**Посуда в ресторане не обязательно должна быть серебряной, но повар должен быть золотой**



**О профессии**

Повара – творческие люди. Они должны быть чистоплотными, внимательными, ответственными, аккуратными, иметь богатое воображение, развитое цветовое и вкусовое восприятие. Им необходимо оперативно мыслить и действовать, обладать высокой работоспособностью и импровизацией. Они обязаны знать санитарные нормы, технологию приготовления блюд, меры весов, технику безопасности, уметь разбираться в кухонной утвари.

**Санитарные правила для работников**

Невымытые руки повара, болеющего кишечным инфекционным заболеванием, могут привести к массовому отравлению посетителей кафе и его закрытию. Но даже при продолжении работы испорченный имидж заведения вряд ли позволит вернуться к былым показателям прибыли. Поэтому соблюдению санитарных норм персоналом необходимо уделять повышенное внимание.

Особые требования предъявляются к персоналу, занятому работой в пищевом блоке. Основные из них следующие:

1. Работать только в чистой спецодежде, оставляя лишние личные вещи в раздевалке.
2. Не посещать туалет и не выходит на улицу в спецодежде, мыть руки после каждой отлучки из кухни в антисанитарную зону.
3. Не принимать пищу и не курить на кухне.
4. Снимать украшения перед работой с блюдами.
5. Прятать волосы под косынку или колпак.
6. Проходить ежедневные осмотры кожных покровов на наличие порезов, нагноений, воспалительных и дегенеративных процессов. При их наличии работник отстраняется от работы до выздоровления.
7. Сообщать руководству о заболевании родственников кишечными инфекциями.
8. Прекращать работу при симптомах инфекций дыхательных путей, кашле, расстройствах пищеварения.

Соблюдение указанных санитарных правил минимизирует риск попадания патогенных бактерий в пищу и её заражение.

**Cанитарно-гигиеническое значение кулинарной обработки** продуктов заключается в снижении загрязненности и [микробно­го обсеменения](https://studopedia.ru/10_253791_bakterialnaya-obsemennenost-molokametodi-opredeleniya.html) пищи. Поэтому при кулинарной обработке про­дуктов необходимо строго соблюдать технологию приготовления пищи, последовательность технологического процесса, исклю­чающую встречные и перекрестные движения сырья, полуфаб­рикатов и готовой продукции, добиваться строгого соответствия пропускной способности предприятия и количества выпускае­мой продукции.

**При обработке продуктов** целесообразно максимально со­кращать длительность технологического процесса, что способст­вует выпуску более доброкачественной пищи. Нарушение сани­тарных правил работы влечет за собой вторичное обсеменение пищи микробами, увеличивая их количество в 100 раз и более.

**На качество пищи влияет** и качество сырья, из которого ее готовят. Поэтому при получении продуктов со склада особое внимание обращают на качество сырья, соответствие его требо­ваниям стандарта. Качество принимаемых продуктов оценива­ют [органолептически](https://studopedia.ru/7_163440_organolepticheskie-pokazateli.html), а в случае необходимости — лаборатор­ным методом.

**Обработка сырых и готовых продуктов** должна производить­ся раздельно в специально оборудованных цехах; на небольших предприятиях, не имеющих цехового деления, допускается обра­ботка сырья и готовой продукции в одном помещении на разных столах.

**Для предупреждения загрязнения** и обсеменения продуктов мик­робами взвешивание их проводят на чистой площадке весов в произ­водственной таре (кастрюлях, ведрах, лотках) или на пленке.

**Внутри предприятия продукты нужно** перевозить в закрытой таре, на которой делают надпись, определяющую ее назначение: «свежие овощи», «мясо» и т.д. Сырье со склада доставляют в цех внутрицеховым транспортом (подъемниками, тележками), кото­рый предварительно моют и дезинфицируют. Пищевые продук­ты в небольших количествах можно переносить вручную, соблю­дая правила, исключающие их загрязнение.

## Гигиена и санитария питания

**Качество обработанного сырья** и приготовляемой пищи зави­сит также от санитарного состояния рабочего места повара, обо­рудования и инвентаря. По существующим санитарным прави­лам стол перед работой следует протереть влажной тряпкой, а в конце рабочего дня вымыть с моющим средством и ополос­нуть горячей водой. В процессе работы необходимо своевремен­но убирать со стола пищевые отходы, освободившуюся кухон­ную посуду и инвентарь, соблюдать порядок. После каждый про­изводственной операции стол моют горячей водой. Разделочные доски и ножи следует использовать строго по назначению и в со­ответствии с маркировкой.

