

**10.09.2020г.**

**Дисциплина: Технология  
приготовления пищи.**

**Тема: «Хранение кулинарной  
продукции»**

**гр.ПОК-1-9**

# Введение

- Самая главная ценность в нашем обществе – здоровье человека. Именно поэтому большое внимание уделяется любому влиянию на жизнедеятельность организма, способному произвести негативный эффект. Поскольку потенциальной опасности для здоровья в наш век немало, правительство каждой страны устанавливает санитарно-гигиенические нормы, ориентированные на показатели здоровья человека, в том числе - в зависимости от состояния окружающей его среды. Суть такого нормирования – в обеспечении благополучия населения и разработке научно обоснованных критериев безопасности и безвредности для здоровья человека факторов среды его обитания и условий его жизнедеятельности.
- Согласно существующему законодательству, санитарные правила обязательны для соблюдения всеми государственными органами и общественными объединениями, предприятиями, организациями и учреждениями. За соблюдением этих правил следят контролирующие организации. Любая санитарно эпидемиологическая экспертиза направлена на контроль

# 1.1 Санитарно-гигиенические требования.

*Работники должны соблюдать правила личной гигиены, чтобы не допустить загрязнение пищевых продуктов, полуфабрикатов и готовой продукции патогенными микроорганизмами.*

Требования по уходу за кожей тела и ротовой полостью:

♠ - ежедневное мытье, в жаркое время душ перед началом работы, тщательный уход за волосами;

♠ - ногти, коротко стриженные не покрытые лаком;

♠ - не допускаются украшения и часы;

♠ - в течение дня регулярно мыть руки с мылом;

♠ - перед началом работы, после посещения туалета и после работы с сырыми продуктами руки моют с мылом и



## Требования к санитарной одежде:

- ♠ - должна быть из светлых хлопчатобумажных тканей;
- ♠ - нельзя застегивать булавками или иголками;
- ♠ - не класть в карманы посторонние предметы;
- ♠ - не выходить на улицу и не входить в туалет в санитарной одежде;
- ♠ - хранить отдельно от верхней одежды;
- ♠ - обувь должна быть не скользкая, с закрытой пяткой, легко моющаяся.

***Работники должны проходить медицинский осмотр, целью которого является не допустить к работе больных и бактерионосителей. Не допускаются к работе больных туберкулезом, дизентерией, брюшным тифом, гепатитом, венерическими и кожными заболеваниями и т.д. Медицинский осмотр проводится 2 раза в год по графику.***

**♣- Качеством выпускаемой продукции во многом зависит от содержания в чистоте рабочего места повара. В начале рабочего дня необходимо протереть производственные столы чистой влажной тканью. В процессе работы своевременно убирать со стола пищевые отходы, использованную посуду и инвентарь. После каждой операции промывать стол горячей водой. В конце рабочего дня столы промываются горячей водой с моющими средствами и дезинфицируются 0,5% раствором хлорной извести, промываются проточной водой. Необходимо использовать разделочные доски и ножи строго по маркировке.**

**♣-В процессе приготовления и оформления блюд необходимо как можно меньше касаться продуктов руками, используя специальные инструменты, инвентарь, оборудование. Использовать следует только чистое, прошедшую санитарную обработку оборудование, инвентарь, посуду и тару.**

**♣-При приготовлении блюд необходимо строго соблюдать точность технологических процессов. Обработку различных видов сырья и полуфабрикатов проводить в соответствующих цехах.**

## 1.2 Технологическая схема производства и ассортимент продукции общественного питания

**Технологический процесс производства кулинарной продукции состоит из ряда этапов, или стадий, обработки продуктов, которые различны по задачам и могут быть разделены во времени и пространстве.**

*Основными стадиями технологического процесса являются:*

- ♪ прием и хранение сырья,*
- ♪ производство полуфабрикатов,*
- ♪ производство готовой продукции и ее реализация*

**В общественном питании функционируют предприятия, на которых технологический процесс осуществляется полностью, а также предприятия, где процесс ограничен несколькими стадиями. Например, на одних предприятиях принимают, хранят сырье и производят полуфабрикаты, а на других производят и реализуют готовую кулинарную продукцию. Нередко на предприятиях одновременно используют и сырье, и полуфабрикаты, а готовую продукцию реализуют через собственные торговые подразделения или иные предприятия.**

**В соответствии с постадийной характеристикой технологического процесса приведенные выше понятия – сырье, полуфабрикаты, готовая кулинарная продукция – могут быть определены следующим образом:**

**Сырье – продукты, изготовление готовой кулинарной продукции из которых осуществляют по полной технологической схеме.**

**Полуфабрикаты – продукты, изготовление готовой кулинарной продукции из которых осуществляют по сокращенной технологической схеме. В зависимости от полноты обработки полуфабрикаты могут иметь различную степень готовности.**

**Кулинарное изделие, или блюдо** – кушанье с определенным составом продуктов, прошедших кулинарную обработку.

Обработка сырья и изготовление большинства полуфабрикатов осуществляются в заготовочных цехах – рыбном, птицегольевом, мясном и овощном, откуда полуфабрикаты направляются в доготовочные цеха.

