

Стандарты управления и организации производства.

Санитарные нормы на производстве.













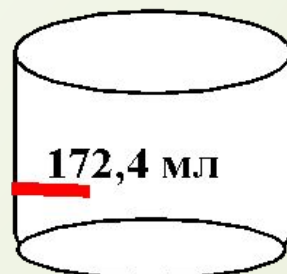
СХЕМА ПРИГОТОВЛЕНИЯ РАБОЧЕГО РАСТВОРА НИКА - 2

1 этап:



Ника – 2

2 этап:



Заливаем Нику – 2
в мерный стаканчик
до отметки 172,4 мл



Содержимое мерного
стаканчика переносим
в ведро (10литровое),
доводим до 10 л водой
и перемешиваем

Вода из
крана





Маркировка на производстве

Маркировка продуктов в холодильнике

Все продукты должны быть промаркированы, на упаковку наклеивается дата, название продукта, на пленку или одноразовые пакеты иногда пишут ее маркером.

Это необходимо для того, чтобы сами пекари и кухонные работники не путались в том, какие продукты годны, а какие необходимо выбросить. Кроме того, наличие таких стикеров с датами могут проверить санитарные службы.



Маркировка на упаковке каждого продукта - обязательна!!!





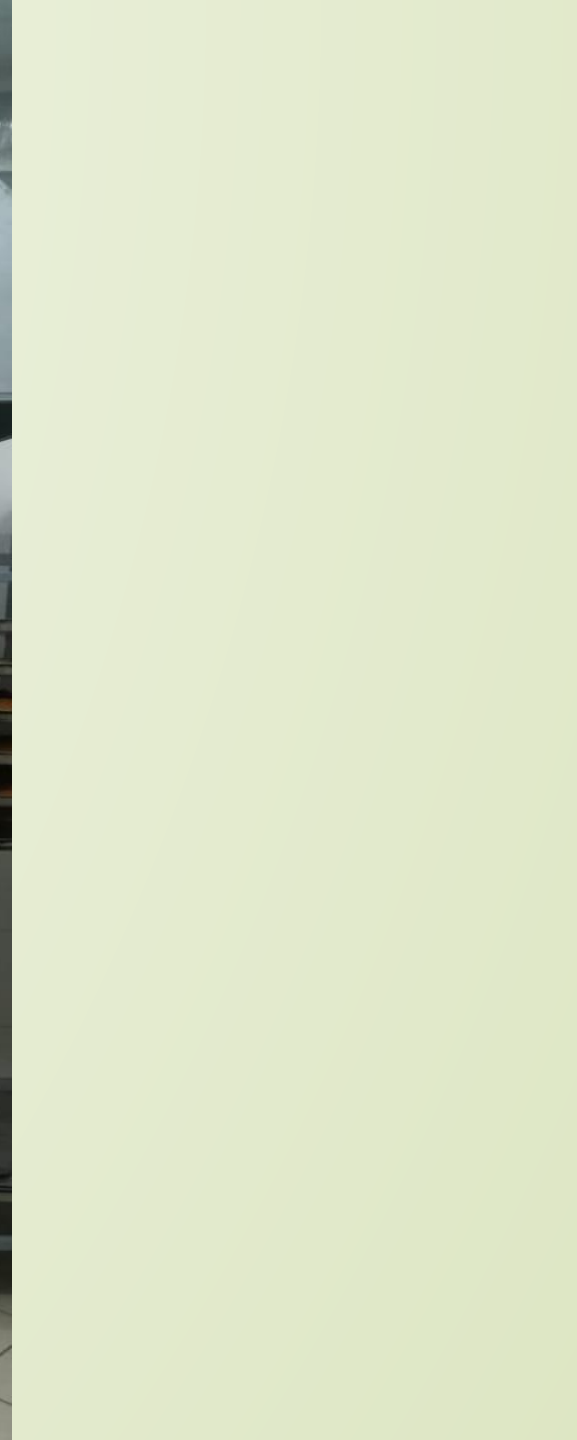
Расположение продуктов и заготовок в холодильнике (от 0*С-6*С)

1.левая камера	2.правая камера
Молочные продукты и сыры: молоко, сливки, сыр маскарпоне, сыр твердый, дрожжи	Вареные заготовки: яйцо отварное, рис, саго ливер(жаренный),лук жаренный.
Масла: спред, спред сливочный, маргарин столовый и для песочных изделий Кисло- молочные :творог, сметана, корт	Колбасные изделия (сосиски, копченые колбасы, колбасы вареные) Консервированные продукты: маслины, грибы, огурцы
Овощные заготовки, зелень, фрукты.	Сырье п/ф: Мясо, фарш.
Овощные заготовки, зелень, фрукты.	Сырье п/ф: феле птицы

Хранение продуктов в морозильнике:

С температурным режимом от -12 *С до -18*С.

1.полка: Масло сливочное ,спред, маргарины, корт.
2.полка: Свежемороженые ягоды(клубника, вишня и т.д.)
3.полка: Свежемороженая рыба(плотно закрытой таре)
4.полка: Полуфабрикаты из мяса, фарш, ливер.
5.полка: Полуфабрикаты из птицы.







Пример заполнения журнала.

Схема учета использования фритюрных жиров

Дата (час) начала использования жира	Вид фритюрного жира	Органолептическая оценка качества жира на начало жарки	Тип жарочного оборудования	Вид продукции	Время окончания фритюрной жарки	Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки	Использование оставшегося жира		Должность, ф., и., о. пекаря
							переходящий остаток, кг	утилизированный жир, кг	
29.05.17 8:00	Подсол-е масло	5	фритюрница	Пончики «Добропек»	8:15	4	4.7	0	Ф.И.О. подпись
30.05.17 8:00	Подсол-е масло	4	фритюрница	Пончики «Добропек», пермяч	8:30	3	4.4	0	Ф.И.О. подпись
31.05.17	Подсол-е масло	3	фритюрница	Пермяч, пир-к жар-й карт-а с сосиской	8:30	2	4.0	4.0	Ф.И.О. подпись

Пример заполнения журнала.

Бракеражный журнал

Дата, время изготовления продукта	Наименование изделия	Выход (в граммах)	Органолептическая оценка, включая степени готовности продукта. Соответствует, не соответствует требованиям НД (ТУ, ГОСТу, ОСТу, ТТК, рецептуре)	Разрешение к реализации (время)	Ответственное лицо (пекарь фамилия, инициалы, подпись)	Лицо, проводившее контроль качества изделия (фамилия, инициалы, подпись)	Примечание
1	2	3	4	5	6	7	8
9.01.18 6:00	Треугольник с мясом	110	Доброкачественна, соответствует НД	да	Подпись	Подпись	
9.01.18 8:00	Батон	380	Доброкачественна, соответствует НД	да	Подпись	Подпись	