Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

- **Правильное хранение полуфабрикатов** и готовой пищи требует самого серьезного внимания. Производственные цехи, раздаточные, буфеты должны быть обеспечены холодом.
- Холодильные шкафы устанавливаются в мясном, рыбном, холодном, кондитерском цехах, в раздаточных и других производственных помещениях, буфетах.
- Из холодильных шкафов наиболее гигиеничны автоматические фреоновые холодильники. Приемлемы в санитарном отношении шкафы с льдосоляным охлаждением или охлаждаемые льдом.
- В крупных предприятиях **хранение полуфабрикатов и готовой пищи** обеспечивается холодильной камерой. Полуфабрикаты и готовая пища должны храниться раздельно.
- В буфетах, кроме холодильных шкафов, ИСПОЛЬЗУЮТСЯ охлаждаемые прилавки-витрины и специальные низкотемпературные прилавки для мороженого.
- Многие полуфабрикаты являются особо скоропортящимися продуктами; к ним относятся мясные и рыбные. Особенно быстро портится мясной фарш. При неправильном хранении количество микробов в 1 г фарша может достигать десятков миллионов.

- Из готовых изделий особо скоропортящимися являются студень, заливные мясные и рыбные блюда, кулинарные изделия из субпродуктов, а также из мясного и рыбного фаршей (печеночный паштет, котлеты, тефтели и т. п.).
- Нарушение санитарных правил при хранении готовой пищи может привести к заражению ее микробами и пищевому отравлению.
- Студень, заливные блюда, паштет должны храниться на холоде до самого отпуска потребителям. Готовые горячие блюда до момента раздачи хранятся на горячей плите, реализуются они в течение 3 часов. Изделия из фарша и мелко нарезанного мяса в соусе (гуляш и др.) должны выдаваться немедленно после изготовления.
- В филиалах столовых и раздаточных блюда в соусе должны обязательно вторично подвергаться кипячению в течение 15 минут и отпускаться потребителю только в горячем виде.

- При нарезании на порции отварного мяса для первых блюд оно может быть загрязнено микробами. Поэтому необходимо перед отпуском вторично подвергать мясо тепловой обработке — кипячению в бульоне в течение 15 минут. Нарушение этого правила может явиться причиной пищевого отравления.
- Если по каким-либо причинам не вся готовая пища реализована, остатки ее надо охладить и хранить не более 12 часов на холоде при температуре не выше 8°.
- Перед раздачей оставшаяся пища должна быть осмотрена, опробована поваром и вторично тщательно прокипячена или прожарена. Срок реализации пищи после второй тепловой обработки не должен превышать 1 часа.
- Категорически запрещается смешивать вновь изготовленную пищу с пищей, приготовленной в более ранние сроки этого же дня, а также с остатками от предыдущего дня.
- Повар обязан строго соблюдать сроки хранения и реализации пищи, особенно скоропортящейся, и помнить, что с нарушением этих правил чаще всего связаны пищевые отравления и инфекционные заболевания.

ТРЕБОВАНИЯ К РАЗДАЧЕ РЕАЛИЗАЦИИ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

- До начала раздачи качество готовых блюд должно проверяться поваром, готовившим блюдо, а также бракеражной комиссией с соответствующей записью в бракеражном журнале. В бракеражные комиссии могут входить директор или его заместитель, инженер-технолог, заведующий производством или его заместитель, повар-бригадир или высококвалифицированный повар, кондитер V—VI разряда, медицинский работник (при его наличии), работник технологической лаборатории.
- На небольшом предприятии бракеражная комиссия состоит из руководителя предприятия, заведующего производством или его заместителя, повара (кондитера) высокой квалификации, а также санитарного работника или члена санитарного поста, если они имеются. В пищеблоках учебных заведений, столовых промышленных предприятий и учреждений в состав бракеражной комиссии может включаться представитель общественного контроля. Бракераж проводится для каждой новой партии блюд и кулинарных изделий до их отпуска потребителю в присутствии изготовителя продукции (повара), который, однако, в оценке приготовленной им пищи участия не принимает

- Бракеражная комиссия проводит оценку качества органолептических показателей пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов, проверяет температуру отпускаемых блюд, правильность хранения пищи на раздаче и наличие отдельных компонентов для ее оформления. При этом она руководствуется действующими сборниками рецептур блюд, технологическими картами, прейскурантами розничных цен, ГОСТами, ОСТами, техническими условиями на полуфабрикаты, а также другими нормативными материалами.
- Перед тем, как приступить к бракеражу, члены бракеражной комиссии или других контролирующих органов должны ознакомиться с меню, рецептурой блюд и изделий, калькуляционными карточками и прейскурантом, технологией приготовления блюд (изделий), качество которых оценивается, а также с существующими нормативными документами для данной группы питающихся.

