

**Дисциплина МДК. 01.01 Организация процессов приготовления,
подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов**

Тема: Оценка соответствия подготовки рабочих мест требованиям регламентов, инструкций, стандартов чистоты

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

**Лекция
(2 часа)
План**

1. Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарных изделий

2. Хранение полуфабрикатов и готовой пищи. Требования к качеству

1. Хранение продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарных изделий

Правильное хранение сырья, полуфабрикатов и готовых блюд снижает риск развития инфекционных, паразитарных заболеваний и пищевых отравлений на предприятиях общественного питания.

Самое оптимальное - это хранить продукты в таре производителя (бочки, ящики, фляги, бидоны), при необходимости - перекладывать в чистую, промаркированную в соответствии с видом продукта производственную тару.

Сырье и готовые продукты следует хранить в отдельных холодильных камерах. Допускается их совместное кратковременное хранение с соблюдением условий товарного соседства (на отдельных полках, стеллажах).

Пищевая продукция, находящаяся на хранении, должна сопровождаться товаросопроводительными документами и документами, подтверждающими её безопасность.

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

Помещения для хранения пищевой масложировой продукции с регламентированными условиями хранения и установленное в них оборудование должны быть оснащены измерительными приборами для контроля условий хранения.

Охлажденные мясные туши, полутуши, четвертины подвешивают на крючьях так, чтобы они не соприкасались между собой, со стенами и полом помещения.

Мороженое мясо хранят на стеллажах или подтоварниках штабелями.

Муку, крупы, макаронные изделия, сахар, соль, субпродукты, рыбное филе или замороженную рыбу, хранят в таре поставщика на стеллажах или подтоварниках, соблюдая товарное соседство и температурные режимы.

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.

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

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

Крупы и муку хранят в мешках на подтоварниках в штабелях.

Чай и кофе хранят на стеллажах в сухих проветриваемых помещениях.

Хлеб хранят на стеллажах, в шкафах. Для хранения хлеба рекомендуется выделить отдельную кладовую. Ржаной и пшеничный хлеб хранят раздельно.

Дверцы в шкафах для хлеба должны иметь отверстия для вентиляции.

Картофель и корнеплоды хранят в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях. Плоды и зелень хранят в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12°C.

Стеллажи должны быть изготовлены из материалов, устойчивых к повреждению грызунами и располагаться на высоте не менее 15 сантиметров от уровня пола. В этом случае высота стеллажа не будет препятствовать проведению влажной уборки, обработке от грызунов и насекомых.

Замороженные овощи, плоды, ягоды хранят в таре поставщика.

В помещениях для хранения пищевой продукции, в том числе в холодильных камерах, должны регулярно проводиться санитарная обработка, дезинфекция, дезинсекция и дератизация.

При хранении пищевых продуктов необходимо строго соблюдать правила товарного соседства, нормы складирования, сроки годности и условия хранения. Продукты, имеющие специфический запах (специи, сельдь), следует хранить отдельно от продуктов, воспринимающих посторонние запахи (масло сливочное, сыр, яйцо, чай, соль, сахар).

Использование ртутных термометров для контроля температурного режима не допускается.



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

Хранение особо скоропортящихся продуктов осуществляется в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к условиям, срокам хранения особо скоропортящихся продуктов.

2. Хранение полуфабрикатов и готовой пищи. Требования к качеству

Давайте посмотрим на официальные сроки хранения готовых блюд (особенно заправленных майонезом), согласно СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов":

Салаты

При покупке готовых салатов обратите внимание на срок хранения. Чем больше срок годности, тем больше консервантов. Салат без консервантов больше суток храниться не может. Салаты, заправленные майонезом, хранятся не более 12 часов, дольше хранятся блюда с использованием растительного масла или уксуса - не более 72 часов.

Роллы и суши

В рецептуре роллов и суши не должна применяться сырая рыба -либо копченая, либо соленая. В зависимости от технических условий срок годности - от 6 до 48 часов. Температура хранения: +2...+6 градусов. Должна

быть обязательно производственная упаковка и этикетка с указанием даты и времени изготовления продукции, срока хранения с наименованием производителя.

