

**Державний професійно-технічний навчальний заклад
«Київське вище професійне училище водного транспорту»**

План–конспект уроку

РН 12.3 Тема 8: «Санітарні вимоги до кулінарної обробки харчових продуктів»

Тема уроку 12: «Санітарні вимоги до приготування страв та їх реалізації»

Навчальна мета уроку:

- ☐ навчити здобувачів освіти дотримуватись санітарних вимог до приготування страв та їх реалізації.

Розвиваюча мета уроку:

- ☐ розвивати ключові компетентності, підвищувати рівень мотивації здобувачів освіти;
- ☐ ефективно та творчо застосовувати набуті знання та досвід на практиці;
- ☐ осмислювати та використовувати інформацію з різних джерел;
- ☐ підвищувати рівень самоосвітньої та творчої активності здобувачів освіти.

Виховна мета уроку:

- ☐ виховувати в здобувачів освіти сумлінність, відповідальність за результати навчальної діяльності, засвоєння знань.

Очікуваний результат:

Здобувач освіти повинен знати:

1. Санітарні вимоги до приготування страв та їх реалізації.

Здобувач освіти повинен вміти:

1. Підготовлювати продукти до приготування страв та їх реалізації.
2. Експлуатувати устаткування у виробничій діяльності з дотриманням гігієнічних вимог

Тип уроку – урок удосконалення знань.

Комплексно – методичне забезпечення:

1. [Олійник-О.-М.-Основи-фізіологій-санітарії-та-гігієни-харчування](#)
2. Технічні засоби навчання: комп'ютер, телевізор, презентації в програмі Power Point. , навчальне відео

Міжпредметні зв'язки:

«Організація виробництва», виробництва бубличних виробів та сухарних плит», «Охорона праці». «Технологія приготування їжі з основами товарознавства», «Виробниче навчання»

План

1. Санітарні вимоги при приготуванні страв
2. Санітарні вимоги до реалізації готових страв (презентація)
3. Санітарні вимоги при приготуванні холодних закусок

1. Санітарні вимоги при приготуванні страв

Суворі санітарні вимоги до підприємств громадського харчування, які стосуються і технології виробництва напівфабрикатів із субпродуктів.

дотримання санітарно-гігієнічного режиму на підприємстві громадського харчування - обов'язкова умова ефективної його роботи і збереження здоров'я людей, які споживають страви з субпродуктів.

Контроль загально-санітарного стану приміщень, виконання санітарно-гігієнічних правил і заходів з профілактики та ліквідації професійних захворювань покладений на санітарно-епідеміологічну службу.

На кожному підприємстві громадського харчування є санітарний лікар, зобов'язаний стежити за чистотою й прибиранням цехів, допоміжних і побутових приміщень, освітленістю робочих місць, за їх правильним використанням. Він контролює санітарний стан і особисту гігієну працівників підприємства, особливо охороняючи працю жінок і підлітків, стежить за своєчасним проходженням медичних оглядів, за правильністю перевезення і зберігання сировини, контролює якість приготовлених страв і строки їх реалізації. Адже це в першу чергу дуже впливає на якість виготовленої продукції (напівфабрикатів з субпродуктів), а найголовніше - на людське здоров'я.

Санітарні вимоги до виробничих приміщень, де відбувається виробництво напівфабрикатів із субпродуктів.

Розміщення приміщень підприємства має бути таким, щоб сировина не торкалася готової продукції, чистий посуд від брудного, щоб виключалося внутрішнє транспортування тари з необробленими субпродуктами та їхніми остаточними відходами.

Для зручності доставки готових страв, напівфабрикатів з субпродуктів, до відвідувача, гарячий цех розміщують поряд з торговельним залом, холодний цех - поряд з гарячим та лінією роздачі. Мийна столового посуду також має бути поруч. Мийну кухонного посуду розташовують ближче до гарячого і м'ясного цехів. Окремо влаштовують холодильні камери для субпродуктів. Овочевий цех, який слугує в якості доставки овочів для гарнірів, розміщують ближче до виходу.

Виробничі цехи повинні бути просторими, світлими, з хорошою вентиляцією та справною каналізацією. Щоб уникнути розмноження мух, що є недопустимим для виробництва напівфабрикатів з субпродуктів, на вікнах слід натягнути металеві сітки з дрібними вічками або марлю.

Усі приміщення щоденно прибирають вологим способом, а раз на місяць організовують санітарний день для генерального прибирання та дезінфекції приміщень, обладнання, інвентарю. Прибиральний інвентар маркують відповідно до призначення і закріплюють за кожним приміщенням. Зберігають його у спеціально відведеному місці.

