

Сміренко Л.А. Технологія приготування х/п виробництва пекар 3 розряд.

09/06/2023 р

Урок № 53.

Тема уроку: Виробництво хлібобулочних виробів у пекарнях.

Мета уроку: Ознайомитись з приготуванням х/б виробів у пекарнях.

Конспект уроку: **Випікання хліба** досить непростий, але прибутковий вид бізнесу. Цей вид бізнесу вимагає дотримання всіх вимог і приписів законодавця з метою забезпечення якості та необхідно максимально мінімізувати витрати шляхом правильного підбору безпечності виробленого продукту, адже саме хліб є основним продуктом, який вживається людиною кожен день.

Дуже важливо, щоб випікання хліба було не дуже витратним, так як від цього залежить кінцева ціна даного продукту. Саме тому вже при організації бізнесу з виробництва хлібобулочних виробів форми підприємства, його виду, масштабів і технології виробництва, потрібно налагодити вигідну і чітку співпрацю з партнерами і постачальниками, мінімізувати можливі санкції контролюючих органів і т. д. Крім цього, Вам необхідно правильно підібрати належне приміщення чи земельну ділянку для організації бізнесу з випікання х/б виробів або ж підібрати нерухомість для реконструкції, землю для додаткового будівництва підприємств, які випікають х/б вироби, організувати його водопостачання, спуск стічних вод, каналізації повинні бути узгоджені з СЕС та іншими організаціями.

Відкриття виробництва хлібобулочних виробів обов'язково повинно супроводжуватися правильним вибором приміщення, адже згідно з санітарними правилами №823-69 хлібопекарські заводи повинні розташовуватися по відношенню до житлових будинків на відстані не менше ніж 50 метрів, на території Вашого підприємства не дозволяється будувати житлові будинки та інші приміщення для утримання птиці та худоби, а щільність забудови території виробництва повинна бути не більше 35 %. Територія хлібобулочного підприємства має бути озеленена та огорожена, мати не менше двох в'їздів. Господарський двір хлібобулочного підприємства повинен мати зону розриву не менше 25 метрів від виробничої частини території і при цьому перебувати з підвітряного боку, а санітарні розриви повинні обов'язково бути озеленені.

Відкриття пекарні можливо, якщо Ви забезпечите водопостачання шляхом приєднання до місцевої мережі водопроводу або за допомогою пристрою артезіанських свердловин, як це передбачено законодавством. При цьому, випікання хліба можливо лише на тих хлібопекарських підприємствах, які мають такі побутові приміщення: приміщення особистої гігієни, білизни брудної та чистої білизни, гардероб, туалети, душові, приміщення для прийому їжі, умивальники і манікюрна.

Відкриття пекарні, як і, відкриття виробництва хлібобулочних виробів досить складний процес, але при цьому законодавець виставляє не менше вимог перед виробником і щодо сировини, випуску готової продукції і самого технологічного процесу. Так, всю сировину, допоміжні речовини для приготування продукту, тара та продукція повинні відповідати Стандартам або технічним умовам і мати посвідчення якості або сертифікати. Сировина, всі підсобні матеріали повинні подаватися в цех підприємства в спец тарі. Борошно, яке буде використовуватися у виробництві, штабелями повинне зберігатися на стелажах на відстані не менше 50 см від стін і 15 см від рівня підлоги, а відстань між штабелями має бути не менше 75 см. Якщо Ви зберігаєте борошно без тари, то його слід розміщувати в ємності відповідно з якісними показниками, в одну ємність можна поміщати борошно з однаковими або близькими хлібопекарськими властивостями. Температура в борошняному складі повинна підтримуватися на рівні 8-10 градусів, а відносна вологість не повинна перевищувати 70-75%.

Сіль, яка використовується при приготуванні х/б виробів, повинна зберігатися в скринях з кришками або окремих засіках, а також в розчиненому вигляді в забезпечених фільтрами ємкостях. Сіль у виробництво повинна подаватися тільки профільтрованою і розчищеною. Всі молочні продукти, яйця, жири Ви зобов'язані зберігати в холодильних камерах при температурі від нуля до чотирьох градусів Цельсія. Розтоплений гідрожир повинен зберігатись в спеціальних ємкостях з водяною «сорочкою».

Для того, щоб отримати яєчну масу потрібно пройти сувору поточність з наступним набором приміщень: приміщення для зберігання і розпакування яєць (з холодильною установкою), приміщення для миття і дезінфекції яєць, приміщення для отримання яєчної маси.

Щоб отримати яєчну масу, потрібно обов'язково обробити яйця, шляхом попереднього замочування забруднених яєць, їх миття в содовому розчині 2%, протягом 5 хвилин дезінфекції 2% розчином хлорного вапна чи 0,5 % розчином хлораміну з подальшим промиванням чистою холодною водою. А яєчний меланж повинен зберігатися при температурі від -5 градусів Цельсія до -6 градусів і може використовуватися для виготовлення хлібобулочних виробів, якщо органолептика доброякісна, титр кишкової палички не нижче 0,1 куб. см, а патогенні мікроорганізми відсутні. Яйця гусей і качок можна використовувати тільки при випіканні дрібноштучних виробів (печиво, сухарі, булочки, здоба).

