




- *Требования к организации хранения холодных и горячих десертов, напитков*




- 
- *Сырье и готовые полуфабрикаты* следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших предприятиях при наличии только одной камеры, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение на отдельных полках, стеллажах. Продукты необходимо хранить с соблюдением правил товарного соседства, норм складирования, срока годности и условий хранения.
- 





Для хранения готовой пищи применяют

специализированное технологическое оборудование. С учетом индивидуального подхода к срокам хранения отдельных блюд санитарными правилами установлено, что холодные закуски, десерты и напитки можно хранить до 1 ч.

Кондитерские изделия с кремом хранят в холодильных камерах и шкафах при температуре не выше 6 °С в пределах сроков, установленных гигиеническими требованиями для особо скоропортящихся продуктов (СанПиН 2.4.6.664--97).




- 
- *Свежие фрукты и ягоды хранят промытыми и обсушенными, выложив невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 °С*
Холодные сладкие блюда (компоты, желе и др.) хранят в холодильнике или в охлаждаемом помещении при температуре от 0 до 14 °С в течение суток. Для их хранения лучше использовать неокисляющуюся посуду – фарфоровую или эмалированную
 - *Горячие сладкие блюда (пудинги, запеканки) хранят в жарочном шкафу при температуре 55–60 °С, а также на водяном или паровом мармите.*
- 

В группе холодных и горячих десертов ограниченные сроки хранения для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе. Порционное мороженое хранению не подлежит.


Холодные десерты можно хранить до 1 часа. горячие до 2 часов. в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°C не более 18 часов.





ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые».

Настоящий стандарт распространяется на фруктовые десерты (далее - десерты), изготовленные из свежих, охлажденных или быстрозамороженных протертых фруктов одного или нескольких видов с добавлением или без добавления целых и (или) нарезанных фруктов, круп или других пищевых ингредиентов, сахара и (или) натуральных подсластителей, загустителей, пищевых органических кислот, пищевых ароматизаторов, пищевых красителей.



Чай, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат и поглощают посторонние запахи. Поэтому их следует *хранить в сухих помещениях в плотно закрытой таре*, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами. Не рекомендуется оставлять чай, кофе, какао в распечатанных пачках, незакрытых банках. Ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются при кипячении и длительном хранении напитков.

Холодные напитки хранят при температуре 8...10С, горячие 70...75С. Длительное хранение существенно снижает качество напитков. Исходя из этого, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа, а холодных 6 часов.







Основными показателями качества продуктов питания являются пищевая, биологическая и энергетическая ценность.


Пищевая ценность - свойства продукции, удовлетворяющие физиологические потребности человека в энергии и основных пищевых веществах (белки, жиры, углеводы). ***Биологическая ценность*** - показатель качества пищевого белка, отражающий степень соответствия его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах. ***Энергетическая ценность*** - количество энергии (ккал, кДж), высвобождаемой в организме человека из пищевых веществ продуктов, необходимой для обеспечения физиологических функций.





Состав, свойства пищевой продукции, безопасность ее для человека определяются по органолептическим, физико-химическим, микробиологическим, паразитологическим и радиологическим показателям, содержанию потенциально опасных химических соединений и биологических объектов, а также пищевой ценности.






Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль.

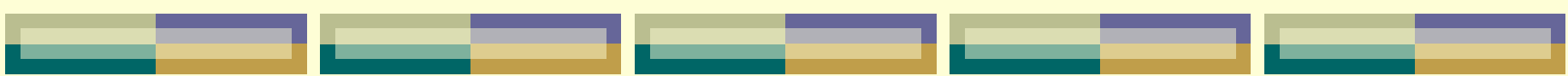
Для предприятий общественного питания на всех этапах производства рекомендуются следующие виды контроля:

входной контроль - приемка сырья и полуфабрикатов по количеству и качеству;

операционный контроль - контроль технологических процессов на всех стадиях производства;

приемочный контроль - контроль качества выпускаемой продукции.






При осуществлении входного контроля проверяют наличие сертификата качества и гигиенического сертификата, без них продукция не должна приниматься. Кроме того, проводят органолептическую оценку в соответствии с нормативной документацией.

Являющиеся объектом операционного контроля технологические операции играют важную роль в формировании физико-химических, микробиологических и органолептических показателей качества готовой продукции. Приведенные в сборниках технологических нормативов последовательность технологических процессов, температурные режимы, взаимозаменяемость продуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов являются обязательными..






