022 của Giám đốc Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công – Công tác xã hội tỉnh Khánh Hòa)

I. Mục đích

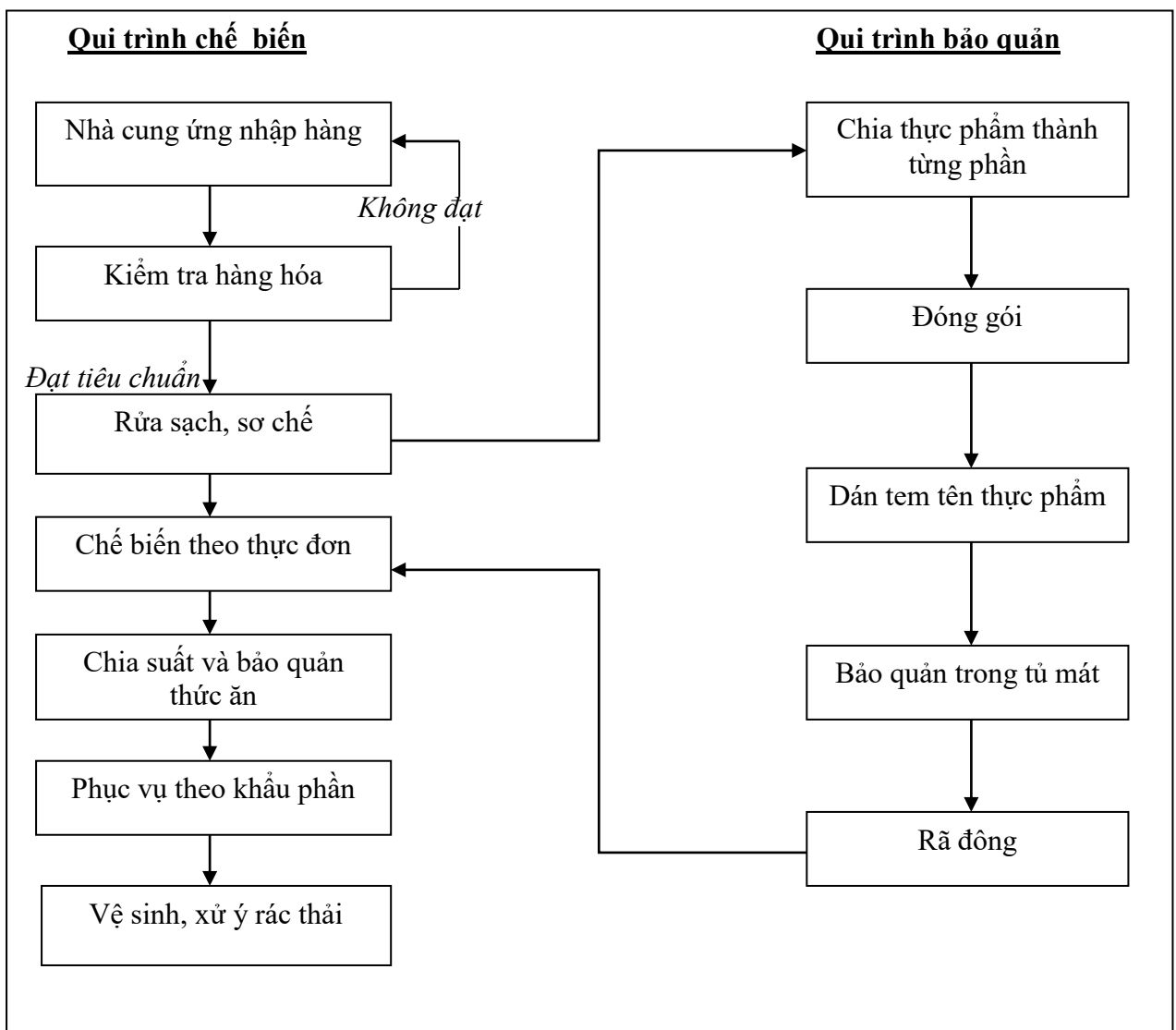
Nhằm hướng dẫn thực hiện kiểm soát và đảm bảo đúng quy trình chế biến, đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm tại bếp ăn tập thể.