**Мясо на предприятия общественного питания** поступает замо­роженным и охлажденным в виде туш, полутуш, четвертин, а так­же размороженным в виде крупнокусковых полуфабрикатов.

**На крупных предприятиях** замороженное мясо подвергают медленному оттаиванию в специальных камерах ([дефростеры](https://studopedia.ru/15_40270_defrostatsiya.html)) при повышении температуры от 0 до 6 °С в течение нескольких дней. В случае необходимости мясо оттаивают быстрым спосо­бом в мясном заготовочном цехе при температуре 16 °С в течение 18 ч. Гигиеническим требованиям в большей степени отвечает медленное оттаивание мяса, так как оно приводит к меньшим потерям питательных веществ. Оттаивать мясо около плиты или в горячей воде не разрешается, так как при этом наблюдается большая потеря мясного сока и быстрое развитие на поверхно­сти мяса [микрофлоры](https://studopedia.ru/6_144397_rol-normalnoy-mikroflori.html). Мясо считается размороженным, если температура в толще мышц достигает 1 °С. После оттаивания мясо немедленно направляют для дальнейшей обработки. Не до­пускается повторное замораживание мяса.

**Зачистка от загрязнений**, сгустков крови, клейма и мытье холодной водой щеткой-душем или в моечной ванне снижают обсеменение поверхности мяса микробами на 80 ... 95 %. Даль­нейшее обсушивание мяса чистой хлопчатобумажной тканью или на воздухе способствует уменьшению бактериального обсе­менения, а также предупреждению производственного травма­тизма при обработке.

## ****В процессе изготовления мясных полуфабрикатов необходи­мо соблюдать следующие санитарные правила:****

**1**. Мясные полуфабрикаты изготавливать на отдельном рабо­чем месте, исключая тем самым дополнительное микробное об­семенение их.

**2**. Все полуфабрикаты готовить в течение дня в небольшом количестве; при необходимости хранить при температуре не выше 6 "С не более установленных сроков.

**3**. Мясной фарш и котлетную массу готовить в небольшом количестве; в случае необходимости хранить при температуре 2 ... 6 °С в незаправленном виде слоем 10 см не более 6 ч, в виде панированных полуфабрикатов, уложенных в один ряд, 12 ч.

**4**. Для обеспечения доброкачественности изделий из котлет­ной массы хлеб, добавляемый в нее, замачивать в холодной воде.

**5**. Для доставки мясного фарша в магазины кулинарии упако­вывать его в ящики-лотки (с крышками), выложенные целлофа­ном или пергаментом, и перевозить в машинах с холодильными установками.

**Рыба на предприятия общественного питания** поступает свеже­мороженой, охлажденной или соленой. По санитарно-гигиени­ческим нормам мелкую частиковую рыбу оттаивают в холодной подсоленной воде, крупную — на воздухе. Рыбное филе всегда от­таивают на воздухе для сокращения потерь питательных веществ.

**Учитывая загрязненность поверхности** и микробное обсеме­нение внутренних органов рыбы, механическую кулинарную об­работку и нарезку полуфабрикатов следует проводить раздельно, соблюдая чистоту на рабочем месте и маркировку разделочных досок. Используемые для пищевых целей рыбные отходы тща­тельно промывают в холодной воде и немедленно направляют в тепловую обработку.

Обработанную рыбу и полуфабрикаты из нее можно хранить в холодильном шкафу не более 12 ч при температуре от 2 до 6 °С.

**Соленую рыбу**, предварительно очищенную и выпотрошен­ную, вымачивают в холодной (до 12 °С) проточной воде в тече­ние 5 ... 6 ч или сменной воде (на 1 кг 2 л воды) в течение 12 ... 24 ч. После вымачивания рыбу немедленно подвергают те­пловой обработке.

**Овощи** — наиболее загрязненное сырье, так как на их поверх­ности может быть не только земля, но и микробы, вызывающие кишечные инфекционные заболевания, яйца глистов. Поэтому овощи тщательно сортируют, очищают и моют.

**Следует помнить**, что в овощах содержится водораствори­мый легкоокисляющийся витамин С, для сохранения которого процесс механической обработки овощей следует вести уско­ренно. Рабочие части машин, используемых для очистки, на­резки и шинковки овощей, должны быть выполнены из нержа­веющей стали, а остальные части — из металла, отвечающего требованиям гигиены.

