

Условия хранения сырья и продуктов

Презентация №9

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. В небольших организациях, имеющих одну холодильную камеру, а также в камере суточного запаса продуктов допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения.



Продукты следует хранить согласно принятой классификации по видам. Сухие продукты (мука, сахар, крупа) и хлеб хранят на стеллажах или деревянных подставках в помещении для сыпучих продуктов. Мясные, рыбные и гастрономические продукты хранят в низкотемпературных отсеках холодильных камер, отдельно от молочно-жировых. Продукты, имеющие специфический запах (рыба и рыбная гастрономия, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр). Овощи и фрукты хранят в камерах с температурой не ниже 14 °С.

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми

Таблица 3.1. Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре (4 ± 2) °С (СанПиН 2.3.2.1324-03)

Наименование продукции	Срок годности
Кулинарные изделия, блюда готовые из мяса и мясопродуктов	
Мясо отварное (для холодных блюд)	24 ч
Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд)	36 ч
Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, шницели)	24 ч
Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые	24 ч
Желированные продукты из мяса: заливные, студни, холодцы	12 ч
Субпродукты мясные отварные (язык)	24 ч
Паштеты из печени и (или) мяса	24 ч
Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой	
Рыба отварная, припущенная, жареная	36 ч
Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения	48 ч
Многокомпонентные изделия — закуски	24 ч
Желированные продукты (студни, рыба заливная)	24 ч
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки	
Изделия рубленые из соленой рыбы (паштеты, пасты)	24 ч
Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12 ч
Масло селедочное, икорное, крилевое	24 ч
Масло икорное, крилевое	24 ч
Раки и креветки вареные	12 ч
Изделия структурированные («крабовые палочки»)	48 ч
Кулинарные икорные продукты	
Кулинарные изделия с термической обработкой	48 ч

Окончание табл. 3.1

Наименование продукции	Срок годности
Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания	12 ч при температуре от -2 до +2 °С
Молочные продукты, сыры	
Сметана и продукты на ее основе	72 ч
Сыр домашний	72 ч
Сыры сливочные	5 сут
Сыры мягкие и рассольные без созревания	5 сут
Масло сырное	48 ч
Овощные продукты	
Полуфабрикаты из овощей и зелени: картофель сырой очищенный сульфитированный капуста свежая зачищенная морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные редис, редька обработанные, нарезанные петрушка, сельдерей обработанные лук зеленый обработанный укроп обработанный	48 ч 12 ч 24 ч 12 ч 24 ч 18 ч 18 ч
Салаты из сырых овощей и фруктов: без заправки с заправками (майонез, соусы)	18 ч 12 ч
Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц: без заправки с заправками (майонез, соусы)	18 ч 6 ч
Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36 ч
Салаты и винегреты из вареных овощей: без заправки и добавления соленых овощей с заправками (майонез, соусы)	18 ч 12 ч
Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: без заправки с заправками (майонез, соусы)	18 ч 12 ч

к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов (табл. 3.1).

Холодильные камеры для хранения продуктов следует оборудовать стеллажами, легко поддающимися мойке, а также системами сбора и отвода конденсата.

Сметану, творог хранят в таре с крышкой. Не допускается оставлять ложки, лопатки в таре с творогом и сметаной.

Масло сливочное хранят в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках; масло топленое — в таре производителя.

Крупные сыры хранят без тары на чистых стеллажах. При укладке сыров один на другой между ними прокладывают картон или фанеру.

Мелкие сыры хранят в потребительской таре на полках или стеллажах.

Готовые **мясопродукты** (колбасы, окорока, сосиски, сардельки) хранят в таре поставщика или производственной таре.

Яйца в коробах хранят на подтоварниках в сухих прохладных помещениях. **Яичный порошок** хранят в сухом помещении, меланж — при температуре не выше -6°C .

Хлеб хранят на стеллажах и в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб следует хранить отдельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.



При уборке шкафов крошки с полок следует сметать специальными щетками и не реже одного раза в неделю тщательно протирать полки с использованием 1%-ного раствора уксусной кислоты.

