

САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ



Значение кулинарной обработки продуктов:

- В результате механической и тепловой обработок улучшаются вкусовые качества, пищевая ценность и усвояемость пищи;
- Снижение загрязненности и микробного обсеменения пищи.



Способы тепловой обработки:

- ◎ Варка — способ тепловой обработки, надежно обеспечивающий равномерное прогревание продукта и дающий высокий бактерицидный эффект.
- ◎ Жарка — способ тепловой обработки, требующий строгого соблюдения температурного режима и времени нагревания.



Ситуация для анализа

В столовой завода на обед приготовили шницель из говядины, жареный основным способом. Через несколько часов у работников завода были обнаружены признаки сальмонеллеза. С чем могло быть связано возникновение заболевания и почему?



- ⦿ Основной способ жарки не обеспечивает прогревание продукта до температуры, способствующей гибели микробов.
- ⦿ Мясо, рыбу, особенно рубленые изделия, изделия из котлетной массы, творожные нужно дожаривать в жарочном шкафу при 250-280°C в течение 5-8 минут.



Санитарные правила приготовления скоропортящихся мясных блюд и изделий.

1. Студень после разборки и измельчения мяса вновь кипятят 10 мин, в горячем виде разливают в чистые формы, после охлаждения хранят в холодильнике не более 12 ч.
2. Вареные мясо, птицу, рыбу, предназначенные для приготовления заливных блюд, обязательно после нарезки вторично кипятят в бульоне в течение 10 мин. Заливные хранят в холодильнике не более 12 ч.
3. Паштет из печени после обжарки основных продуктов тщательно измельчают в горячем виде в мясорубке. Запеченный паштет прогревают в жарочном шкафу, реализуют в течение 6 ч.

4. Мясной фарш для блинчиков, пирожков после вторичного измельчения в мясорубке вновь обжаривают в жарочном шкафу слоем 3см, при температуре 250°С не менее 5-7 мин. Готовый фарш хранят в холодильнике 12ч, оставлять на следующий день не допускается.
5. Отварное мясо, курицу после порционирования вновь кипятят в бульоне и хранят в нём на раздаче блюд.
6. студень, паштет, блинчики с мясом в летний период готовить запрещено.
7. Макароны по-флотски в П.О.П. приготавливать запрещено.



Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд

1. Готовят холодные овощные, мясные рыбные блюда и закуски на разных рабочих местах.
2. Строго соблюдают маркировку разделочных досок, ножей и инструментов.
3. Отварные овощи, нарезанные для салатов, хранят порознь в холодильнике.
4. Салаты, винегреты в заправленном виде хранят не более 1ч при температуре 2-6°C, в не заправленном виде – 6ч.
5. Сладкие блюда (кисели, компоты, напитки) в процессе приготовления подкисляют лимонной кислотой для лучшего сохранения витамина С.

Ситуация для анализа

В столовой летнего детского лагеря очень разнообразное меню. Повара начинают свой рабочий день в 6 часов утра. К началу завтрака (8.30) у них уже готовы многие блюда обеда и даже ужина: салаты, блинчики с мясом, пирожки с джемом. Имеются ли нарушения со стороны работников столовой? Обоснуйте ответ.



Домашнее задание

- ◎ Конспект;
- ◎ Записать санитарные требования к приготовлению кондитерских кремовых изделий (используйте Интернет-ресурсы)