

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
города Москвы
«Политехнический техникум № 47 имени в.Г.Федорова»

Условия и сроки хранения ХОЛОДНЫХ БЛЮД и ЗАКУСОК

ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ МАТЕРИАЛА

- 1. Изучение санитарных правил и норм, определяющих правила хранения холодных блюд.
- 2. Условия хранения сырья.
- 3. Условия хранения кулинарных изделий и готовых блюд из мяса и рыбы.
- 4. Условия хранения салатов и винегретов.
- 5. Правила порционирования холодных закусок.

СанПиН 2.3.2. 1324-03

- **К скоропортящимся** относятся продукты переработки мяса, птицы, яиц, молока, рыбы и нерыбных объектов промысла; напитки; продукты переработки овощей; жировые и жиросодержащие продукты, в т.ч. майонезы; быстрозамороженные готовые блюда и полуфабрикаты; термизированные кисло-молочные продукты и стерилизованные молочные продукты.
- **Особо скоропортящиеся продукты** - продукты, которые не подлежат хранению без холода и предназначены для краткосрочной реализации: молоко, сливки пастеризованные; охлажденные полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбы, морепродуктов, сырых и вареных овощей, **все продукты и блюда общественного питания**; свежееотжатые соки; скоропортящиеся продукты во вскрытых в процессе реализации упаковках.
- **К нескоропортящимся** относятся пищевые продукты, не нуждающиеся в специальных температурных режимах хранения; сухие продукты; хлебобулочные изделия, сахаристые кондитерские изделия, пищевые концентраты.
- **Пролонгированные сроки годности** - сроки годности на скоропортящиеся пищевые продукты, вырабатываемые в соответствии с новыми технологиями производства, упаковки, хранения или при усовершенствовании существующих технологий.

Условия хранения сырья

Наименование	Температура	Влажность
Мясная камера	0	80 %
	-4	85 %
Рыбная камера	1	95 %
	-3	95 %
Камера молочных продуктов, жиров	2	85%
Камера гастрономических продуктов	2	85%
Камера фруктов, зелени	6	90%
Кладовая овощей	6	60%
Кладовая сухих продуктов	15	60%

Наименование продукции	Срок годности при t – 2+4С
Кулинарные изделия, готовые блюда из мяса и мясопродуктов	
Мясо отварное для холодных блюд, язык,	24 ч
Мясо жареное для холодных блюд	36 ч
Заливные, студни, холодцы	12 ч
Паштеты из печени и (или) мяса	24 ч
Кулинарные изделия из рыбы без тепловой обработки	
Изделия рубленые из соленой рыбы	24 ч
Салаты из рыбы и морепродуктов без заправки	12 ч
Масло селёдочное, икорное, крилевое	24 ч
Раки и креветки вареные	12 ч

Наименование продукции	Срок годности при t – 2+4С
Салаты из сырых овощей и фруктов	Без заправки – 18 ч С заправкой – 12 ч
Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц	Без заправки – 18 ч С заправкой – 6 ч
Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей	36 ч
Салаты и винегреты из вареных овощей	Без заправки и добавления соленых овощей – 18 ч С заправкой – 12 ч
Салаты с добавлением мяса, рыбы, птицы, копченостей	Без заправки – 18 ч С заправкой – 12 ч



Запрещается оставлять на следующий день

- **Салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные и другие особо скоропортящиеся холодные блюда;**
- **Мясо отварное порционированное;**
- **Рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;**
- **Соусы;**
- **Омлеты.**