Кулинарные изделия

Если они транспортируются, то обязательно в упаковке с тем же самым перечнем на этикетке. Если это производит сам магазин, информация должна быть указана на этикетке, размещенной на лотке. Сама витрина должна быть охлаждена до +6 градусов. Срок хранения кулинарных изделий - от 12 до 48 часов в зависимости от типа продукции. 12 часов хранятся блюда из рубленого мяса птицы с соусом или гарниром, различные студни, холодцы. 48 часов - готовые блюда из птицы (отварные или тушеные). Жареное или тушеное мясо имеет срок годности 36 часов; котлеты, бишфтексы, биточки из рубленого мяса, плов, пельмени, манты, блинчики, пироги хранятся 24 часа. Самый большой срок годности у тушек и частей тушек птиц копченых или копчено-запеченных (вареных) - 72 часа. Гамбургеры, чизбургеры и прочее - 24 часа.

В крупных предприятиях хранение полуфабрикатов и готовой пищи обеспечивается холодильной камерой. Полуфабрикаты и готовая пища должны храниться отдельно.

В буфетах, кроме холодильных шкафов, используются охлаждаемые прилавки-витрины и специальные низкотемпературные прилавки для мороженого.

Многие полуфабрикаты являются особо скоропортящимися продуктами; к ним относятся мясные и рыбные. Особенно быстро портится мясной фарш. При неправильном хранении количество микробов в 1 г фарша может достигать десятков миллионов.

Из готовых изделий особо скоропортящимися являются студень, заливные мясные и рыбные блюда, кулинарные изделия из субпродуктов, а также из мясного и рыбного фаршей (печеночный паштет, котлеты, тефтели и т. п.).

Нарушение санитарных правил при хранении готовой пищи может привести к заражению ее микробами и пищевому отравлению.

Студень, заливные блюда, паштет должны храниться на холоде до самого отпуска потребителям. Готовые горячие блюда до момента раздачи хранятся на горячей плите, реализуются они в течение 3 часов. Изделия из фарша и мелко нарезанного мяса в соусе (гуляш и др.) должны выдаваться немедленно после изготовления.

В филиалах столовых и раздаточных блюда в соусе должны обязательно вторично подвергаться кипячению в течение 15 минут и отпускаться потребителю только в горячем виде.

При нарезании на порции отварного мяса для первых блюд оно может быть загрязнено микробами. Поэтому необходимо перед отпуском вторично подвергать мясо тепловой обработке - кипячению в бульоне в течение 15 минут. Нарушение этого правила может явиться причиной пищевого отравления.

Если по каким-либо причинам не вся готовая пища реализована, остатки ее надо охладить и хранить не более 12 часов на холоде при температуре не выше 8°.

Перед раздачей оставшаяся пища должна быть осмотрена, опробована поваром и вторично тщательно прокипячена или прожарена. Срок реализации пищи после второй тепловой обработки не должен превышать 1 часа.

Повар обязан строго соблюдать сроки хранения и реализации пищи, особенно скоропортящейся, и помнить, что с нарушением этих правил чаще всего связаны пищевые отравления и инфекционные заболевания.

Натуральные, панированные и рубленые полуфабрикаты упаковываются в деревянные ящики. В каждом ящике должно быть не более 4 вкладышей. Масса брутто ящика – до 20 кг.

Натуральные, панированные и рубленые полуфабрикаты охлажденные укладывают на вкладыши в 1 ряд незавернутыми; натуральные и панированные – с небольшим наклоном, так, чтобы один полуфабрикат находился под другим, а рубленые – плашмя, не накладывая одно изделие на другое. Мелкокусковые полуфабрикаты предварительно заворачивают в целлофан или полиэтиленовую пленку.

В каждый ящик вкладывают ярлык с указанием наименования предприятия-изготовителя и полуфабриката, массы нетто изделия, количества штук, цены, даты и часа изготовления, срока хранения, фамилии или номера упаковщика, номера стандарта.

Крупнокусковые бескостные полуфабрикаты упаковывают в пакеты из полиэтиленовой пленки, которые скрепляют металлическими скобами или термосваривают. Кроме того, для упаковки используют лотки из полимерных материалов, обернутые термоусадочной полиэтиленовой пленкой. Для более длительного хранения бескостные полуфабрикаты упаковывают под вакуумом в полимерные мешки из пленки «Повиден» с наложением алюминиевых скоб.

На каждой единице упаковки должна быть отпечатана несмываемой краской маркировка или вложена под упаковку этикетка с маркировкой.

