



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж сферы услуг №3»
(ГБПОУ КСУ №3)**

***ПМ.06 Организация и контроль текущей
деятельности подчиненного персонала***

**Раздел: Организация приготовления, подготовка к
реализации, хранения полуфабрикатов для блюд и
кулинарных изделий сложного ассортимента**

**Тема: Правила приема и хранения сырья на предприятии
общественного питания**

Группа 34б

Руководитель практики: Кирсанова Ирина Викторовна

Дата: 27.11.2020г.

Для обеспечения предприятия продовольственными продуктами необходимо решить следующие задачи:

- 1. что закупить;**
- 2. сколько закупить;**
- 3. у кого закупить;**
- 4. на каких условиях закупить.**



Кроме того, необходимо:

- заключить договор;
- проконтролировать исполнение договора;
- организовать доставку;
- организовать складирование и хранение.

На предприятиях общественного питания должен формироваться список потенциальных поставщиков, который постоянно обновляется и дополняется.

Составленный перечень поставщиков анализируется на основании специальных критериев.



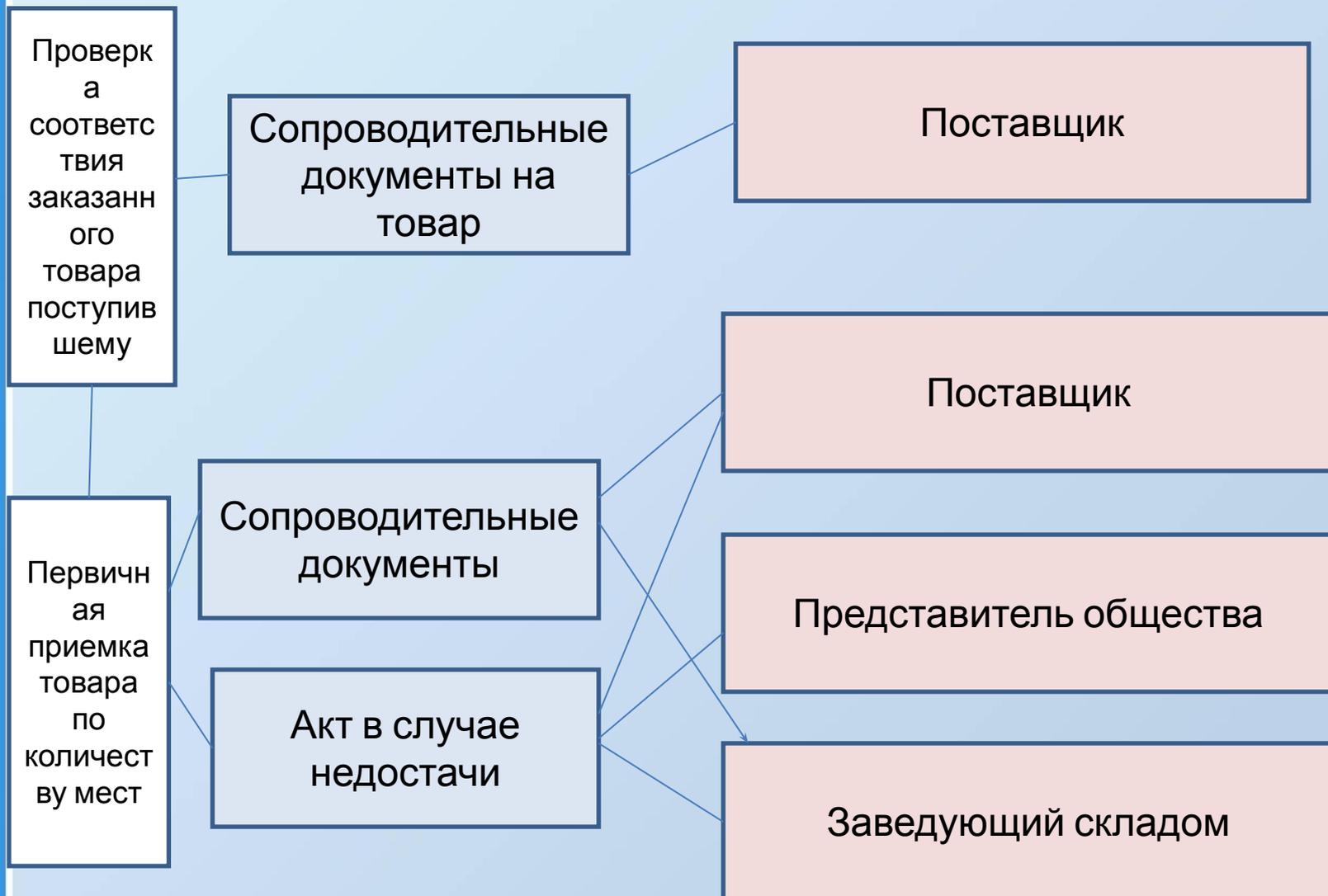
Технологический процесс товародвижения



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3



Пооперационная схема документального оформления приемки товаров



Продукты получают по количеству и качеству.

