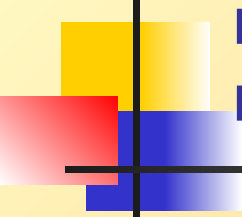


Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов и приготовлению блюд

Подготовила Гайдукова Т.С.



Общие санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов, состоянию рабочего места повара, кондитера

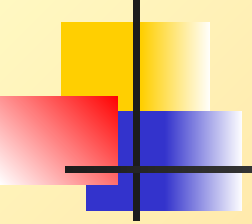
В результате механической и тепловой обработок улучшаются вкусовые качества, пищевая ценность и усвояемость пищи.

Санитарно-эпидемиологическое значение кулинарной обработки продуктов заключается в снижении загрязнённости и микробного обсеменения пищи.



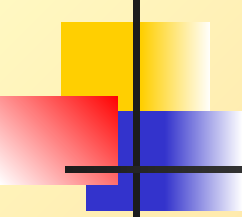
При кулинарной обработке продуктов необходимо:

- Строго соблюдать технологию приготовления пищи;*
- Соблюдать последовательность технологического процесса, исключая встречные и перекрёстные движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции*



При обработке продуктов необходимо максимально сократить длительность технологического процесса, что способствует выпуску более доброкачественной пищи.

Нарушение санитарных правил работы влечёт за собой вторичное обсеменение пищи микробами, увеличивая их количество в 100 раз.



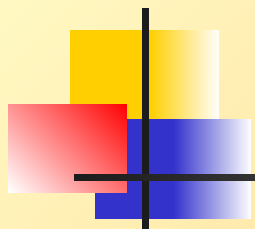
Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться отдельно в специально оборудованных цехах.

На небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.



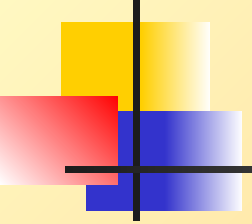
Для предупреждения загрязнённости и обсеменения продуктов микробами взвешивание их проводят на чистой площадке весов в производственной таре (кастрюлях, вёдрах, лотках).

Внутри предприятия продукты нужно перевозить в закрытой таре, на которой делают надпись «Мясо», «Рыба» и т.д.



Качество обработанного сырья и приготовляемой пищи зависит от санитарного состояния *рабочего места повара*, оборудования и инвентаря.

По санитарным правилам стол перед началом работы протереть влажной тряпкой, а в конце рабочего дня вымыть с моющим и дезинфицирующим средством и ополснуть горячей водой.



В процессе работы необходимо своевременно убирать со стола пищевые отходы, освободившуюся кухонную посуду и инвентарь, соблюдать порядок.

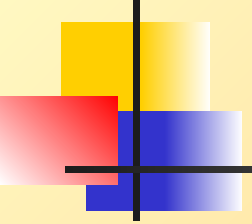
После каждой производственной операции стол моют горячей водой.

Разделочные доски и ножи используют строго по назначению и в соответствии с маркировкой.

Обработка яиц

Яйца просматривают через овоскоп и моют в трёх-четырёх ваннах с добавлением 1-2%-ной кальцинированной соды, затем 0,5%-ным раствором хлорамина, в заключении их ополаскивают чистой водой.





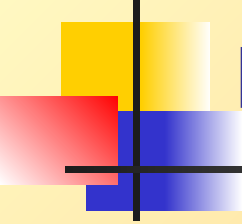
Яйца с дефектами: «насечка», «присушка», «мятый бок» и т.д. используются только в тесто для выпечки мелкоштучных изделий. Омлеты готовят только из свежих ovosкопированных яиц без дефектов. Яичницу-глазунью готовят только из диетических яиц (срок хранения которых 7 сут. после снесения)

Обработка сыпучих продуктов

Сыпучие продукты для удаления примесей подвергают обработке:

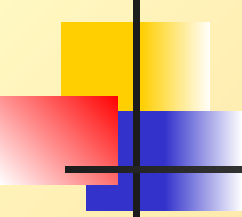
- ❑ Крупу перебирают;
- ❑ Манную и мелкодробную крупу, муку и сахар просеивают через сито;
- ❑ Крупу (кроме манной, гречневой и геркулеса) промывают.

Обработка молока и молочных продуктов



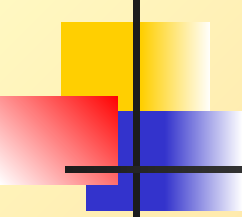
Молоко, поступающее на предприятие общественного питания во флягах обязательно кипятят, так как после пастеризации при разливе, перевозке оно вновь может обсемениться микробами.

Кипячёное молоко хранят не более 12 ч. при температуре 2...4°C, не переливая в другую посуду.



Скисшее молоко во флягах или пакетах (простокваша-самоквас) можно использовать только для приготовления теста.

Запрещается реализовывать простоквашу-самоквас как самостоятельный напиток, так как наряду с молочнокислыми бактериями она может содержать и болезнетворные микробы.



Кисло-молочные напитки *заводского изготовления* (кефир, ряженка, простокваша...) наливают в стаканы из пакетов(переливать их в котлы запрещено).

Творог из непастеризованного молока нельзя употреблять в сыром виде, его используют только для приготовления блюд, подвергаемых тепловой обработке (сырники, запеканки, пудинги, вареники ит.д.)



Санитарно-эпидемиологические требования к тепловой обработке пищевых продуктов и процессу приготовления блюд

В результате тепловой обработки в продуктах происходят процессы, изменяющие их консистенцию, вкус, запах, а следовательно, повышающие усвояемость пищи.

Кроме того, тепловая обработка имеет большое эпидемиологическое значение, так как при нагревании до высоких температур погибают все вегетативные формы микробов, в том числе ***возбудители кишечных заболеваний.***



Варка продуктов

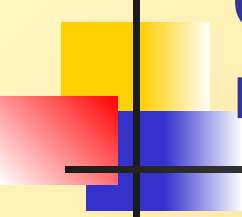
Это способ тепловой обработки, надёжно обеспечивающий равномерное прогревание продукта и дающий высокий ***бактерицидный эффект.***



Жаренье продуктов

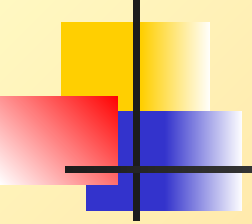
Этот способ тепловой обработки, требующий строгого соблюдения температурного режима и продолжительность нагревания.

Основной способ жаренья не обеспечивает прогревание продукта до температуры, способствующей гибели микробов. Поэтому мясо, рыбу, особенно рубленые изделия, изделия из котлетной массы, творожные обязательно нужно дожаривать в жарочном шкафу при температуре 250...280°C 5...8 мин.



Санитарно-эпидемиологические требования к приготовлению холодных и сладких блюд

- Приготавливают холодные овощные, мясные, рыбные блюда и закуски, бутерброды и сладкие блюда на разных рабочих местах.
- Строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей и инструментов, организуя мытьё и хранение их в этом же цехе.

- 
-
- В процессе приготовления, оформления холодных блюд и закусок следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для перемешивания и оформления – различный инвентарь, инструменты, специальные резиновые перчатки.