САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ.

Усов Д.Д
ПК-11

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

- **При приготовлении блюд, кулинарных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания необходимо строго соблюдать поточность производственного процесса.**
- **Количество приготовляемых блюд и изделий должно соответствовать проектной мощности предприятия. Продукция готовится соответствующими партиями по мере ее реализации.**
- **Обработка сырых и готовых продуктов должна производиться раздельно в специально оборудованных цехах с использованием инвентаря с соответствующей маркировкой; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обработка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.**
- **Мясо дефростируют двумя способами. Медленное размораживание производится в дефростере при температуре от 0 до 6 - 8 град. С в течение 3 - 5 дней, при отсутствии дефростера - в мясном цехе на стеллажах или производственных столах. На фабриках - заготовочных мясо дефростируют в соответствии с действующей технологической инструкцией. Запрещается размораживать мясо мелкими кусками, а также в воде или около плиты. Не допускается повторное замораживание мяса.**

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

- Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно защищается и промывается проточной водой при помощи щетки. Места, где имеются сгустки крови, клейма, ушибы, должны тщательно срезаться. Не допускается обмывать туши при помощи ветоши. По окончании работы щетки должны промываться растворами моющих средств, ополаскиваться и обдаваться кипятком.
- Мясной фарш хранится не более 6 ч при температуре 2 - 6 град. С. При отсутствии холода хранить фарш категорически запрещается.
- Субпродукты дефростируют на воздухе или в воде (мозги, почки, рубцы). Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы вымачивают в холодной воде.
- Тушки птицы размораживают на воздухе, при необходимости опаливают. Тщательно промывают холодной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяются отдельные столы.
- Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше 20 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

- Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 2 - 6 град. С не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском.
- Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.
- При приготовлении студня отваренные и подготовленные продукты заливают процеженным бульоном и подвергают повторному кипячению. Студень в горячем виде разливают в предварительно ошпаренные формы или противни, охлаждают и хранят в холодильных шкафах в холодном цехе. Реализация студня допускается только при наличии холодильного оборудования.
- . Полуфабрикаты из рубленого мяса, мяса птицы обжаривают 3 - 5 мин. с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 - 280 град. С в течение 5 - 7 мин. Допускается жарка полуфабрикатов в жарочном шкафу без предварительного обжаривания на плите при температуре 250 - 270 град. С в течение 20 - 25 мин.
- При варке биточков на пару продолжительность тепловой обработки должна быть не менее 20 мин.
- Органолептическими признаками готовности мясных изделий являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе продукта, при этом температура в центре готовых изделий должна быть не ниже 85 град. С для натуральных рубленых изделий и не ниже 90 град. С для изделий из котлетной массы.
- При полной готовности птицы на изломе бедренной кости не должно быть красного или розового цвета.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

- Порционные куски рыбы и изделия из рыбного фарша жарят на разогретом жире с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу в течение 5 мин. при температуре 250 град. С.
- Приготовление кулинарных изделий в электрогрилях осуществляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации, при этом температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85 град. С.
- При жарке изделий во фритюре необходимо соблюдать требования Инструкции по жарке изделий во фритюре на предприятиях общественного питания и контролю за качеством фритюрных жиров.
- Отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в горячем состоянии до отпуска.

Для приготовления начинки для пирожков и блинчиков фарш из мяса или ливера жарят на противне с жиром слоем не более 3 см, периодически помешивания, при температуре 250 град. С не менее 5 - 7 мин.

- Готовый фарш следует немедленно охладить и хранить в охлажденном виде. Оставлять фарш на следующий день не допускается.
- Обработка яиц, используемых для приготовления блюд на производстве, осуществляется в отведенном месте в специальных промаркированных емкостях (ведрах, котлах) в следующей последовательности: теплым 1 - 2% раствором кальцинированной соды, 0,5% раствором хлорамина, после чего ополаскивают холодной водой. После промывки яйца выкладывают на лотки или в другую чистую посуду. Заносить и хранить в производственных цехах необработанное яйцо в кассетах запрещается.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

- Яичный порошок после просеивания, разведения водой и набухания в течение 30 - 40 мин. сразу же подвергают кулинарной обработке.
- При приготовлении омлета смесь яиц (или яичного порошка) с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень или порционную сковороду слоем 2,5 - 3,0 см и ставят в жарочный шкаф с температурой 180 - 200 град. С на 8 - 10 мин.
- Изготовление омлета из меланжа запрещается.
- Вопрос реализации на предприятии общественного питания творога из пастеризованного молока в натуральном виде решается на месте территориальной санэпидстанцией. Творог из непастеризованного молока используется только для приготовления блюд, подвергающихся тепловой обработке.
- Запрещается изготовление блинчиков с творогом из непастеризованного молока.
- Очищенный картофель во избежание потемнения хранят в холодной воде не более 3 ч. Очищенные корнеплоды и другие овощи хранят покрытыми влажной тканью не более 3 ч.
- При поступлении на предприятия общественного питания сульфитированного картофеля или картофеля, обработанного в пене с использованием метилцеллюлозы, допускается его хранение в холодильной камере соответственно 48 и 72 ч, а без холода - 24 и 36 ч; перед использованием такой картофель тщательно промывают холодной водой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

- При изготовлении гарниров следует соблюдать следующие правила:
- - при перемешивании пользоваться инвентарем, не касаясь продукта руками;
- - жир, добавляемый в гарниры, должен быть предварительно подвергнут термической обработке.
- Охлаждение киселей, компотов, приготовленных в наплитных котлах, следует производить только в холодном цехе.
- На предприятиях общественного питания запрещается:
- - изготовление и продажа изделий из мясной обрези, свиных баков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;
- - изготовление макарон по-флотски;
- - использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипячения;
- - переливание кисломолочных напитков в мелкой расфасовке кефир, ряженка, простокваша, ацидофилин в котлы - их порционируют непосредственно из бутылок, пакетов в стаканы или подают на раздачу в заводской упаковке;
- - использование простокваши - самокваса в качестве напитка и приготовление из него творога.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

- С разрешения территориальной санэпидстанции для каждого конкретного предприятия общественного питания при наличии необходимых условий допускается:
- - изготовление копченой и соленой рыбы, а также копченых мясных изделий, кур и уток;
- - соление и квашение овощей без герметической упаковки готовой продукции;
- - изготовление кваса.
- Приготовление блюд из мяса на мангале (шашлыки, купаты и др.) в местах отдыха и на улицах разрешается только при условии изготовления полуфабрикатов в стационарных предприятиях. Места реализации должны быть согласованы с территориальной санэпидстанцией при соблюдении следующих условий:
- - наличие киоска или павильона, подключенного к городским коммуникациям, оборудованного холодильным шкафом для хранения полуфабрикатов;
- - использование для жарки готового древесного угля, металлических шампуров, а для отпуска - одноразовой посуды;
- - осуществление жарки непосредственно перед реализацией;
- - наличие у работников медицинской книжки с отметкой о прохождении необходимых обследований;
- - соблюдение работниками правил личной гигиены.

ТРЕБОВАНИЯ К ОБРАБОТКЕ СЫРЬЯ

- В теплый период года (продолжительность его устанавливается на местах) приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемиологического риска допускаются с разрешения учреждений Госсаннадзора для каждого конкретного предприятия, исходя из производственных возможностей и климатических условий.

Главным государственным санитарным врачам союзных республик предоставляется право вносить дополнения в настоящий раздел Санитарных правил в части особенностей приготовления и реализации блюд национальной кухни.