Для боротьби з мухами, тарганами, гризунами на підприємствах громадського харчування, де готують напівфабрикати з субпродуктів, здійснюють такі заходи: утримують у чистоті прилеглу територію; небезпечних для їжі істот, збирають у бачки з кришками які щільно закриваються, і швидко видаляють їх з території, спорожнілі бачки дезінфікують; харчові відходи збирають до окремої тари і також вивозять; сміттєзбірники і ґрунт біля них обробляють дезинфікуючими розчинами; у виробничих приміщеннях після закінчення робочого дня, розвішують спеціальний клейкий папір і розкладають принади, змочені 3 % розчином хлорофосу, потім приміщення добро промивають і провітрюють; не залишають відкритими продукти харчування і прибирають залишки їжі; низ дверей у коморах оббивають жерстю. Для виловлювання гризунів застосовують механічні капкани і ловушки.

Санітарні вимоги до обладнання, інвентарю, посуду, де виробляються напівфабрикати з субпродуктів.

Обладнання в цехах установлюють так, щоб до нього був вільний доступ для прибирання. Розміщують не менше двох м'ясорубок: для сирих і варених субпродуктів. Робочі металеві частини машин після роботи розбирають, ретельно миють, обшпарюють кип'ятком, просушують у духовій шафі. Після прибирання машини прикривають чистими чохлами.

Ванни для промивання м'яса, миття овочів, кухонного та столового посуду виготовляють із антикорозійного матеріалу.

Столи для обробки субпродуктів і приготування напівфабрикатів з них, покривають листами з нержавіючої сталі, дюралюмінію. Для роботи з субпродуктами та овочами кришки столів можуть бути дерев'яними, але гладко виструганими.

Для обробки субпродуктів, овочів використовують обробні столи та маркіровані дошки, які зберігають у відповідних цехах у спеціально відведених місцях. Дерев'яний інвентар щоденно обчищають, миють із содою, кип'ятять, просушують. Кухонний посуд має бути з нержавіючої сталі, алюмінію; сковороди - з чавуну. Миють кухонний посуд у двогніздових ваннах.

Столовий посуд миють у тригніздових ваннах, а прибори - у двогніздових. Спочатку з посуду видаляють залишки їжі, потім його миють з використанням миючих засобів, потім - освітленим 1 % розчином хлорного вапна (10 г на 1 л води) або хлораміну. Після цього посуд обполіскують гарячою водою, просушують в електрошафах або електроприлавках. Столові прибори додатково кип'ятять.

Посуд для подачі готової страви: язика відварного з гарніром, з фарфору, фаянсу, скла має бути без тріщин та відбитих країв. Пластмасовий посуд використовують з матеріалів, дозволених органами держсаннагляду.

Санітарні вимоги до перевезення і зберігання субпродуктів та овочів, призначених для гарніру даної страви.

Для доставки субпродуктів та овочів для гарніру, на підприємства громадського харчування використовують спеціалізований транспорт, призначений для перевезення одного будь-якого виду продуктів: фургон з холодильними камерами, для субпродуктів, спеціально-оснащений фургон для перевезення овочів тощо. З іншою метою такий транспорт не застосовують.

Продукти перевозять у відповідній тарі, і якщо на відкритому транспорті, то обов'язково вкривають чистим брезентом або клейонкою.

Субпродукти перевозять у щільно закритих ящиках, оббитих усередині білою жерстю. В теплий період року використовують машини з холодильними установками.

Напівфабрикати з субпродуктів, перевозять з найбільшим охолодженням (від + 4 до +6 °С), укладаючи в один ряд у лотки або ящики з кришками, вистелені всередині целофаном чи пергаментом. Овочеві напівфабрикати

доставляють у закритій металевій або дерев'яній тарі. Транспорт, у якому перевозять продукти, щоденно миють і обробляють згідно з санітарними вимогами.

Усі продукти надходять до відповідних приміщень підприємства. Сухі продукти: овочі - до не охолоджуваних комор. Субпродукти, які швидко псуються, свіжі овочі - зберігають у приміщеннях з холодильними установками. Такі продукти супроводжуються сертифікатами, де визначено їх якість, відповідність діючим стандартам.

Кожний вид продукту має зберігатися окремо. Заборонено разом тримати сирі овочі і напівфабрикати з субпродуктів, тобто продукти сумнівної якості з доброякісними. Субпродукти, які легко вбирають запахи, не кладуть разом із овочами, що мають сильний специфічний запах.

Строки зберігання субпродуктів, які швидко псуються: охолоджені - 12°C, заморожені - 24°C.