При упаковке полуфабриката неопределенной массы на чеке должны быть указаны: наименование полуфабриката; розничная цена 1 кг; фактическая масса; цена порции.

Кроме того, в каждую упаковку вкладывают или наклеивают на нее этикетку с обычной маркировкой.

Замороженные шницели расфасовывают порциями массой 300 г. (по 3 или 6 шт.), а бифштексы – 500 г. (5 шт.) в такие же упаковочные материалы, что и крупнокусковые полуфабрикаты.

Хранят охлажденные мясные полуфабрикаты в магазине в чистых, хорошо вентилируемых и охлаждаемых камерах при температуре не ниже 0 и не выше 8 °С. Срок хранения полуфабрикатов с момента изготовления до реализации (в ч): натуральных крупнокусковых из говядины и баранины – 48,

натуральных порционных и крупнокусковых из свинины – 36, натуральных мелкокусковых – 18, панированных – 24, рубленых – 14, мясного фарша – 12.

Натуральные полуфабрикаты, упакованные в полимерные пленки под вакуумом, при температуре от 0 до 4 °С хранят более длительное время: из свинины – до 7 суток, из говядины и баранины – до 5 суток.

Замороженные полуфабрикаты при температуре ниже -5 °С хранят до 48 ч, а при температуре 0–4 °С их можно хранить только 24 ч.

Требования к регламентации сроков годности

Срок годности пищевого продукта определяется периодом времени, исчисляемым со дня его изготовления, в течение которого пищевой продукт пригоден к использованию, либо даты, до наступления которой пищевой продукт пригоден к использованию. Период времени (дата) в течение которого (до наступления которой) пищевой продукт пригоден к использованию, следует определять с момента окончания технологического процесса его изготовления, и включает в себя хранение на складе организации-изготовителя, транспортирование, хранение в организациях продовольственной торговли и у потребителя после закупки. Информация, наносимая на этикетку, о сроках годности пищевых продуктов должна предусматривать указание: часа, дня, месяца, года выработки для особо скоропортящихся продуктов, продуктов для детского и диетического питания; дня, месяца и года - для скоропортящихся продуктов; месяца и года - для нескоропортящихся продуктов, а также правил и условий их хранения и употребления. Сроки годности скоропортящихся пищевых продуктов распространяются на продукты в тех видах потребительской и транспортной тары и упаковки, которые указаны в нормативной и технической документации на эти виды продуктов, и не распространяются на продукцию во вскрытой в процессе их реализации таре и упаковке или при нарушении ее целостности. Не допускается переупаковка или перефасовка скоропортящихся пищевых продуктов после вскрытия и нарушения целостности первичной упаковки или тары организации-изготовителя в организациях, реализующих пищевые продукты, с целью установления этими организациями новых сроков годности на продукт и проведения работы по обоснованию их длительности в новой упаковке или таре. Скоропортящиеся пищевые продукты после вскрытия упаковки в процессе реализации следует реализовать в срок не более 12 часов с момента ее вскрытия при соблюдении условий хранения (температура, влажность). Для продуктов в специальных упаковках, препятствующих их непосредственному контакту с окружающей средой и руками работников, допускается устанавливать сроки хранения после вскрытия указанных упаковок в установленном порядке. Не допускается повторное вакуумирование скоропортящихся пищевых продуктов, упакованных организациями-изготовителями в пленки под вакуумом, парогазонепроницаемые оболочки и в модифицированной атмосфере, организациями, реализующими пищевые продукты. Размораживание (дефростация) замороженных пищевых продуктов организациями, реализующими пищевые продукты не допускается. Сроки

годности нескоропортящихся пищевых продуктов, подлежащих расфасовке в потребительскую тару в процессе реализации, не должны превышать сроков годности продукта в первичной упаковке и должны отсчитываться со дня изготовления продукта организацией-изготовителем. При обосновании сроков годности многокомпонентных пищевых продуктов должны учитываться сроки годности и условия хранения используемых компонентов. Резерв сроков годности используемых сырья и полуфабрикатов на момент выработки многокомпонентного продукта должен соответствовать сроку годности конечного продукта.