Приготовление блюд и кулинарных изделий, а также доготовка полуфабрикатов высокой степени готовности производятся в холодном, горячем, кулинарном и кондитерском цехах. Готовые блюда направляются в раздаточную.

**Реализация готовой продукции и полуфабрикатов осуществляется через:**

- ▶ **торговый зал,**
- ▶ **Для удобства работы поваров на предприятиях составляют технологические карты, в которых количество сырья для приготовления блюд или кулинарных изделий приводится в расчете на определенное число порций с учетом характера работы предприятия, наличия инвентаря, оборудования. В технологических картах отмечают специфику технологии данного блюда, выход готового блюда, гарнира и соуса к нему и другие сведения, которые способствуют изготовлению продукции высокого качества. Нормативный материал**

**Технико - технологическая карта № 3 от 03.02.2015****Сырное плато****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сырное плато вырабатываемое ООО "АЛАСТАН" и реализуемое в Кафе «Шале».

**2. Требования к сырью**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

**3. Рецепттура**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Сыр Пармезан (Пармеджано Реджано)	49	40
2	Сыр Дор Блю	42	40
3	Сыр Чечил рассольный копченый	42	40
4	Виноград	32	30
5	Орех Грецкий ядро	10	10
6	Мед натуральный	20	20

Выход полуфабриката, г: 120

Выход готового изделия, г: 180

**4. Технологический процесс**

Подготовка сырья производится в соответствие с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Сыр Пармезан наколоть произвольно, дор-блю - нарезать кубиками, чечил - ломтиками. Сыры выложить на деревянную тарелку, рядом положить виноград, декорировать половинками очищенного грецкого ореха, мед подать в соуснике.

**5. Требования к оформлению, реализации и хранению**

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

**6. Показатели качества и безопасности****6.1. Органолептические показатели качества**

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Сырное плато</b>			
Сыры сервированы на деревянном блюде или сервировочной тарелке, форма нарезки сыров - в зависимости от сорта. По рецептуре сырная тарелка подается с джемом, орехами, фруктами.	Сыров - кремовый, желтоватый, свойственный сортам сыра в составе сырной тарелки.	Свойственная сортам сыра в составе сырной тарелки.	Приятные, сливочные, свойственные сортам сыра в составе сырной тарелки. Приятный, без посторонних примесей и порочащих признаков.

**6.2. Микробиологические показатели**

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

**6.2.1. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.2.6.1.)**

КМА-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Сырное плато</b>					
-	0,001	-	-	-	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются. S. aureus не более 500 КОЕ/г.

**6.3. Нормируемые физико-химические показатели**

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Сырное плато (в целом блюде (изделии))</b>					
-	-	-	-	-	-

**7. Пищевая и энергетическая ценность**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (180 грамм) содержит:</b>			
32,1	40,8	22,1	584 (2445)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
43%	49%	6%	23%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
17,8	22,7	12,3	324,4

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

# 1.3 Характеристика способов кулинарной обработки сырья

**Способы обработки сырья и продуктов подразделяют по стадиям технологического процесса или по природе действующего начала.**

**По стадиям технологического процесса различают:**

- ☺ - способы, используемые на стадии обработки сырья (определяют также первичная, или механическая кулинарная, обработка) с целью получения полуфабрикатов;**
- ☺ - способы, применяемые на стадии тепловой кулинарной обработки полуфабрикатов с целью получения готовой продукции;**
- ☺ - способы, используемые на стадии реализации готовой продукции.**

# 2.1 Способы обработки сырья

## ВКЛЮЧАЮТ:

- 1) оттаивание мороженных продуктов;
- 2) освобождение их от загрязнений и несъедобных частей;
- 3) деление продуктов на части, требующие различной тепловой обработки;
- 4) придание продуктам необходимых размеров, формы, состояния, компонование их в соответствии с предъявляемыми к полуфабрикатам требованиями;
- 5) воздействие на продукты, сокращающее продолжительность их последующей тепловой обработки.