• **Первый этап** - предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания и т. п. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.



Пооперационная схема документального оформления приемки товаров



Второй этап - окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции - не позднее 24 ч. с момента приемки товаров.





ФАКТОРЫ, ВЫЗЫВАЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЕ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ:

- ТЕМПЕРАТУРА
- ВЛАЖНОСТЬ
- СВЕТ
- ГАЗОВЫЙ СОСТАВ ВОЗДУХА
- МИКРООРГАНИЗМЫ
- ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО



ТЕМПЕРАТУРА

- t выше 20 градусов – ускоряются биохимические и химические процессы.
- Оптимальная t – 0 градусов, для сухих – 14-17 градусов.
- Недопустимы резкие перепады.



ВЛАЖНОСТЬ ВОЗДУХА

- При высокой влажности (85 - 95%) хранят плоды, овощи.
- При низкой (65 – 75%) - сухие продукты.
- Изменение влажности вызывает плесневение, загнивание продуктов.



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

СВЕТ

БОЛЬШИНСТВО ПРОДУКТОВ
ХРАНЯТ БЕЗ ОСВЕЩЕНИЯ



Газовый состав воздуха

- Кислород воздуха отрицательно влияет на качество продуктов при хранении:
 1. Жиры окисляются
 2. Содержание витаминов сокращается
- Поэтому содержание кислорода регулируется вентиляцией



КОЛЛЕДЖ
СФЕРЫ УСЛУГ №3

МИКРООРГАНИЗМЫ

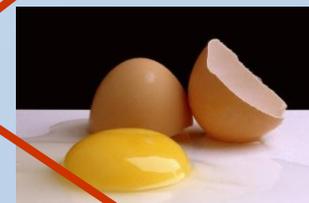
Вызывают биологические процессы:
гниение, брожение.



ТОВАРНОЕ СОСЕДСТВО

Не допускается
совместное хранение:

1. сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами;
2. сухих продуктов и влажных;
3. продуктов с резким запахом.



**Постановление Главного государственного санитарного врача
РФ Г.Г.Онищенко от 22 мая 2003 г. N 98
"О введении в действие
санитарно-эпидемиологических правил и нормативов
СанПиН 2.3.2.1324-03"**

- 1.2. Санитарные правила устанавливают гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов в процессе производства, хранения, транспортировки и оборота, а также при их разработке и постановке на производство.
- 3.1.1. Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию.
- 3.1.2. Информация, наносимая на этикетку о сроках годности пищевых продуктов, должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для несуспортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления.



Требования к упаковке продуктов

3.1.4. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре.

3.1.5. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность).

Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке.





Требования к хранению пищевых продуктов

- 3.3.1. Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека.
- 3.3.2. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции.
- 3.3.3. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли, должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта.
- 3.3.4. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

Естественная убыль товаров при хранении

Естественная убыль – это уменьшение веса товаров от естественных причин.

- УСУШКА
- РАСПЫЛ
- РОЗЛИВ
- РАСКРОШКА
- ПРОСАЧИВАЕМОСТЬ

Нормы естественной убули определяются специальными указаниями.





Контрольные вопросы

- Какие факторы вызывают изменение качества продукции?
- Как влияет температура на качество продукции при хранении?
- свет?
- влажность?
- газовый состав воздуха?
- микрофлора?
- товарное соседство?
- Каким правилам и нормативам нужно руководствоваться?
- **Что предусматривает информация, наносимая на этикетку о сроках годности пищевых продуктов?**
- **Почему не допускается переупаковка и перефасовка?**
- **Чем определяется количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли?**
- **Можно ли хранить полуфабрикаты и готовую продукцию вместе?**



ВОПРОСЫ	ВАРИАНТЫ ОТВЕТА
1. Какие факторы влияют на изменение качества продукции?	1. свет, влажность 2. звуковое сопровождение
2. При какой t ускоряются биохимические и химические процессы	1. t выше 30 градусов 2. t выше 20 градусов
3. Что вызывает изменение влажности?	1. плесневение, загнивание продуктов. 2. окисление жиров
4. Что устанавливают санитарные правила?	1. гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов 2. наличие микроорганизмов в продуктах
5. Что такое естественная убыль?	1. это уменьшение веса товаров от естественных причин. 2. это увеличение веса при хранении.