Требования к хранению пищевых продуктов

Для скоропортящихся и особо скоропортящихся пищевых продуктов должны устанавливаться условия хранения, обеспечивающие пищевую ценность и безопасность их для здоровья человека. Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в установленном порядке при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продукции. Количество продукции, хранящейся на складе организации-изготовителя или организации торговли должно определяться объемом работающего холодильного оборудования (для продуктов, требующих охлаждения) или размерами складского помещения, достаточными для обеспечения соответствующих условий хранения в течение всего срока годности данного продукта. Не допускается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми к употреблению пищевыми продуктами.

Требования к транспортированию пищевых продуктов

Условия транспортирования должны соответствовать установленным требованиям на каждый вид пищевых продуктов, а также правилам перевозок скоропортящихся грузов, действующих на соответствующем виде транспорта. Транспортирование пищевых продуктов осуществляется специально оборудованными транспортными средствами, на которые в установленном порядке выдается санитарный паспорт. Скоропортящиеся продукты перевозятся охлаждаемым или изотермическим транспортом, обеспечивающим необходимые температурные режимы транспортирования. Не допускается перевозить готовые пищевые продукты вместе с сырьем и полуфабрикатами. При транспортировании пищевых продуктов должны соблюдаться правила товарного соседства. Не допускается перевозить пищевые продукты случайными транспортными средствами, а также совместно с непродовольственными товарами. Пищевые продукты, поступающие на склады или предприятия торговли и общественного питания, должны сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность (удостоверение о качестве, санитарно-эпидемиологическое заключение, при необходимости ветеринарное свидетельство). Требования к прохождению медицинского осмотра и личной гигиене персонала, обслуживающего транспортирование пищевых продуктов и содержание транспортных средств, должны

соответствовать санитарным правилам, предъявляемым к организациям торговли и общественного питания, изготовлению и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Приложение 1

Условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся и скоропортящихся продуктов при температуре $(4 \pm 2) ^\circ\text{C}^*$

| Наименование продукции | Срок годности | Часов/суток |
|---|---------------|-------------|
| Мясо и мясопродукты. Птица, яйца и продукты их переработки | | |
| Полуфабрикаты мясные бескостные | | |
| 1. Полуфабрикаты крупнокусковые: | | |
| мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; биштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки | | |
| полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке | | |
| 2. Полуфабрикаты мелкокусковые: | | |
| бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй) | | |
| маринованные, с соусами | | |
| 3. Полуфабрикаты мясные рубленые: | | |
| формованные, в т.ч. в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) | | |
| комбинированные (котлеты мясокартофельные, мясорастительные, мясикапустные, с добавлением соевого белка) | | |
| 4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): | | |
| вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями | | |
| вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания | | |
| 5. Полуфабрикаты мясокостные (крупнокусковые, порционные, мелкокусковые) | | |
| 6. Субпродукты убойных животных (печень, почки, язык, сердце, мозги) | | |
| Полуфабрикаты из мяса птицы | | |
| 7. Полуфабрикаты из мяса птицы натуральные: | | |
| мясокостные, бескостные без панировки (тушка, подготовленная к кулинарной обработке, окорочка, филе, четвертины, цыплята табака, бедра, голени, крылья, грудки) | | |
| мясокостные, бескостные, в панировке, со специями, с соусом, маринованные | | |

| | | |
|--|--|--|
| 8. Полуфабрикаты из мяса птицы рубленые, в панировке и без нее | | |
| 9. Фарш куриный | | |
| 10. Субпродукты, полуфабрикаты из субпродуктов птицы | | |
| 11. Наборы для студня, рагу, суповой | | |
| Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов | | |
| 12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд) | | |
| 13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное) | | |
| 14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.) | | |
| 15. Блюда из мяса | | |
| 16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги | | |
| 17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая | | |
| 18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы | | |
| 19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные | | |
| 20. Паштеты из печени и/или мяса | | |

* Кроме п. п. 39 - 42, 56.