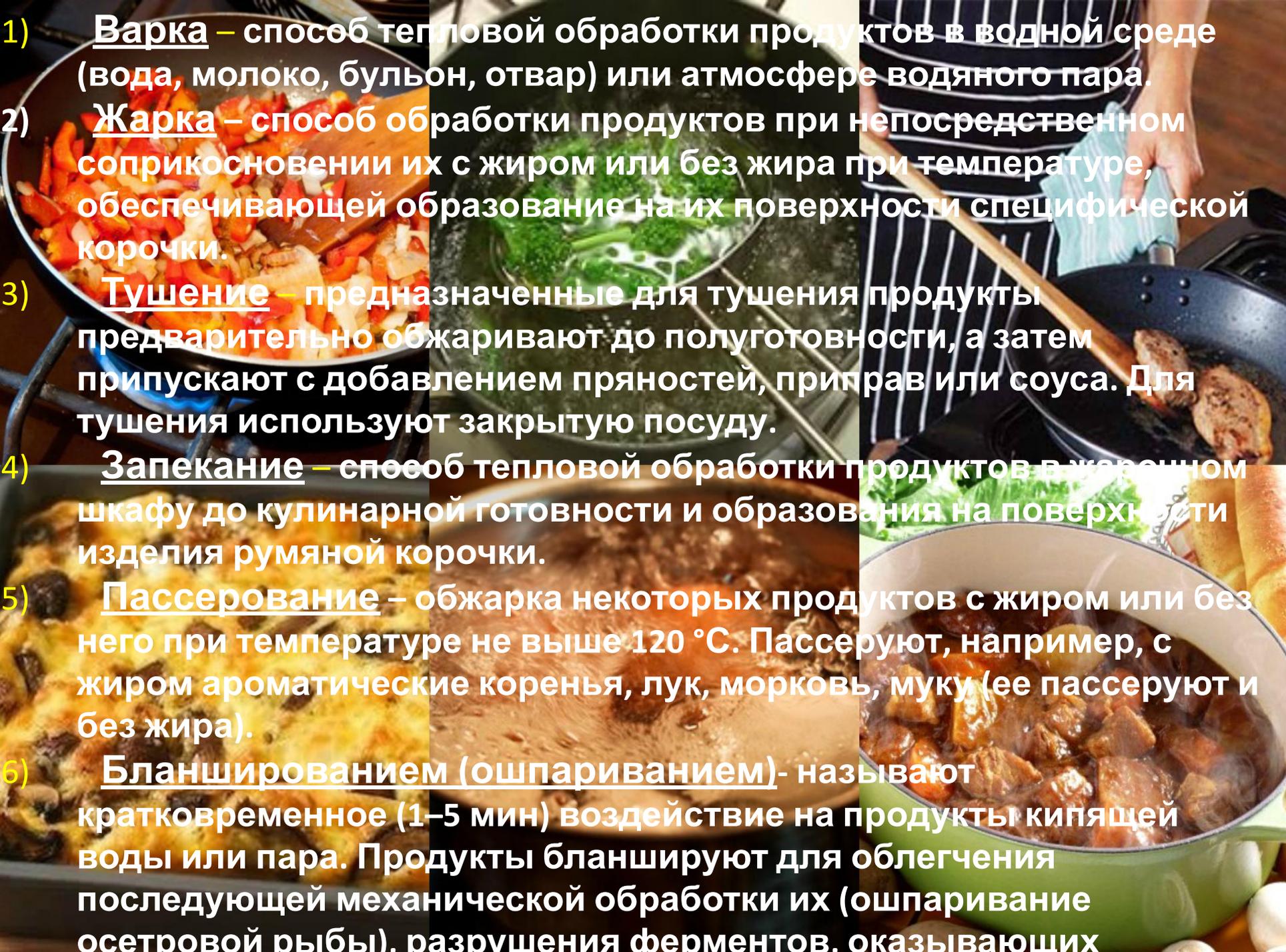
**Размораживанию подвергаются мясные, рыбные и некоторые другие продукты, главным образом животного происхождения.**

**Чтобы придать полуфабрикатам необходимые размеры, форму, консистенцию и другие присущие им признаки, продукты нарезают кусками, измельчают в мясорубке, смешивают (например, для получения котлетной массы), формуют (биточки, котлеты и др.), фаршируют (пирожки и др.), панируют (покрывая мукой или сухарной панировкой) и пр.**