**Особенно тщательной обработки требуют овощи,** идущие в пищу в сыром виде. Свежие огурцы, помидоры, редис следует мыть в большом количестве проточной воды не менее 5 мин до полного удаления остатков земли. Листья салата, зелень петруш­ки, сельдерея, укропа и зеленый лук выдерживают предвари­тельно 5 ... 10 мин в воде для лучшего отделения песка и земли, а затем тщательно моют в большом объеме воды до полного удаления земли. При обработке свежей капусты, зараженной гусеницей, разрезанные кочаны погружают в соленую воду, за­тем тщательно моют.

**При обработке картофеля** особое внимание уделяют доочи-стке его от глазков и позеленевших частей, содержащих повы­шенное количество соланина. Сильно загрязненные корнепло­ды (морковь, свеклу) предварительно погружают на 10 ... 15 мин в холодную воду, а после очистки их, как и картофель, промы­вают повторно.

**Квашеную капусту** для сохранения витамина С не промыва­ют. В случае повышенной кислотности ее можно промыть толь­ко холодной водой, сначала отжав сок. Соленые и маринованные овощи, грибы промывают только при обнаружении плесени.

**Полуфабрикаты из свежих овощей** следует сразу подвергать тепловой обработке. Очищенные овощи можно хранить целыми при температуре от 2 до 6 °С не более 12 ... 24 ч. Картофель хра­нят в воде не более 2 ... 3 ч. Хранение очищенных овощей дольше указанного времени снижает их пищевую ценность за счет окис­ления витамина С, разрушения каротина моркови и потерь крах­мала картофеля. Для более длительной сохранности клубней от потемнения и для удобства перевозки очищенных картофель на фабриках-заготовочных и плодоовощных базах сульфитируют (обрабатывают 1 %-м раствором бисульфата натрия в течение 5 мин с последующим промыванием холодной водой). По сани­тарным нормам такой полуфабрикат должен содержать не более 0,002 % бисульфата натрия (в пересчете на сернистый ангидрид), легко разрушающегося при тепловой обработке картофеля. Срок хранения сульфитированного картофеля при 15 °С — 1 сутки, при 2 ... 6 °С — 2 суток. На предприятия может поступать очи­щенный картофель, обработанный пеной с использованием ме­тил целлюлозы. Такой картофель хранится в холодильнике до 3 суток, а без холода 36 ч. Перед использованием этот картофель тщательно промывают холодной водой.

***Сыпучие продукты*** для удаления примесей подвергают сле­дующей обработке: крупу перебирают, а манную и мелкодробле­ную крупу, муку и сахарный песок просеивают. Затем крупу моют (кроме манной, гречневой и геркулеса).

**Молоко и молочные продукты** служат благоприятной средой для развития микробов, поэтому к их обработке предъявляют строгие санитарно-гигиенические требования.

**Поступающее на предприятия** общественного питания пас­теризованное молоко во флягах обязательно кипятят, так как после пастеризации при разливе, перевозке оно вновь может обсемениться микробами. В случае необходимости кипяченое молоко хранят не более 12 ч при температуре 2 ... 6 °С, не пере­ливая его в другую посуду. Перед реализацией молоко вновь ки­пятят.

**Скисшее молоко во флягах или пакетах** (простокваша-само­квас) можно использовать только для приготовления теста. За­прещается реализовывать простоквашу-самоквас как самостоя­тельный продукт, так как наряду с молочнокислыми бактериями она может содержать и болезнетворные микробы. Наряду с этим кисломолочные напитки заводского изготовления (кефир, ря­женка, простокваша, ацидофилин) наливают в стаканы из паке­тов (переливать их в котлы запрещено).

**Творог из** [**непастеризованного молока**](https://studopedia.ru/10_171198_pipetka-spetsialnaya.html) используют только для приготовления блюд, подвергаемых тепловой обработке (сырни­ки, запеканки, пудинги, вареники и т.д.). Творог из пастеризо­ванного молока можно употреблять (кроме летнего периода) в натуральном виде. В детских учреждениях употребление творо­га в натуральном виде запрещено.

**Яичные продукты** на предприятия общественного питания поступают в виде куриного яйца, меланжа и яичного порошка. Яйца просвечивают через овоскоп, предварительно проверив состояние скорлупы, а затем моют на кухне в маркированных тазах теплым раствором 1 ... 2 %-й кальцинированной соды, затем 0,5 %-м раствором хлорамина, в заключение их ополас­кивают чистой водой. Такая обработка необходима, так как на скорлупе яиц могут быть бактерии — сальмонеллы. Хранить в производственных цехах необработанное яйцо в кассетах за­прещается.

**Яйца с дефектами** («насечка», «присушка», «мятый бок», вы­сокая воздушная камера) использовать для приготовления блюд запрещено.

