

Урок №27. Вимоги до роздавання страв.

Роздавання готових страв — це процес, який вимагає насамперед, правильної організації роботи, щоб уникнути забруднення готової їжі мікроорганізми.

Для цього готова продукція перед роздачею повинна закладатися у спеціальний чистий посуд (лотки, марміти, котли, каструлі). Якщо на даному підприємстві є пересувні котли, то краще готову їжу передавати на роздачу в тих котлах, у яких вона готувалася.

Підприємства масового харчування повинні забезпечуватися достатньою кількістю столових приборів і підносів. Зберігають столові прибори поблизу прилавка-роздачі у металевих ящиках-касетах ручками вгору. Підноси також зберігають поблизу прилавка-роздачі.

Столовий посуд повинен бути не лише чисто вимитим, але й сухим. Не слід користуватися посудом з тріщинами, відбитими краями.

Розливати готову їжу чи розкласти по тарілках слід перед самим відпуском її споживачу.

Страви та напої, які відпускаються споживачам, повинні мати таку температуру:

- перші страви та напої 70-75 °С;
- другі страви — 65 °С,
- холодні супи, киселі, компоти — від 7 до 14 °С.

Перші та другі страви до початку роздачі можуть перебувати на гарячій плиті до 3 год. А термін зберігання та реалізації гарячих страв становить не більше 3 год при температурі 75 °С. Холодні закуски, салати можна зберігати 1 год, а накладанці—від 30 хв до 1 год.

За наявності холоду не вище 6 °С **м'ясні та рибні заливні страви** можуть зберігатися 12 год, незаправлені овочеві, м'ясні, рибні **салати** —12 год, оселедець нарізаний—24 год.

Зберігання та реалізація **тортів і тістечок** повинна здійснюватися не більше 72 год з білково-збивним кремом, 36 год зі вершковим кремом, 6 год з вершковим кремом.

У разі вимушеного зберігання їжі, яка залишалася, вона повинна повністю охолоджуватися та зберігатися при температурі, не вищій 8 °С і не більше 12 год.

Охолоджена їжа перед роздачею обов'язково піддається повторній тепловій обробці та дегустується завідуючим виробництвом. Після повторної теплової обробки їжа може зберігатися не більше 1 год. Таку їжу заборонено змішувати зі щойно приготованою.

Під час відпуску готової їжі **роздавальники та кухарі мають забезпечуватися** розливними та гарнірними ложками, лопатками, виделками й іншим інвентарем. А пункти роздачі повинні обладнуватися плитами для підігріву їжі та приміщеннями для миття столового посуду.