Продолжение прилож. 1

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| Кулинарные изделия из мяса птицы | | |
| 21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные | | |
| 22. Блюда готовые из птицы жареные, отварные, тушеные | | |
| 23. Блюда из рубленого мяса птицы, с соусами и/или с гарниром | | |
| 24. Пельмени, пироги из мяса птицы | | |
| 25. Желированные продукты из мяса птицы: зельцы, студни, холодцы, в т. ч. ассорти с мясом убойных животных | | |
| 26. Паштеты из мяса птицы и субпродуктов | | |
| 27. Яйца вареные | | |
| Колбасные изделия из мяса всех видов убойных животных, птицы | | |
| 28. Колбасы вареные, вырабатываемые по ГОСТу: | | |
| высшего и первого сорта | | |
| второго сорта | | |
| 29. Колбасы вареные по ГОСТу в парогазонепроницаемых оболочках: | | |
| высшего сорта, деликатесные, с добавлением консервантов | | |
| первого сорта | | |
| второго сорта | | |

| | | |
|--|--|--------------------------------|
| 30. Сосиски, сардельки вареные, хлеба мясные, вырабатываемые по ГОСТу | | |
| 31. Сосиски, сардельки вареные в парогазонепроницаемых оболочках | | |
| 32. Колбасы, сосиски, сардельки вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | | |
| 33. Продукты мясные вареные (окорока, рулеты, свинина и говядина прессованные, ветчина, бекон, мясо свиных голов прессованное, баранина в форме) | | |
| 34. Продукты мясные вареные, нарезанные и упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | | |
| 35. Колбасы ливерные, кровяные | | |
| 36. Колбасы, сосиски, сардельки вареные с добавлением субпродуктов | | |
| 37. Колбасные изделия вареные из мяса птицы (колбасы, мясные хлеба, рулеты, сосиски, сардельки, ветчина и др.): | | |
| высшего сорта | | |
| первого сорта | | |
| 38. Колбасные изделия вареные из мяса птицы, упакованные под вакуумом, в условиях модифицированной атмосферы | | |
| Рыба, нерыбные объекты промысла и продукты, вырабатываемые из них | | |
| Полуфабрикаты рыбные | | |
| 39. Рыба всех наименований охлажденная | | часов при температуре 0-(-2)°C |
| 40. Филе рыбное | | -«- 0-(-2) °C |
| 41. Рыба специальной разделки | | -«- от -2 до +2°C |
| 42. Фарш рыбный пищевой, формованные фаршевые изделия, в т. ч. с мучным компонентом | | -«- от -2 до +2°C |
| 43. Ракообразные, двустворчатые моллюски живые, охлажденные | | |

Продолжение прилож. 1

| | | |
|--|--|--|
| | | |
| Кулинарные изделия из рыбы с термической обработкой | | |
| 44. Рыба отварная, припущенная, жареная, тушеная, запеченная, фаршированная | | |
| 45. Блюда из рыбной котлетной массы (котлеты, зразы, шницели, фрикадельки, пельмени), запеченные изделия, пироги | | |
| 46. Рыба всех наименований и рулеты горячего копчения | | |
| 47. Многокомпонентные изделия - солянки, пловы, закуски | | |
| 48. Желированные продукты (студни, зельцы, рыба заливная) | | |
| Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки | | |

| | | |
|--|--|-------------------------------------|
| 49. Изделия рубленные из соленой рыбы (паштеты, пасты) | | |
| 50. Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки | | |
| 51. Масло селечное, икорное, крилевое и др. | | |
| 52. Масло икорное, крилевое и др. | | |
| 53. Раки и креветки вареные | | |
| 54. Изделия структурированные («крабовые палочки» и др.) | | |
| Кулинарные икорные продукты | | |
| 55. Кулинарные изделия с термической обработкой | | |
| 56. Многокомпонентные блюда без термической обработки после смешивания | | часов при температуре от -2 до +2°C |
| 57. Пасты рыбные в полимерной потребительской таре | | |
| Молоко и молочные продукты*, сыры | | |
| 58. Молоко, сливки, сыворотка молочная, пахта пастеризованные: | | |
| в потребительской таре | | |
| во флягах и цистернах | | |
| 59. Молоко топленое | | |
| 60. Жидкие кисломолочные продукты* | | |
| 61. Жидкие кисломолочные продукты, обогащенные бифидобактериями | | |
| 62. Кумыс натуральный (из кобыльего молока), кумыс из коровьего молока | | |
| 63. Ряженка | | |
| 64. Сметана и продукты на ее основе | | |
| 65. Творог и творожные изделия | | |
| 66. Творог и творожные изделия термически обработанные | | |
| 67. Продукты пастообразные молочные белковые | | |
| 68. Блюда из творога - вареники ленивые, сырники творожные, начинки из творога, пироги | | |
| 69. Запеканки, пудинги из творога | | |
| 70. Сыр домашний | | |
| 71. Сыры сливочные | | |
| 72. Сыры мягкие и рассольные без созревания | | |
| 73. Масло сырное | | |
| Продукция детских молочных кухонь | | |
| 74. Кисломолочные продукты: | | |
| 74.1. Кефир: | | |
| в бутылках | | |
| в полимерной таре | | |
| другие кисломолочные продукты | | |
| 75. Творог детский | | |
| 76. Творожные изделия | | |

