

**ТЕМА УРОКА : САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ
ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ХРАНЕНИЯ И РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВЫХ СЛОЖНЫХ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ**

ЗАДАНИЕ

- Изучите презентацию
- Прочитайте материал из файла «Лекция САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА»
- Сделайте конспект в тетради для теории
- Выполните практическую работу, принесите её на проверку.

ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВЕННЫМ И ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ПОМЕЩЕНИЯМ И ИХ СОДЕРЖАНИЮ

- Производственные помещения и цеха организации должны быть расположены так, чтобы обеспечить поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции. Не допускается их расположение в подвальных и полуподвальных помещениях.
- При проектировании, строительстве и реконструкции действующих организаций должны соблюдаться нормы технологического проектирования организаций, вырабатывающих хлеб, хлебобулочные и кондитерские изделия.

- 6.5. В организациях, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом (независимо от мощности), должны быть оборудованы отдельные помещения для:
 - суточного хранения сырья, оборудованных холодильными камерами для хранения скоропортящегося сырья
 - растаривания сырья и подготовки его к производству; - обработки свежих фруктов;
 - яйцебитни, состоящей из 3 помещений: для хранения и распаковки яиц (с холодильной установкой); для мойки и дезинфекции яиц; для получения яичной массы;
 - зачистки масла;

- приготовления крема, оборудованного холодильными установками;
- варки сиропа;
- выпечки бисквитов и полуфабрикатов;
- выстойки и резки бисквита;
- обработки и стерилизации отсадочных мешочков, наконечников, мелкого инвентаря; - обработки внутрицеховой тары и крупного инвентаря;
- мойки оборотной тары;
- хранения упаковочных материалов и тары из картона, бумаги и полимерных материалов, разрешенных для контакта с пищевыми продуктами;
- экспедиции для готовых к реализации кремовых изделий, оборудованной холодильными установками.

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА №2

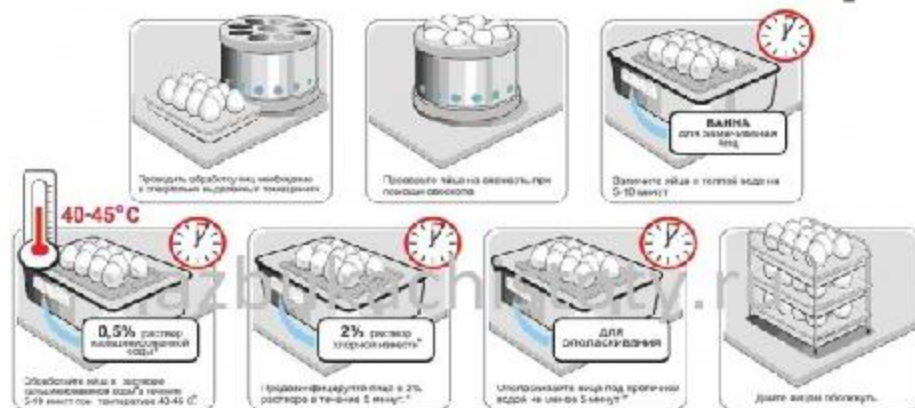
Тема: составление памяток по санитарным правилам для кондитерского цеха

Цель: изучить санитарные правила и проанализировать материал.

Задания:

1. Дать ответы на контрольные вопросы из лекции.
2. Изучите варианты памяток для кондитерского цеха в интернете.
3. Составьте памятки по основным разделам правил из лекции (можно сделать рисунок, схему, алгоритм)
4. Вывод

ПРАВИЛА ОБРАБОТКИ ЯИЦ



• Используйте моющие и дезинфицирующие средства, в соответствии с инструкцией производителя.



Федеральный
центр качества
менеджмента и
контроля



АЗБУКА ЧИСТОТЫ®

Санитарно-гигиенические
требования к
обработке яиц



Обработка яиц производится в 4-х ваннах:

- 1.Замачивание яиц в теплой воде на 5-10 минут
2. 0,5 % раствор кальцинированной соды при температуре 40- 45 С



3. 2 % раствор хлорной извести
4. Ополаскивание проточной водой.