**Яичницы, омлеты готовят только из свежих овоскопирован-ных яиц без дефектов.**

[**Меланж**](https://studopedia.ru/3_72728_melanzha-i-yaichnogo-poroshka.html)используют только для приготовления блюд и изде­лий, подвергаемых длительной тепловой обработке (изделия из теста, запеканки). Яичный порошок после просеивания и разве­дения водой подвергают немедленной тепловой обработке.

**Требования к тепловой обработке продуктов и процессу приго­товления блюд.** Притепловой обработке в продуктах происходят процессы, изменяющие их консистенцию, вкус, запах, а следо­вательно, повышающие усвояемость пищи. Физиологический эффект такой обработки зависит от соблюдения технологиче­ских правил приготовления пищи.

**Кроме того**, тепловая обработка имеет большое эпидемиоло­гическое значение, так как при нагревании до высоких темпера­тур погибают вегетативные формы микробов, в том числе возбу­дители кишечных заболеваний. Гигиенический эффект тепловой обработки зависит от степени бактериальной загрязненности сырья и полуфабрикатов, температурного режима и продолжи­тельности теплового воздействия на продукты.

**Варка продуктов**— способ тепловой обработки, надежно обеспечивающей равномерное прогревание продукта и дающий высокий бактерицидный эффект.

Мясо варят кусками массой 1... 1,5 кг в течении 2 ч. Температу­ра 80 °С внутри куска обеспечивает гибель вегетативных форм бак­терий. Птицу варят целыми тушками. Готовые мясо и птицу охлаж­дают, нарезают порционные куски, которые разогревают 5 ... 7 мин в бульоне, доводя его до кипения, уничтожая тем самым микробы вторичного обсеменения: хранят в горячем бульоне до отпуска.При варке изделий на пару температура внутри них должна достигать не менее 90 °С, а продолжительность тепловой обра­ботки должна составлять не менее 20 мин.Длительность варки рыбы зависит от размера порционного куска и составляет 15 ... 20 мин.

**Для сокращения потерь витамина С** в овощах при варке их следует полностью погружать в горячую воду, варить при закрытой крышке, не допускать бурного кипения и переваривания. Витамин С лучше сохраняется в овощах, сваренных неочищен­ными на пару. Большое количество витамина С теряется при протирании овощей для пюре, запеканок, котлет.

**При варке супов** необходимо соблюдать последовательность закладки продуктов и время варки (не более 1 ч).

**При изготовлении гарниров** (рассыпчатые каши, отварные макаронные изделия, отварной картофель, картофельное пюре и т.д.) следует соблюдать такие правила: при перемешивании пользоваться инвентарем, не касаться готового гарнира руками; жир, добавляемый в гарниры, предварительно подвергать терми­ческой обработке.

**Жаренье продуктов**— способ тепловой обработки, требующий строгого соблюдения температурного режима и времени нагрева­ния. Основной способ жаренья не обеспечивает прогревания про­дукта до температуры, способствующей гибели микробов. Поэтому мясо, рыбу, изделия из котлетной массы, рубленые, творожные обя­зательно нужно дожаривать в жарочном шкафу при 250 ... 280 °С в течение 5 ... 8 мин. Появление серого цвета (разрушается гемо­глобин) и прозрачного сока при жарке мяса свидетельствует о прогревании внутренних слоев продукта до 80 "С и выше, т.е. до температуры гибели микробов. Готовность птицы определяют по цвету мяса на изломе бедренной кости.Допускается жаренье мясных рубленых полуфабрикатов и из­делий из котлетной массы сразу в жарочном шкафу при темпера­туре 250 ... 270 °С в течение 20 ... 25 мин без предварительной об­жарки на плите.

**Приготовление блюд из мяса на мангале** (шашлыки, купаты и т.д.) в местах отдыха и на улицах разрешается только при усло­вии изготовления полуфабрикатов на стационарных предпри­ятиях. Места реализации должны быть согласованы с территори­альной СЭС при соблюдении следующих условий:

- наличие киоска или павильона, подключенного к город­ским коммуникациям, оборудованного холодильным шкафом для хранения полуфабрикатов;

- использование для жаренья готового древесного угля, ме­таллических шампуров, а для отпуска — одноразовой посуды;

- осуществление жаренья непосредственно перед реализацией;

- наличие у работников личной медицинской книжки с от­меткой о прохождении необходимых обследований;

- соблюдение работниками правил личной гигиены.

**При жарении рыбы особое внимание следует обращать** на прожариваемость у кости, где могут находиться личинки гли­стов. Поэтому дожаривать рыбные изделия в жарочном шкафу при температуре 250° С в течении 5 мин обязательно.