Також випікання хліба і хлібобулочних виробів можна проводити з використанням барвників, ароматизаторів та харчових кислот, які дозволені МОЗ. Вони повинні зберігатися у спеціальній тарі з етикетками, у шафах, які замикаються, та мати сертифікати якості. Борошно, що надходить для випічки х/б виробів, хліба, повинне просіватися через магнітні уловлювачі.

Випікання хліба не може проводитися шляхом використання санітарного браку. Таким є розсипане на підлозі борошно, зібрані борошняні залишки, хлібні крихти, відбір і тісто, яке впало на підлогу. Цей санітарний брак обов'язково повинен бути зібраний в спеціальну тару і видалений з виробничого приміщення.

Якщо Ви використовуєте нові залізні форми і листи, то їх обов'язково до застосування у виробництві хліба потрібно помістити в розпечену піч для прожарювання. Підлога, склепіння і бічні поверхні камери жарових печей ретельно повинні бути очищені перед кожною посадкою хліба.

Хліб, який вибраний з печі, негайно укладається в лотки і відправляється на вагонетках у спеціальне приміщення (хлібосховище, експедиція). Випікання хліба повинно супроводжуватися застосуванням заходів для уникнення появи «тягучої» (картопляної) хвороби. Якщо ж це сталося, то неприпустимо використовувати зазначений хліб в харчових цілях. Також, хліб, який вражений «тягучою» хворобою не можна приймати хлібопекарським підприємством для переробки.

Важливу роль має і **транспортування** хліба з хлібобулочного підприємства на підприємства харчування та в торгові мережі. Для цих цілей на підприємстві повинен бути спеціальний транспорт, який

суворо закріплений для цього. У зазначеному транспорті повинні бути спеціальні полиці, контейнери або лотки, які оберігають хліб, х/б вироби від забруднення і деформації.

Не можна відпускати хліб, х/б вироби з підприємства без пред'явлення одержувачем дозволу на ТЗ, а вантажити та вивантажувати готову продукцію потрібно під навісами для захисту від снігу і дощу. Лотки та іншу тару з продукцією не можна встановлювати на землю, сніг, покриття снігом або мокрі підлоги, настили та інші поверхні.

Особи, які перевозять і супроводжують хліб, повинні завантажувати і вивантажувати хліб у спеціальному санітарному одязі і мати при собі особисту сан книжку з відміткою про медичний огляд, дослідження на носійство збудників черевного тифу, паратифу, дизентерії, глистоносійство, рентгеноскопії легень і здачі іспиту з санмінімуму.

Крім цього, у транспортному засобі, який призначений для перевезення хліба та х/б виробів, не можна перевозити будь-які інші вантажі. ТЗ, тара і брезент повинні міститися в чистоті. Перед кожним навантаженням хліба, транспортні засоби повинні оглядатися і очищатися, а по закінченні роботи ретельно промиватися гарячою водою і не рідше 1 разу на 5 днів дезінфікуватися 2% розчином хлорного вапна. Транспортний засіб, який постачає хліб, повинен мати напис «ХЛІБ». Відповідальність за стан хлібобулочних виробів і схоронність під час перевезення продукції несе особа, яка супроводжує продукцію.

Так, випікання хліба, досить трудомісткий процес, де потрібно дотримувати всі вимоги законодавця. Також, відкриття виробництва хлібобулочних виробів ще ускладнюється необхідністю забезпечення всіх технічних умов виготовлення хліба та х/б виробів. Від змісту всіх вимог залежить якість кінцевого продукту і відповідно його окупність.

Законом встановлено, що продукти, при виготовленні яких порушена технологія виробництва, є небезпечними і неякісними і повинні бути вилучені з обігу. Таким чином, відкриття пекарні, повинне бути строго регламентовано.

Відкриття виробництва хлібобулочних виробів, так само, як і, відкриття пекарні супроводжується вибором приміщення, земельної ділянки, придбанням потужностей, тари, їх реєстрацією. Відкриття виробництва хлібобулочних виробів, і зокрема, випікання хліба можливо лише після отримання всіх дозвільних документів СЕС, МНС.

При цьому потрібно зазначити, що відкриття пекарні неможливо без правильного вибору організаційно-правової форми підприємства, підготовки установчих документів(статути, договори, інструкції тощо), підбору і навчання співробітників підприємства, правильної організації їх робочих місць, забезпечення медоглядів і охорони праці на підприємстві з випікання хлібобулочних виробів.



Домашнє завдання: Матеріал законспектувати, підготуватись до тематичного оцінювання.