2. Санітарні вимоги при приготуванні холодних закусок

Особливо важливим для профілактики харчових отруєнь, гельмінтозів та інших захворювань мікробної природи є жорстке дотримання санітарного режиму при виробництві холодних страв і напоїв. Салати, холодні страви і закуски не підлягають тепловій обробці, і забруднення їх патогенною мікрофлорою може призвести до харчових токсикоінфекцій, токсикозів або кишкових інфекцій. Тому до приготування холодних страв висувуються підвищені санітарні вимоги: ретельна механічна обробка харчових продуктів, які використовуються для виготовлення холодних страв; кількість ручних операцій у приготуванні холодних страв має бути мінімальною, а тому необхідно забезпечити робочі місця сучасним механічним обладнанням, спеціальним інвентарем з відповідним маркуванням для порціонування холодних страв та напоїв і т.ін. Строки зберігання напівфабрикатів і реалізації готових страв повинні відповідати санітарно-гігієнічним вимогам. Холодний цех забезпечується достатньою кількістю холодильного обладнання, розробних дошок, інвентарю, які повинні мати маркування і використовуватися відповідно до нього.

Студні, холодці, заливні страви містять близько 80% води, багато білків, амінокислот і тому є добрим поживним середовищем для розмноження патогенної мікрофлори. При цьому найбільш інтенсивно мікроорганізми розмножуються тоді, коли подрібнені відварні м'ясо та субпродукти заливаються теплим бульйоном. Тому для попередження бактеріального забруднення студнів, холодців, заливних страв необхідно зняте з кісток та подрібнене м'ясо залити бульйоном і прокип'ятити протягом 10 хв.

Форми, лотки та інший посуд, призначений для цих страв, перед заповненням ретельно миють і знезаражують окропом чи гострою парою. Після охолодження в холодному цеху, холодці, студні, заливні страви переносять у

холодильну камеру і зберігають при температурі +2 ... +6 °С протягом не більше ніж 12 год.

Овочі для приготування холодних страв (салатів, вінегретів) відварюють після ретельного миття в неочищеному вигляді. Варені овочі для салатів і вінегретів повинні чистити і нарізувати спеціально призначені для цього працівники холодного цеху.

Охолодження киселів, компотів, виготовлених у наплитних котлах, слід проводити тільки в холодному цеху.

Питання про реалізацію в закладах ресторанного господарства сиру з пастеризованого молока в натуральному вигляді вирішується на місці територіальною санепідстанцією. Сир із непастеризованого молока використовується лише для приготування страв, що піддаються тепловій обробці. Забороняється виготовлення фаршу для млинчиків із сиру з непастеризованого молока.

Теплої пори року (її тривалість встановлюється на місцях) приготування і реалізація холодців та паштетів, заливних із м'яса, птиці, риби, млинчиків і пиріжків із м'ясним і ліверним фаршем та інших виробів підвищеного епідеміологічного ризику допускається з дозволу установ держсаннагляду для кожного конкретного підприємства, виходячи з виробничих можливостей і кліматичних умов.

З дозволу територіальної санепідстанції для кожного конкретного закладу ресторанного господарства за наявності необхідних умов допускається:

- виготовлення копченої і солоної риби, а також копчених м'ясних виробів, курей і качок;
- соління і квашення овочів без герметичної упаковки готової продукції;
- виготовлення квасу.

Забруднення холодних страв та напоїв патогенними мікроорганізмами, збудниками кишкових інфекцій та гельмінтозів відбувається при недотриманні працівниками холодного цеху правил особистої гігієни, термінів приготування напівфабрикатів для холодних страв (очищення та подрібнювання овочів задовго до виготовлення салатів і вінегретів), використання недостатньо очищених та промитих сирих овочів для вінегретів і салатів, а також через порушення санітарного режиму виготовлення холодних страв (забруднене обладнання, інвентар, використання його не за призначенням, відсутність маркування, дезінфікуючих розчинів і т.ін.). Важливе значення для виготовлення якісної та безпечної продукції має постійна перевірка працівників холодного цеху на наявність стафілококових уражень шкіри рук, своєчасність проходження ними обов'язкових медичних обстежень. Забороняється допускати до роботи в холодному цеху робітників із захворюванням верхніх дихальних шляхів.

Домашнє завдання: *Продовжіть речення...*

1. Яку роль у харчуванні відіграють холодні страви та закуски?
2. В якому цеху готують холодні страви та закуски?
3. Який посуд та інвентар використовують у холодному цеху?
4. Яких правил з охорони праці необхідно дотримуватися у холодному цеху?

5. Що слід враховувати при організації роботи холодного цеху?

Виконання надіслати на електронну пошту tatianalitvinenko15081967@gmail.com



Домашнє завдання

1. Вивчити програмний матеріал
2. Розробити презентацію з гігієнічних вимог до реалізації других страв
3. Переглянути презентацію з реалізації готових страв в class room