При операционном контроле проверяют также соответствие сырьевого набора технологическим и технико-технологическим картам, стандартам предприятий, ТУ и другой нормативной документации







Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции и к ее реализации, требования охраны окружающей среды, правила приемки, методы контроля, правила упаковки и маркировки, транспортирования и хранения кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению". Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных норм и правил. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора - выборочный контроль.






В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, условно-патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные СанПиН 2.3.2560-96 "Гигиенические требования к качеству продовольственного сырья и пищевых продуктов".







Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные санитарными правилами сроки. Блюда, находящиеся на мармите или на горячей плите, должны быть реализованы не позднее чем через 3 ч после их изготовления.


Каждая партия кулинарной продукции, реализуемая вне зала предприятия общественного питания, должна сопровождаться удостоверением о качестве с указанием предприятия-изготовителя, нормативного документа, срока хранения, массы упаковочной единицы, цены 1 шт. (1 кг) изделия





Внесены изменения в раздел требований к раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий, в соответствии с которыми:

- не допускается заправка соусами салатной продукции, первых, вторых блюд, предназначенных для реализации вне организации общественного питания. Соусы к блюдам доставляются в индивидуальной потребительской упаковке;
 - продукцию общественного питания в виде полуфабрикатов, охлажденных, замороженных и горячих блюд, кулинарных изделий, реализуемую вне организации общественного питания по заказам потребителей и в организациях торговли и отделах кулинарии, упаковывают в потребительскую одноразовую упаковку, изготовленную из материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
 - сервировку и порционирование блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд;
- 

- 
- при проведении кейтеринговых обслуживаний (или организации питания по заказам потребителей вне организации общественного питания) вскрытие потребительских упаковок с пищевыми продуктами, напитками, блюдами, а также порционирование блюд, подготовка кулинарных изделий к раздаче производится в выделенном отдельном помещении, расположенном непосредственно в месте проведения мероприятия;
 - реализация полуфабрикатов, готовых блюд и других изделий вне организации общественного питания должна осуществляться при наличии сопроводительных документов.
 - Недопустимо наличие насекомых и грызунов на предприятии, что является показателем санитарного неблагополучия на объекте.
-



Правила личной гигиены работника общепита.

Необходимо содержать тело в чистоте. Тщательно мыть руки до локтя. Принимать ежедневно душ.

**Личная гигиена – это ряд санитарных требований,
которые должны соблюдать работники
общественного питания**

Санитарная одежда –

Одежда рабочего для защиты пищевых продуктов от возможного бактериального и механического загрязнения



Контрольные вопросы:



1. Выберите правильный ответ на вопрос


Выберите правильно, какой срок хранения готового горячего напитка какао с молоком?	А.- 18 часов.
	Б.- 1 час
	В.- 5 часов



2. Вставьте пропущенные слова.

В небольших предприятиях при наличии только одной
камеры, а также в камере

допускается их совместное кратковременное хранение на
отдельных полках, стеллажах.



3. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, при какой температуре допускается хранить горячие десерты до реализации?	А.- 55–60 °С.
	Б.- 75–80 °С
	В.- 65–70 °С

4. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, для каких десертов по стандарту ограничивается срок хранения?	А.- для десертов со взбитыми сливками, кремов, муссов, желе.
	Б.- яблоки запечённые, снежинки в ванильном соусе
	В.- Шарлотка, Пудинг бисквитный

5. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, почему не рекомендуется хранить чай, кофе, какао вместе с другими сыпучими товарами?	А.- забудут и не найдут.
	Б.- поглощают посторонние запахи
	В.- ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются

6. Продолжите предложение.

Для их хранения подготовленных фруктов лучше использовать _____ неокисляющуюся _____ посуду

7. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие нормы необходимо соблюдать при хранении сырья?	А.- правил товарного соседства, норм складирования, срока годности и условий хранения.
	Б.- норм складирования, температурный режим
	В.- правил товарного соседства

8. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие напитки можно хранить в течении суток?	А.- компоты.
	Б.- соки свежесжатые
	В.- пунши

9. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите правильно, какие продукты необходимо хранить в плотно закрытой таре, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами?	А.- чай, кофе
	Б.- сухофрукты
	В.- муку, крахмал

10.Продолжите предложение.

Ароматические и вкусовые вещества кофе и
какао при _____