Картофель и **корнеплоды** хранят в сухом, темном помещении; капусту — на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи — в бочках при температуре не выше 10 °С.

Плоды и **зелень** хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 °С.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика в низкотемпературных холодильных камерах.



Маркировочный ярлык каждого тарного места с указанием срока годности данного вида продукции **следует сохранять** до полного использования продукта.

Температурный режим порционирования и условия хранения холодных блюд и закусок

При использовании технологии cook & chill поддержание необходимой температуры охлаждения является основным требованием. Оборудование BLANCO Professional предназначено для различных вариантов порционирования — в зависимости от условий помещения, бюджета и количества блюд.

1. Порционирование в холодном помещении.
2. Порционирование при комнатной температуре.
3. Порционирование при комнатной температуре в высококачественном исполнении.

При порционировании в холодном помещении достаточно иметь диспенсеры и конвейеры. Для хранения, транспортировки, подготовки и порционирования в холодном помещении используются раздаточные конвейеры без кассет и тарелок со шлицами для охлаждения дополнительной охлаждающей техники. Скорость движения ленты ленточных или круглоременных конвейеров регулируется от 2,5 до 12 м в минуту. Благодаря этому возможна оптимизация процесса порционирования точно в соответствии с производственным процессом.

Тарелки можно хранить в холодном помещении в практичных диспенсерах со шлицами для охлаждения непосредственно до их применения — охлажденная посуда поможет поддерживать необходимую температуру холодных блюд, в том числе во время порционирования.

Если нет охлаждаемого помещения для порционирования или для удобства сотрудников, порционирование выполняется в помещении с комнатной температурой. Для порционирования в помещении с комнатной температурой используются SAW-UK и RSPV-UK, обеспечивающие идеальную температуру холодным блюдам и посуде.

Порционирование готовых холодных блюд и закусок должно производиться в помещении с температурой воздуха не выше 16 °С на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.



Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде **хранят** при температуре $(4 \pm 2)^\circ\text{C}$ не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты и нарезанные компоненты следует непосредственно перед отпуском.

Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение 1 ч.

Условия хранения салатов с продленными сроками годности должны соответствовать требованиям технических условий, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы в установленном порядке.

К раздаче блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий предъявляются следующие санитарные требования: оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий должна проводиться ежедневно; при этом должны указываться время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, включая оценку степени готовности, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя продукции, Ф.И.О. лица, проводившего органолептическую оценку.

Запрещается оставлять на следующий день:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями госсанэпидслужбы в установленном порядке);
- мясо отварное порционированное, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;
- соусы;
- омлеты.

Для раздачи готовых блюд должны использоваться чистая сухая посуда и столовые приборы. Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции. При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

При приготовлении кулинарной продукции, которая включает в себя совокупность блюд, кулинарных изделий и кулинарных полуфабрикатов, должны использоваться приемы кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность готовых блюд и их безопасность. Готовые блюда и кулинарные изделия должны отвечать гигиеническим требованиям безопасности и пищевой ценности, предъявляемым к пищевым продуктам.

Кулинарный полуфабрикат, приготовленный из пищевого продукта или сочетания пищевых продуктов, прошедших одну или несколько стадий обработки без доведения их до готовности, подвергается необходимым технологическим операциям для получения блюда или кулинарного изделия, отвечающего требованиям безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.

Для сырых продуктов и продуктов, прошедших технологическую обработку, должны быть предусмотрены разное механическое оборудование и инвентарь, который маркируют в соответствии с его назначением. Не допускается использование механического оборудования (мясорубок, протирачных машин и т. д.) для обработки разных видов продуктов (сырья и продуктов, прошедших тепловую обработку), оборудования, моечных, производственных ванн и инвентаря не по назначению. При реализации продукции должны быть созданы условия для отдельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.

КОНТРОЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ

1. Какова последовательность операций при обработке яиц?
2. Как обрабатывают свежие овощи?
3. Как подготовить фрукты для оформления холодных блюд и закусок?
4. Как подготовить гастрономию, сыр и масло для холодных блюд и закусок?
5. Каковы условия хранения особо скоропортящихся продуктов?