- Бракераж начинают с определения массы готовых изделий и отдельных порций первых, вторых, сладких блюд и напитков. Штучные изделия взвешивают одновременно по 10 штук и определяют среднюю массу одного изделия, готовые блюда отбирают из числа подготовленных к раздаче, взвешивая их раздельно в количестве 3 порций, и рассчитывают среднюю массу блюда. Средняя масса порций мяса, рыбы или птицы, с которыми отпускаются первые блюда, может отклоняться от нормы до +l0%. Масса одной порции основного изделия, входящего в состав блюда (мясо, рыба, птица, котлеты, блинчики, сырники, порция запеканок, рулетов и др.), может отклоняться от нормы до ±3% . Однако общая масса 10 порций должна соответствовать норме.
- На раздаче проверяют температуру блюд при отпуске, пользуясь лабораторным термометром (в металлической оправе), проградуированным от 0 до +100°С. При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру не ниже 75°С, вторые — не ниже 65°С, холодные блюда и напитки не выше 14°С.
- Отдельные показатели качества контролируемых блюд и изделий оценивают в такой последовательности: показатели, оцениваемые зрительно (внешний вид, цвет), запах, консистенция и, наконец, свойства, оцениваемые в полости рта (вкус и некоторые особенности консистенции — однородность, сочность и др.). При этом вначале исследуют блюда, имеющие слабовыраженные запах и вкус, например, крупяные супы, а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливо

Неудовлетворительную оценку получают изделия с посторонним, не свойственным им привкусом (сырой крупы, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, утратившие форму, с несвойственной им консистенцией, а также неполновесные. Если обнаруженные недостатки можно устранить, то изделие направляют на доработку. При невозможности исправить недостатки продукцию используют для переработки или переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.

Результаты проверки качества готовой пищи записывают в журнал бракеража до начала ее реализации и заверяют подписями всех членов комиссии. При этом контроль за качеством готовых блюд и кулинарных изделий, полуфабрикатов может осуществляться в соответствии с формой, действующей на каждом конкретном предприятии. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

- В бракеражном журнале должны записываться порядковый номер партии блюд (изделий), наименование блюд, получивших замечания по качеству, время изготовления партии и проведения бракеража, сущность замечаний, оценка качества продукции в баллах, фамилия повара или кондитера, приготовившего партию или отдельные блюда.
- По данным бракеража можно подсчитывать среднедневную оценку качества продукции, выпускаемой отдельными работниками и предприятием в целом, что дает общую оценку работы поваров и предприятия общественного питания в целом.
- После разрешения бракеражной комиссией продукция готова к реализации. До раздачи первые и вторые блюда должны находиться на горячей плите или мармите не более 2...3 ч. Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается как исключение. В случае вынужденного хранения оставшейся пищи она должна быть охлаждена не позднее, чем через 3 ч после ее приготовления и храниться при температуре не выше 3°С и не более 12ч.
-

- Количество оставшейся пищи должно быть записано в журнале переходящих остатков пищи. При повторном поступлении этих блюд на раздачу они должны быть тщательно проверены. При нормальных органолептических показателях блюда подвергаются повторной тепловой обработке. Жидкие блюда кипятят, а вторые прожаривают в духовом шкафу. Срок реализации этих блюд не более 1 ч. Категорически запрещается смешивать остатки пищи предыдущего дня со свежеприготовленными изделиями.
- От длительности хранения овощных блюд, особенно горячих, зависят не только вкусовые качества, но и витаминная ценность. Например, в щах из свежей капусты через 3 ч после приготовления остается 20% витамина С, а через 6 ч — всего лишь 6% . В связи с этим время хранения горячих овощных блюд должно быть минимальным, но не более 2...3 ч при температуре не ниже 75°С для первых, 65°С — для вторых блюд и гарниров.

- Повторный нагрев значительно ухудшает вкус и почти полностью разрушает витамин С. Поэтому изготовление этих блюд необходимо приурочивать ко времени выдачи. Салаты из свежих овощей необходимо приготавливать непосредственно перед отпуском. В лечебно-профилактических и детских учреждениях при недостатке овощных блюд рекомендуется организовывать витаминизацию готовых блюд аскорбиновой кислотой.

Запрещается оставлять на следующий день:

•салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и другие особоскоропортящиеся холодные блюда;

• супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

• мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

•соусы;

• омлеты;

• картофельное пюре, отварные макаронные изделия;

• компоты и напитки собственного производства.

- Особое внимание необходимо уделять условиям и срокам хранения пищи в филиалах, раздаточных пунктах, буфетах, так как при перевозке она может подвергаться повторному обсеменению в результате недостаточно чистой транспортной тары, отсутствия герметичности и др. В связи с этим кулинарные изделия, предназначенные для отправки в раздаточные, буфеты следует готовить не ранее, чем за 1 ч до транспортировки.
- Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч, а овощных блюд — 2 ч. Если в указанные сроки пища не была полностью реализована, то она должна подвергаться повторной тепловой обработке. При этом жидкие блюда и соусы должны быть доведены до кипения.
- При отпуске пищи повара и раздатчики должны пользоваться разливательными и гарнирными ложками, лопатками. Буфетную продукцию отпускают щипцами, вилками и другим специальным инструментом.
- За качество готовой продукции и соблюдение правил ее отпуска филиалам предприятий общественного питания, закусочным, буфетам несут ответственность администрация пищевого объекта, но, главным образом, заведующий производством и повара.