* Сроки годности и условия хранения стерилизованных, ультра-высокотемпературно обработанных (УВТ) и термизированных после фасовки продуктов данных групп указываются в документах на конкретные виды продукции. ** Сроки годности конкретных видов продукции определяются в соответствии с установленным порядком.

Продолжение прилож. 1

| | | |
|---|--|--|
| | | |
| 77. Продукты стерилизованные (смеси молочные адаптированные, молоко стерилизованное): | | |
| в бутылках | | |
| в герметичной таре | | |
| 78. Продукты для лечебного и профилактического питания на сквашенной соевой или немолочной основе | | |
| Овощные продукты | | |
| Полуфабрикаты из овощей и зелени | | |
| 79. Картофель сырой очищенный сульфитированный | | |
| 80. Капуста свежая зачищенная | | |
| 81. Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | | |
| 82. Редис, редька обработанные, нарезанные | | |
| 83. Петрушка, сельдерей обработанные | | |
| 84. Лук зеленый обработанный | | |
| 85. Укроп обработанный | | |
| Кулинарные изделия | | |
| 86. Салаты из сырых овощей и фруктов: | | |
| без заправки | | |
| | | |
| 87. Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц, и т. д.: | | |
| без заправки | | |
| с заправками (майонез, соусы) | | |
| 88. Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей | | |
| 89. Салаты и винегреты из вареных овощей: | | |
| без заправки и добавления соленых овощей | | |
| с заправками (майонез, соусы) | | |
| 90. Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей | | |
| 91. Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: | | |
| без заправки | | |
| с заправками (майонез, соусы) | | |
| 92. Гарниры: | | |
| рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное | | |
| овощи тушеные | | |
| картофель отварной, жареный | | |
| 93. Соусы и заправки для вторых блюд | | |
| Кондитерские и хлебобулочные изделия | | |
| Полуфабрикаты тестовые | | |
| 94. Тесто дрожжевое для пирожков печеных и жареных, для кулебяк, пирогов и др. мучных изделий | | |
| 95. Тесто слоеное пресное для тортов, пирожных и др. мучных изделий | | |
| 96. Тесто песочное для тортов и пирожных | | |

| | | |
|--|--|--|
| Кулинарные изделия | | |
| 97. Ватрушки, сочники, пироги полуоткрытые из дрожжевого теста: | | |
| с творогом | | |
| с повидлом и фруктовыми начинками | | |
| 98. Чебуреки, беляши, пирожки столовые, жареные, печеные, кулебяки, расстегаи (с мясом, яйцами, творогом, капустой, ливером и др. начинками) | | |
| 99. Биточки (котлеты) манные, пшеничные | | |
| Мучнистые кондитерские изделия, сладкие блюда, напитки | | |
| 100. Торты и пирожные: | | |
| без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной | | |
| пирожное «Картошка» | | |
| с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой | | |
| 101. Рулеты бисквитные: | | |
| с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком | | |
| с творогом | | |
| 102. Желе, муссы | | |
| 103. Кремы | | |
| 104. Сливки взбитые | | |
| 105. Квасы, вырабатываемые промышленностью: | | |
| квас хлебный непастеризованный | | |
| квас «Московский» | | |
| 106. Соки фруктовые и овощные свежееотжатые | | |

Контрольные вопросы

1. Опишите процесс хранения продовольственного сырья, пищевых продуктов и кулинарных изделий
2. Опишите процесс хранения полуфабрикатов и готовой пищи
3. Требования к регламентации сроков годности
4. Требования к хранению пищевых продуктов

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), дать ответы на контрольные вопросы (устно)

Список рекомендованных источников

1. Богушева, В.И. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания
2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
3. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. и перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.Ростов на /Д, «Феникс»,2010

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru

Преподаватель

Е.Л. Боцева