**Овощи в процессе жаренья** хорошо сохраняют витамин С (до 80 %). Жаренные продукты из овощной котлетной массы (котлеты картофельные, капустные, морковные) необходимо дожаривать в жарочном шкафу, поскольку в их состав входит сырое яйцо.

**При приготовлении омлета** смесь яиц с другими компонента­ми выливают на смазанный жиром противень или порционную сковородку слоем 2,5 ... 3 см и жарят в жарочном шкафу при тем­пературе 180 ... 200 "С 8 ... 10 мин. Приготовление омлета из ме­ланжа запрещается.

**Для творожных блюд** без тепловой обработки (творог со сме­таной, с сахаром) используют творог из пастеризованного молока, готовят их в зимний период по разрешению ЦГСЭН. Творог из непастеризованного молока используют только для приготовле­ния блюд, подвергающихся тепловой обработке (сырники, запе­канки, пудинги), после жарения основным способом обязательно дожаривают в жарочном шкафу. Блинчики с творогом готовят только из творога, полученного из пастеризованного молока.

**В детском питании запрещено** приготовление натуральных творожных блюд без тепловой обработки, так как творог являет­ся скоропортящимся продуктом и может вызывать пищевые от­равления у детей.

**При жарении продуктов во фритюре** (картофель фри, рыба фри и др.) необходимо соблюдать определенный состав жиров фритюра (кулинарный жир, растительное масло или смесь жи­вотных топленых жиров с растительным маслом) и контролиро­вать его качество во время жаренья. Повторное использование фритюра запрещено из-за накопления в нем продуктов окисле­ния жира и возможности образования канцерогенных веществ.

Приготовление кулинарных изделий в электрогрилях осуще­ствляют в соответствии с инструкциями по их эксплуатации. Тем­пература в толще готового продукта должна быть не ниже 85 °С.

**С разрешения территориального центра Госсанэпиднадзора** для каждого конкретного предприятия общественного питания, при наличии необходимых условий, допускаются: копчение мяс­ных изделий, кур, уток, рыбы; соление и квашение овощей без герметичной упаковки готовой продукции; изготовление кваса.

**Санитарные правила приготовления скоропортящихся** мясных блюд иизделий**.**Процесс приготовления некоторых блюд начина­ется после тепловой обработки продуктов, что может вызвать их вторичное обсеменение микробами и сделать эти блюда скоро­портящимися, а следовательно, опасными для здоровья человека.

**В теплый период года** (продолжительность его устанавлива­ется на местах) приготовление и реализация изделий повышен­ной эпидемиологической опасности (студни, паштеты, залив­ные, блинчики и пирожки с мясом и др.) допускаются с разреше­ния Госсанэпиднадзора для каждого конкретного предприятия, исходя из производственных возможностей и климатических условий.

**В процессе приготовления скоропортящихся блюд необходи­мо соблюдать санитарный режим.**

[**Студень**](https://studopedia.ru/5_113183_studni-ih-harakteristika-i-svoystva.html)**после разборки и измельчения** мяса вновь кипя­тят 10 мин, в горячем виде разливают в чистые формы, после охлаждения хранят в холодильнике холодного цеха при тем­пературе 2 ... 6 °С не более 12 ч. При отсутствии холодильных шкафов студень на предприятиях общественного питания го­товить запрещено.

**Вареное мясо, птицу, рыбу**, предназначенные для приготов­ления заливных блюд, обязательно после нарезки вторично ки­пятят в бульоне в течение 10 мин. Приготавливают заливные блюда в холодном цехе, хранят там же в холодильнике при тем­пературе от 2 до 6 °С не более 12 ч.

**Паштет из печени** после обжарки основных продуктов тща­тельно измельчают в горячем виде в мясорубке (предназначен­ной только для готовой продукции). Запеченный паштет прогре­вают в жарочном шкафу до 90° С в толще изделия, хранят при 2 ... 6 °С, реализуют в течение 6 ч.

**Мясной фарш для блинчиков**, пирожков после вторичного из­мельчения в мясорубке, предназначенной для отварных продук­тов, вновь обжаривают в жарочном шкафу слоем 3 см, при температуре 250 °С не менее 5 ... 7 мин. Готовый фарш охлаждают и хра­нят в холодильнике не более 12 ч при температуре 2 ... 6 "С.