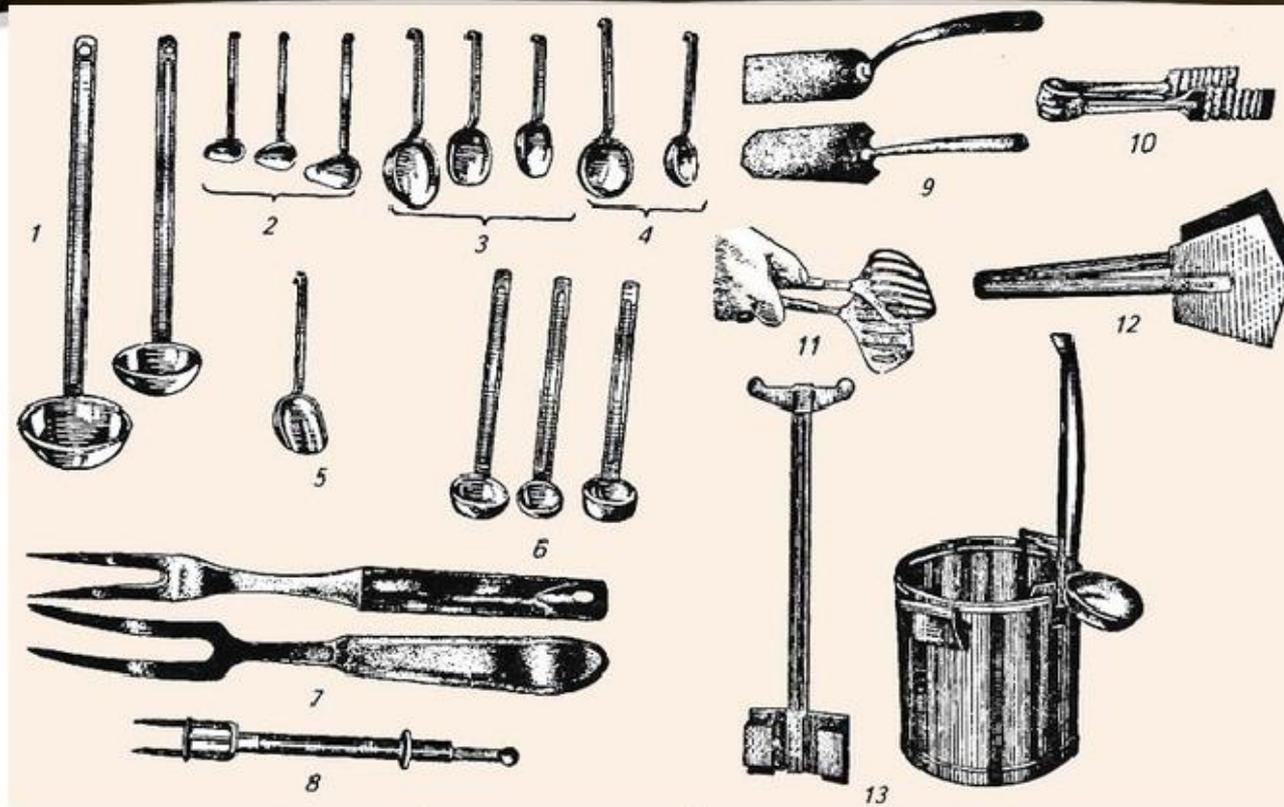
Рабочее место для порционирования, оформления и отпуска блюд

Оснащается столом производственным с охлаждаемым шкафом и горкой, стеллажом для установки готовых блюд, достаточным количеством раздаточного инвентаря



Раздаточный инвентарь

- Раздаточный инвентарь должен быть для каждого вида готовой продукции.
- Нож-лопатка для раскладывания заливных блюд;
- Лопатка для раскладывания порционных блюд;
- Вилки производственные для раскладывания блюд;
- Приборы для раскладывания блюд;
- Приборы салатные;
- Щипцы для раскладывания порционных блюд;
- Соусные ложки;
- Скребок для сливочного масла и др.



Раздаточный инвентарь:

1 - разливательные ложки емкостью 0,2 и 0,5 л; 2 - соусные ложки (50, 75 и 100 г); 3 - ложки для отпуска вязких каш, картофельного пюре, тушеной капусты (200, 150 г); 4 - ложки для рассыпчатых каш (200, 150 г); 5 - ложки для макарон, вермишели (150 г); 6 - ложки для порционирования жиров, сметаны; 7 - вилки гастрономические; 8 - вилка со сбрасывателем; 9 - лопатки кондитерские; 10 - щипцы кондитерские; 11 - щипцы для рыбы; 12 - щипцы для порционных изделий; 13 - держатель для разливательных ложек



Требования к порционированию холодных блюд

- Сервировку и порционирование холодных блюд необходимо осуществлять персоналом с использованием **одноразовых перчаток** для каждого вида блюд.
- Порционирование готовых блюд, холодных закусок должно производиться в помещениях с температурой воздуха не выше 16°C на столах с охлаждаемой рабочей поверхностью.
- Холодные блюда и напитки выставляются в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализуются в течение одного часа.

Рекомендации по применению перчаток

- Перчатки создают барьер между кожей рук и продуктом, что способствует предотвращению его загрязнения. Однако неправильное использование перчаток может вызвать обратный эффект.
- **Правила применения перчаток:**
 - 1) Мойте руки перед тем, как надеть перчатки или сменить.
 - 2) Убедитесь, что перчатки подходят по размеру. Перчатки большого размера не будут держаться на руке, слишком маленькие перчатки будут стеснять руку.
 - 3) Меняйте перчатки по мере необходимости и в следующих случаях:
 - a) при загрязнении или разрыве перчаток;
 - b) перед началом нового вида деятельности;
 - c) каждые четыре часа при выполнении одного вида деятельности;
 - d) после работы с сырыми продуктами - мясом, рыбой или птицей или перед работой с готовым продуктом.
 - 4) Снимайте перчатки правильно. Возьмите за манжет перчатки и потяните её в сторону пальцев. Избегайте касания перчатки ладонью.
-

Контрольные вопросы

1. Какие продукты относятся к скоропортящимся?
2. Какие продукты являются особо скоропортящимися?
3. Какие продукты считаются нескоропортящимися?
4. Как понимать «продолгованные сроки годности»?
5. Какие продукты запрещается оставлять для реализации на следующий день?
6. Какой документ определяет условия и сроки хранения продукции питания?
7. Перечислите требования в порционированию готовой продукции.