

**МДК 02.01. Организация
приготовления, подготовки к
реализации и презентации горячих
блюд, кулинарных изделий, закусок**

Тема занятия: « Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок»

- **Правильное хранение полуфабрикатов и готовой пищи требует самого серьезного внимания. Производственные цехи, раздаточные, буфеты должны быть обеспечены холодом.**
- **Холодильные шкафы устанавливаются в мясном, рыбном, холодном, кондитерском цехах, в раздаточных и других производственных помещениях, буфетах.**
- **Из холодильных шкафов наиболее гигиеничны автоматические фреоновые холодильники. Приемлемы в санитарном отношении шкафы с льдосоляным охлаждением или охлаждаемые льдом.**

- В крупных предприятиях хранение **полуфабрикатов и готовой пищи** обеспечивается холодильной камерой. Полуфабрикаты и готовая пища должны храниться **раздельно**.
- В буфетах, кроме холодильных шкафов, **ИСПОЛЬЗУЮТСЯ** охлаждаемые прилавки-витрины и специальные низкотемпературные прилавки для мороженого.

- Многие полуфабрикаты являются особо скоропортящимися продуктами; к ним относятся мясные и рыбные. Особенно быстро портится мясной фарш. При неправильном хранении количество микробов в 1 г фарша может достигать десятков миллионов.

- Из готовых изделий особо скоропортящимися являются студень, заливные мясные и рыбные блюда, кулинарные изделия из субпродуктов, а также из мясного и рыбного фаршей (печеночный паштет, котлеты, тефтели и т. п.).
- Нарушение санитарных правил при хранении готовой пицци может привести к заражению ее микробами и пищевому отравлению.

- Студень, заливные блюда, паштет должны храниться на холоде до самого отпуска потребителям. Готовые горячие блюда до момента раздачи хранятся на горячей плите, реализуются они в течение 3 часов. Изделия из фарша и мелко нарезанного мяса в соусе (гуляш и др.) должны выдаваться немедленно после изготовления.
- В филиалах столовых и раздаточных блюда в соусе должны обязательно вторично подвергаться кипячению в течение 15 минут и отпускаться потребителю только в горячем виде.

- При нарезании на порции отварного мяса для первых блюд оно может быть загрязнено микробами. Поэтому необходимо перед отпуском вторично подвергать мясо тепловой обработке — кипячению в бульоне в течение 15 минут. Нарушение этого правила может явиться причиной пищевого отравления.
- Если по каким-либо причинам не вся готовая пища реализована, остатки ее надо охладить и хранить не более 12 часов на холоде при температуре не выше 8°.

- Перед раздачей оставшаяся пища должна быть осмотрена, опробована поваром и вторично тщательно прокипячена или прожарена. Срок реализации пищи после второй тепловой обработки не должен превышать 1 часа.
- Категорически запрещается смешивать вновь изготовленную пищу с пищей, приготовленной в более ранние сроки этого же дня, а также с остатками от предыдущего дня.
- Повар обязан строго соблюдать сроки хранения и реализации пищи, особенно скоропортящейся, и помнить, что с нарушением этих правил чаще всего связаны пищевые отравления и инфекционные заболевания.

- **ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ**
- До начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале. В бракеражные комиссии могут входить директор или его заместитель, инженер-технолог, заведующий производством или его заместитель, повар-бригадир или высококвалифицированный повар, кондитер V—VI разряда, медицинский работник (при его наличии), работник технологической лаборатории.

- На небольшом предприятии бракеражная комиссия состоит из руководителя предприятия, заведующего производством или его заместителя, повара (кондитера) высокой квалификации, а также санитарного работника или члена санитарного поста, если они имеются. В пищеблоках учебных заведений, столовых промышленных предприятий и учреждений в состав бракеражной комиссии может включаться представитель общественного контроля. Бракераж проводится для каждой новой партии блюд и кулинарных изделий до их отпуска потребителю в присутствии изготовителя продукции (повара), который, однако, в оценке приготовленной им пищи участия не принимает.

- Бракеражная комиссия проводит оценку качества органолептических показателей пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов, проверяет температуру отпускаемых блюд, правильность хранения пищи на раздаче и наличие отдельных компонентов для ее оформления. При этом она руководствуется действующими сборниками рецептур блюд, технологическими картами, прейскурантами розничных цен, ГОСТами, ОСТами, техническими условиями на полуфабрикаты, а также другими нормативными материалами.

- Перед тем, как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии или других контролирующих органов должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, калькуляционными карточками и прейскурантом, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с существующими нормативными документами для данной группы питающихся.

- Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков. Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 штук и определяют среднюю массу одного изделия, готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их отдельно в количестве 3 порций, и рассчитывают среднюю массу блюда. Средняя масса порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускаются первые блюда, может отклоняться от нормы до +10%. Масса одной порции основного изделия, входящего в состав блюда (мясо, рыба, птица, котлеты, блинчики, сырники, порция запеканок, рулетов и др.), может отклоняться от нормы до $\pm 3\%$. Однако общая масса 10 порций должна соответствовать норме.

- На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе), проградуированным от 0 до +100°C. При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые — не ниже 65°C, холодные блюда и напитки не выше 14°C.

- Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оценивают в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция и, наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции — однородность, сочность и др.). При этом вначале исследуют блюда, имеющие слабовыраженные запах и вкус, например, крупяные супы, а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо

- Сладкие блюда дегустируют последними. При определении вкуса пробу необходимо хорошо разжевать и подержать во рту 5...10 с, чтобы получить полное вкусовое ощущение. После каждого опробования прополаскивают рот кипяченой водой или закусывают слегка зачерствевшим пшеничным хлебом. Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивают по 5-балльной шкале: 5 — отлично, 4 — хорошо, 3 — удовлетворительно, 2 — неудовлетворительно, 1 — абсолютный брак, блюдо недоброкачественное. Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

- Неудовлетворительную оценку получают изделия с посторонним, не свойственным им привкусом (сырой крупы, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, утратившие форму, с несвойственной им консистенцией, а также неполновесные. Если обнаруженные недостатки можно устранить, то изделие направляют на доработку. При невозможности исправить недостатки продукцию используют для переработки или переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.

- Результаты проверки качества готовой пищи записывают в журнал бракеража до начала ее реализации и заверяют подписями всех членов комиссии. При этом контроль за качеством готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов может осуществляться в соответствии с формой, действующей на каждом конкретном предприятии. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

- В бракеражном журнале должны записываться порядковый номер партии блюд (изделий), наименование блюд, получивших замечания по качеству, время изготовления партии и проведения бракеража, сущность замечаний, оценка качества продукции в баллах, фамилия повара или кондитера, приготовившего партию или отдельные блюда.



- По данным бракеража можно подсчитывать среднедневную оценку качества продукции, выпускаемой отдельными работниками и предприятием в целом, что дает общую оценку работы поваров и предприятия общественного питания в целом.

- После разрешения бракеражной комиссией продукция готова к реализации. До раздачи первые и вторые блюда должны находиться на горячей плите или мармите не более 2...3 ч. Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается как исключение. В случае вынужденного хранения оставшейся пищи она должна быть охлаждена не позднее, чем через 3 ч после ее приготовления и храниться при температуре не выше 3°C и не более 12ч.

- Количество оставшейся пищи должно быть записано в журнале переходящих остатков пищи. При повторном поступлении этих блюд на раздачу они должны быть тщательно проверены. При нормальных органолептических показателях блюда подвергаются повторной тепловой обработке. Жидкие блюда кипятят, а вторые прожаривают в духовом шкафу. Срок реализации этих блюд не более 1 ч. Категорически запрещается смешивать остатки пищи предыдущего дня со свежеприготовленными изделиями.

- От длительности хранения овощных блюд, особенно горячих, зависят не только вкусовые качества, но и витаминная ценность. Например, в щах из свежей капусты через 3 ч после приготовления остается 20% витамина С, а через 6 ч — всего лишь 6%. В связи с этим время хранения горячих овощных блюд должно быть минимальным, но не более 2...3 ч при температуре не ниже 75°С для первых, 65°С — для вторых блюд и гарниров.

- Повторный нагрев значительно ухудшает вкус и почти полностью разрушает витамин С. Поэтому изготовление этих блюд необходимо приурочивать ко времени выдачи. Салаты из свежих овощей необходимо приготавливать непосредственно перед отпуском. В лечебно-профилактических и детских учреждениях при недостатке овощных блюд рекомендуется организовывать витаминизацию готовых блюд аскорбиновой кислотой.

- **Запрещается оставлять на следующий день:**
- — салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и другие особо-скоропортящиеся холодные блюда;
- — супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;
- — мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- — соусы;
- — омлеты;
- картофельное пюре, отварные макаронные изделия;
- — компоты и напитки собственного производства.

- Особое внимание необходимо уделять условиям и срокам хранения пищи в филиалах, раздаточных пунктах, буфетах, так как при перевозке она может подвергаться повторному обсеменению в результате недостаточно чистой транспортной тары, отсутствия герметичности и др. В связи с этим кулинарные изделия, предназначенные для отправки в раздаточные, буфеты следует готовить не ранее, чем за 1 ч до транспортировки.

- Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч, а овощных блюд — 2 ч. Если в указанные сроки пища не была полностью реализована, то она должна подвергаться повторной тепловой обработке. При этом жидкие блюда и соусы должны быть доведены до кипения.

- При отпуске пищи повара и раздатчики должны пользоваться разливательными и гарнирными ложками, лопатками. Буфетную продукцию отпускают щипцами, вилками и другим специальным инструментом.

- За качество готовой продукции и соблюдение правил ее отпуска филиалам предприятий общественного питания, закусочным, буфетам несут ответственность администрация пищевого объекта, но, главным образом, заведующий производством и повара.



- ***Контрольные вопросы(ответы письменно)***
- 1. Кем и как на предприятиях общественного питания проводится бракераж готовых блюд?
- 2. Каковы цели и состав бракеражной комиссии?
- 3. Каковы санитарно-гигиенические требования подачи первых и вторых блюд?
- 4. Какие блюда и кулинарные изделия запрещается оставлять на следующий день?
- 5. Каковы правила отпуска блюд и кулинарных изделий в филиалы и буфеты?
- 6. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к нереализованной продукции?
-

- **Тестовые вопросы**

- 1. Какую оценку при бракераже получит повар, приготовивший «Борщ по-украински» со слабым недосолом:

- а) отлично;

- б) хорошо;

- в) удовлетворительно?

- 2. Каковы санитарные правила хранения оставшейся пищи:

- а) 24 часа от -2 до +2°C;

- б) 12 часов не выше 3°C;

- в) 6 часов от +2 до +6°C?

- 3. Какова температура подачи вторых блюд:
- а) не ниже 75°C;
- б) не ниже 65°C;
- в) не ниже 50°C?
- 4. Каковы санитарные правила хранения оставшейся пищи:
- а) 24 часа от -2 до +2°C;
- б) 12 часов не выше 3°C;
- в) 6 часов от +2 до +6°C?
-