**Отварное мясо, курицу после порционирования в охлажден­ном виде вновь кипятят в бульоне и хранят в нем на раздаче блюд.**

**В летний период** (с 1 мая по 1 октября) изготовление студней, паштетов, блинчиков и пирожков с мясом допускается только по разрешению местных центров Госсанэпиднадзора.

**Макароны по-флотски** на предприятиях общественного пи­тания приготавливать запрещено.

**Санитарные требования к приготовлению холодных и сладких блюд.**Холодные блюда и закуски приготавливают из различных сырых и прошедших тепловую обработку продуктов с использо­ванием свежей зелени петрушки, укропа, салата. Процесс приго­товления блюд довольно длительный (включает нарезку, переме­шивание, заправку, оформление) и проходит без последующей тепловой обработки продуктов.

**Все эти факторы создают** благоприятные условия для вторич­ного обсеменения холодных блюд патогенными микроорганиз­мами, что может вызвать пищевые отравления и острые кишеч­ные инфекции у потребителей.

## ****Для предупреждения инфицирования**** ****холодных блюд и заку­сок в процессе приготовления необходимо строго соблюдать са­нитарные правила:****

**1**. Приготавливать холодные овощные, мясные, рыбные блюда и закуски, бутерброды и сладкие блюда на разных рабочих местах.

**2**. Строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей и инструментов, организуя их мытье и хранение в этом же цехе.

**3**. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам, хранить по­рознь при температуре от 2 до 6 "С, картофель —12 ч, морковь, свеклу —18 ч.

**4**. Салаты, винегреты в заправленном виде хранить не более 1 ч при температуре 2 ... 6 °С, в незаправленном виде — 6 ч.

**5**. Мясные, рыбные гастрономические изделия зачищать за­ранее, хранить при температуре от 2 до 6 °С. Нарезают их на чис­том рабочем месте только по мере необходимости перед отпус­ком блюд и бутербродов.

**6**. Заливные мясные, рыбные блюда, студни, паштеты гото­вить с соблюдением санитарных правил, хранить при температу­ре от 2 до 6 "С 12 ч.

**7**. В процессе приготовления, оформления холодных блюд и за­кусок следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для перемешивания и оформления инвентарь, инструменты, специальные резиновые перчатки.

**8**. Сладкие блюда (кисели, компоты, напитки) в процессе при­готовления подкислять лимонной кислотой для лучшего сохране­ния витамина С. Охлаждают и хранят эти блюда в холодном цехе в закрытых котлах, в которых они варились. Переливание сладких блюд в другие котлы разрешается только из стационарных пищева-рочных котлов. В зимне-весенний период рекомендуется прово­дить обогащение сладких блюд и напитков витамином С в соответ­ствии с действующими «Рекомендациями по обогащению сладких блюд и напитков массового спроса, приготовленных на предпри­ятиях общественного питания».

**Санитарные требования к приготовлению кондитерских кре­мовых изделий.**Кондитерские кремовые изделия относятся к скоропортящимся продуктам. Их разрешают приготавливать на предприятиях общественного питания при наличии опреде­ленных условий по согласованию с местными центрами Гос­санэпиднадзора, так как кремы служат благоприятной средой для развития микроорганизмов. Так, заварной крем, содержа­щий много влаги, крахмал и сахар, является прекрасной сре­дой для развития стафилококка. Кремы, содержащие молоко, яйца могут быть обсеменены сальмонеллами, кроме того, они способствуют сохранению возбудителей других кишечных ин­фекций.

## ****При производстве кондитерских кремовых изделий на пред­приятиях общественного питания следует выполнять ряд сле­дующих санитарных правил:****

**1**. Не допускать микробного загрязнения кремовых изделий, выделять для их приготовления и отделки отдельные помеще­ния, оборудованные холодильными шкафами.

**2**. Содержать в чистоте кухонную посуду, отделочный инвен­тарь (кондитерские мешки, наконечники) и строго соблюдать правила личной гигиены.

**3**. Использовать для приготовления кремов сырье (яйца, мо­локо, сливочное масло), соответствующее по качеству требова­ниям ГОСТов.

**Сырье распаковывают в кладовой** суточного запаса и перета-ривают (за исключением красителей и ароматизаторов) а марки­рованную внутрицеховую тару. Хранение сырья в таре поставщи­ка в производственные помещениях цеха запрещается. Красители и ароматизаторы хранятся в упаковке завода-изготовителя.