## 2.2 Способы тепловой обработки продуктов:

*При тепловой обработке в продуктах происходят сложные структурно-механические и физико-химические изменения, обуславливающие их кулинарную готовность. На практике о кулинарной готовности продуктов судят по органолептическим показателям (консистенции, вкусу, запаху, цвету) и соответствующей температуре.*

*Тепловая кулинарная обработка продуктов имеет важное санитарно-гигиеническое назначение. Пищевые продукты как животного, так и растительного происхождения почти всегда обсеменены микроорганизмами. При тепловой обработке температура внутри них обычно 80 °С и выше. Такая температура хотя и не обеспечивает полную стерильность продукта, но оказывает губительное воздействие на большинство плесневых и бесспорных бактерий, а также вызывает переход спорообразующих бактерий в неактивную форму.*



- 1) Варка – способ тепловой обработки продуктов в водной среде (вода, молоко, бульон, отвар) или атмосфере водяного пара.
- 2) Жарка – способ обработки продуктов при непосредственном соприкосновении их с жиром или без жира при температуре, обеспечивающей образование на их поверхности специфической корочки.
- 3) Тушение – предназначенные для тушения продукты предварительно обжаривают до полуготовности, а затем припускают с добавлением пряностей, приправ или соуса. Для тушения используют закрытую посуду.
- 4) Запекание – способ тепловой обработки продуктов в жарочном шкафу до кулинарной готовности и образования на поверхности изделия румяной корочки.
- 5) Пассерование – обжарка некоторых продуктов с жиром или без него при температуре не выше 120 °С. Пассеруют, например, с жиром ароматические коренья, лук, морковь, муку (ее пассеруют и без жира).
- 6) Бланшированием (ошпариванием)- называют кратковременное (1–5 мин) воздействие на продукты кипящей воды или пара. Продукты бланшируют для облегчения последующей механической обработки их (ошпаривание осетровой рыбы), разрушения ферментов, оказывающих

## 2.3 Способы обработки кондитерских продуктов:

Выборочный контроль показателей безопасности готовых изделий кондитерской промышленности осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с территориальными управлениями Казпотребнадзора.

Поступающее в производство сырье должно подготавливаться к производству в соответствии с технологическими инструкциями и Инструкцией по предупреждению попадания посторонних предметов в продукцию.

- ◆ Подготовка сырья к производству должна производиться в отдельном помещении - подготовительном отделении.
- ◆ Растваривание сырья, полуфабрикатов и подсобных материалов должно производиться после предварительной очистки тары от поверхностных загрязнений.
- ◆ Мешки с сырьем перед опорожнением очищают с поверхности щеткой и аккуратно вспарывают по шву.
- ◆ Бидоны и банки с сырьем зачищают от поверхностных загрязнений и дезинфицируют.
- ◆ Стекланные банки и бутылки тщательно осматривают и отбирают разбитые и треснувшие.
- ◆ После вскрытия тары сырье пересыпается или перекладывается во внутрицеховую маркированную тару. Хранение сырья в оборотной таре в производственных помещениях категорически запрещается.

## Требования к хранению кондитерских изделий с кремом:

- ♪ Рулеты, торты и пирожные с кремом после изготовления должны направляться в холодильную камеру для охлаждения. Продолжительность хранения готовых изделий на производстве до загрузки в холодильную камеру не должна превышать 2 ч.
- ♪ Кремы, пирожные, торты, рулеты с кремом должны храниться при температуре не выше 6°C. Торты и пирожные без отделки кремом, вафельные торты и пирожные с жировыми и пралиновыми отделочными полуфабрикатами должны храниться при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 70-75%.
- ♪ Торты шоколадно-вафельные и пирожное «Сластена» должны храниться при температуре (18 + 3)°C.

**Не допускается хранить торты, пирожные и рулеты вместе с неприщевыми материалами, а также продуктами, обладающими специфическим запахом.**

# Заключение

Кулинарная обработка продуктов имеет большое физиологическое и санитарно-гигиеническое значение. Физиологическое значение ее определяется тем, что в результате механической и тепловой обработки улучшаются вкусовые качества, пищевая ценность и усвояемость пищи. Санитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки продуктов заключается в снижении загрязненности и микробного обсеменения пищи. Поэтому при кулинарной обработке продуктов необходимо строго соблюдать технологию приготовления пищи, последовательность технологического процесса, исключая встречные и перекрестные движения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

## Задание:

1. Написать конспект с 14 по 17 слайда.
2. Составить таблицу с указанием температурного режима хранения кулинарных блюд (именно супы, вторые блюда).
3. Подготовиться к контрольным заданиям, по пройденным 5 темам в Зуме.