II. Phạm vi áp dụng

Áp dụng tại Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công – Công tác xã hội tỉnh Khánh Hòa

III. Nội dung

1. Sơ đồ thực hiện



Bước 1: Kiểm tra nguyên liệu đầu vào

a. Phòng Nghiệp vụ

- Tiếp phẩm phối hợp với nhân viên bếp kiểm tra số lượng, chất lượng hàng hóa của nhà cung ứng theo kế hoạch đặt hàng.
- Đối với thực phẩm kém chất lượng không đảm bảo an toàn vệ sinh thực phẩm thì yêu cầu tiếp phẩm trả lại nhà cung ứng.
- Hàng hóa nhập về phải được đảm bảo về số lượng, chất lượng và phù hợp với đơn hàng.

Bước 2: Tổ chức sản xuất

a. Sơ chế:

- Thực phẩm, hàng hóa sau khi nhập về phải được phân loại, sơ chế tại khu vực sơ chế riêng và bảo quản đúng qui định theo qui trình bếp ăn một chiều.
- Trong công tác rửa sạch, sơ chế các thực phẩm như rau, củ, quả, thịt, cá...phải được vệ sinh sạch sẽ gọt vỏ, cắt gốc, rửa sạch và ngâm qua nước muối với nồng độ thấp hoặc xử lý bằng máy ozon (nếu có). Phân loại sơ bộ trước khi chuyển vào khu vực chế biến theo thực đơn, số còn lại không chế biến chia thành từng phần bảo quản trong tủ đông.
- Đối với gia vị hàng khô: Nhập về phân loại và bảo quản theo từng khu vực, vị trí trong nhà bếp.

b. Quá trình chế biến thực phẩm theo thực đơn phải được đảm bảo các yêu cầu sau:

- Nhân viên phải mặc đúng trang phục bảo hộ theo qui định, vệ sinh cá nhân sạch sẽ.
- Khu vực bếp ăn không cho người không có nhiệm vụ ra vào.
- Các dụng cụ chế biến và dụng cụ chứa phải được vệ sinh sạch sẽ và tẩy trùng.
- Khu vực chế biến phải khô ráo, được trang bị quạt hút khói, hút mùi. Khi chế biến phải sử dụng bao tay và bộ dụng cụ riêng cho thực phẩm chín, sống.
- Bàn chế biến và bàn chia thức ăn phải riêng biệt và đảm bảo sạch sẽ, gọn gàng.
- Sau khi chế biến xong chuyển qua bàn chia thức ăn theo thực đơn, trong khi chia thức ăn phải sử dụng các dụng cụ chia thức ăn và bao tay.
- Những món ăn sống được nấu tại bàn ăn, sau khi bếp chia xong bảo quản trong tủ lạnh chờ đến khi khách ăn mới mang ra.

c. Kiểm tra, lưu mẫu thực phẩm đã qua chế biến

- Nhân viên bếp lấy mẫu thực phẩm để lưu, được lưu trong tủ lạnh riêng trong nhiệt độ thích hợp (khoảng 2-8⁰C)
- Hàng ngày cán bộ y tế sẽ tiến hành kiểm tra lưu mẫu và có bản xác nhận kèm theo

Bước 3: Tổ chức bảo quản

- Thực phẩm sau khi sơ chế sạch sẽ số còn lại không chế biến chia thành từng phần, đóng gói bảo quản trong tủ đông đối với các loại thịt, cá; bảo quản trong tủ mát đối với các loại rau, củ, quả,...

Bước 4. Vệ sinh, xử lý rác thải

a. Vệ sinh

- Vệ sinh sạch sẽ các dụng cụ chế biến thức ăn tại khu vực qui định
- Dụng cụ phải được gác trên cao khô ráo
- Vệ sinh sạch sẽ sàn nhà từng khu vực bằng nước lau sàn.

b. Xử lý rác thải

- Rác được phân loại và đổ vào cuối ngày, các thùng rác phải có nắp đậy, cách xa khu vực chế biến
- Thức ăn thừa phải bỏ vào thùng chứa có nắp đậy, để đúng nơi qui định và xử lý vào cuối ngày.

IV. Tổ chức thực hiện

Cán bộ viên chức, người lao động Trung tâm Điều dưỡng và Chăm sóc Người có công – Công tác xã hội có trách nhiệm thực hiện tốt quy trình này.

Trong quá trình triển khai thực hiện nếu có vấn đề vướng mắc tổng hợp ý kiến cho phòng Nghiệp vụ trình Lãnh đạo Trung tâm xem xét điều chỉnh phù hợp./.