**4. Для приготовления крема** использовать только диетиче­ские яйца с чистой, неповрежденной скорлупой. Их сортируют,выборочно овоскопируют и обрабатывают в 4-секционной ван­не в специальном помещении для обработки яиц. В первой секции яйца замачивают в теплой воде в течении 5 ... 10 мин; во второй секции их промывают в 0,5%-м растворе кальциниро­ ванной соды температурой 45 °С в течение 5 ... 10 мин; в третьей секции яйца дезинфицируют 0,5%-м раствором хлорамина в те­чении 5 мин; в четвертой секции ополаскивают проточной во­дой в течении 5 мин. Чтобы исключить попадание яиц с дефек­тами в общую массу, при разбивке их выливают не более 5 штукв емкость небольшого объема, а затем переливают в производ­ственную емкость. Перед использованием яичную массу процеживают через сито. Продолжительность хранения белка и яичной массы до ис­пользования в кремы не более 8 ч при температуре 2 ... 6 °С.

**Емкости для сбора и хранения белка**, яичной массы долж­ны быть промаркированы; использовать их для других целей запрещено.

**5**. Кремы: заварной, из сливок, творожной и белковый ис­пользовать для начинки и отделки изделий сразу после приго­товления. Остальные виды крема при необходимости до исполь­зования могут храниться до 5 ч при температуре 2 ... 6 °С в емко­стях с крышкой.

**6**. Перекладывать крем из одной посуды в другую и переме­шивать специальным инвентарем, а не руками. Для отделки тор­тов и пирожных кремом использовать ножи, лопатки, кондитер­ские мешки с наконечниками.

**7**. Процесс приготовления крема и отделки изделий вести ус­
коренно при температуре не выше 17 °С.

**8**. Пирожные и торты после отделки кремом хранить в холо­
дильной камере при температуре 2 ... 6 °С не более: 6 ч — с заварным кремом и кремом из сливок; 24 ч — с творожным и сливочно-творожным кремом; 36 ч — со сливочным кремом, в том числе «Картошка»; 72 ч — с белковым кремом.В теплый период года приготовление изделий с заварным, творожным, кремом из сливок запрещено.

**9**. Для готовых изделий использовать чистую, сухую, вы­
стланную пергаментом тару.

**10**. Транспортировать кремовые кондитерские изделия в спе­
циализированных машинах с охлажденным или изотермическим
кузовом.

Сиропы готовить по мере необходимости, хранить при 20 ... 25 °С не более 5 ч, при температуре от 2 до 6 "С не более 12 ч.

## Санитарные требования к производству мягкого мороженого. Выработка и реализация мягкого мороженого на предприятиях общественного питания осуществляется в соответствии с требо­ваниями действующего стандарта при наличии:

- помещения с холодильной камерой для хранения и обработ­ки сырья;

- помещения с холодильным оборудованием для восстановле­ния молочной смеси и приготовления гарниров;

- помещения для мытья и инвентаря и посуды.

**Все сырье по качеству** должно соответствовать требовани­ям действующих стандартов; поступать в упаковке, сопрово­ждаться сертификатом качества и документами о сроках реа­лизации.Сухие смеси мягкого мороженого хранят в холодильном шка­фу до 20 суток.

**При производстве мягкого мороженого** строго соблюдают со­отношение всех компонентов, технологию приготовления, ис­пользуют только свежекипяченую питьевую воду.Приготавливают мягкое мороженое по мере реализации. Вос­становленную смесь хранят в холодильном шкафу не более 18 ч.

**Реализация этого продукта допускается** только в местах его изготовления. Мягкое мороженое отпускают в креманках, вазоч­ках или стаканчиках (вафельных, бумажных, из полистирола).Одноразовую посуду хранят в заводской таре, повторное ее ис­пользование запрещено.

**Хранить готовое мягкое мороженое** при отсутствии спроса, можно не более 2 часов в цилиндрах фризера, через каждые 15 ... 20 мин включая его.Инвентарь и посуду моют горячей водой с моющими средст­вами и ополаскивают горячей водой, а фризер обрабатывают в соответствии с инструкцией по эксплуатации.

**Санитарные требования к пищевым добавкам.**На предприятия общественного питания поступают продукты, содержащие различ­ные пищевые добавки, улучшающие цвет, вкус, запах, консистен­цию, внешний вид продуктов. Пищевые добавки используют также в процессе приготовления блюд и изделий.

**К пищевым добавкам относят:** красители, консерванты, веще­ства, регулирующие кислотность продуктов, эмульгаторы, стаби­лизаторы, загустители, водоудерживающие вещества и т.д.

**Согласно «Медико-биологическим требованиям** и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов» и в соответствии с республиканскими «Санитарными правилами по применению пищевых добавок» в настоящее время может ис­пользоваться в производстве пищевых продуктов или допускается присутствие в импортных пищевых продуктах около 250 видов пи­щевых добавок из 500, используемых в разных странах.

**Каждая добавка имеет сложное химическое название**, поэтому Европейский Совет Объединенного комитета экспертов ФАО/ВОЗ по пищевым добавкам и контаминантам разработал систему циф­ровой кодификации пищевых добавок с индексом «Е». Эта система узаконена Международной цифровой системой (Ш8) и использу­ется в странах Европейского сообщества.

**По этой системе** каждой пищевой добавке присвоен цифровой трех- или четырехзначный код. Коды используются только в соче­тании с названиями технологических функций пищевых добавок. **Например:** антиокислитель Е300 — аскорбиновая кислота, кра­ситель Е110 — синтетический краситель желтый «солнечный закат».

**Для ароматизации блюд**, кондитерских изделий в обществен­ном питании используют пряности (перец, лавровый лист, гвоз­дику, кориандр, корицу, шафран, ваниль и др.), натуральные экс­тракты, соки плодов и ягод.

**Кроме того** в производстве мучных кондитерских изделий для ароматизации тортов, пирожных, кексов используют натуральные эссенции — спиртовые растворы натуральных эфирных масел (ли­монная, апельсиновая, миндальная, кофейная) и синтетические эссенции — спиртовые растворы синтетических эфирных масел (ромовая, ванильная, лимонная и др.).

**Запрещается** использовать пищевые добавки для маскировки дефектов качества пищевых продуктов.

**Все пищевые добавки должны поступать в упаковке с указани­ем предприятия-изготовителя, даты изготовления, номера ГОСТа и иметь сертификат качества.**

# Санитарные требования к приготовлению холодных блюд.

Холодные блюда и закуски приготавливают из различных сырых и прошедших тепловую обработку продуктов с использо­ванием свежей зелени петрушки, укропа, салата. Процесс приго­товления блюд довольно длительный (включает нарезку, переме­шивание, заправку, оформление) и проходит без последующей тепловой обработки продуктов.

Все эти факторы создают благоприятные условия для вторич­ного обсеменения холодных блюд патогенными микроорганиз­мами, что может вызвать пищевые отравления и острые кишеч­ные инфекции у потребителей.

Для предупреждения инфицирования холодных блюд и заку­сок в процессе приготовления необходимо строго соблюдать са­нитарные правила:

1. Приготавливать холодные овощные, мясные, рыбные блюда и закуски, бутерброды и сладкие блюда на разных рабочих местах.

2. Строго соблюдать маркировку разделочных досок, ножей и инструментов, организуя их мытье и хранение в этом же цехе.

3. Отварные овощи, нарезанные для салатов, винегретов, гарниров к холодным мясным и рыбным блюдам, хранить по­рознь при температуре от 2 до 6 "С, картофель —12 ч, морковь, свеклу —18 ч.

4. Салаты, винегреты в заправленном виде хранить не более 1 ч при температуре 2 ... 6 °С, в незаправленном виде — 6 ч.

5. Мясные, рыбные гастрономические изделия зачищать за­ранее, хранить при температуре от 2 до 6 °С. Нарезают их на чис­том рабочем месте только по мере необходимости перед отпус­ком блюд и бутербродов.

6. Заливные мясные, рыбные блюда, студни, паштеты гото­вить с соблюдением санитарных правил, хранить при температу­ре от 2 до 6 "С 12 ч.

7. В процессе приготовления, оформления холодных блюд и за­кусок следует меньше касаться продуктов руками, используя для нарезки различные машины, а для перемешивания и оформления инвентарь, инструменты, специальные резиновые перчатки.

При использовании традиционных технологий изготовления изделий во фритюре применяется только специализированное технологическое оборудование. При этом проводится производственный контроль качества фритюрных жиров.

Ежедневно до начала и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). При наличии резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

После 6-7 ч. жарки жир сливают из фритюрницы, фритюрницу тщательно очищают от крошек, пригаров жира и крахмала. Остаток жира отстаивают не менее 4 ч., отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Повторное использование фритюра для жарки допускается только при условии его доброкачественности по органолептическим показателям и степени термического окисления.

Фритюр, не пригодный для дальнейшего использования, подлежит сдаче на промышленную переработку.

 **1. Санитарные правила применения пищевых добавок.** Пищевые добавки – вещества, преднамеренно вносимые в пищевые продукты в небольших количествах с целью улучшения их внешнего вида, вкуса, аромата, консистенции или для придания им большей стойкости при хранении.

Использование пищевых добавок не должно увеличивать степень риска возможного неблагоприятного действия продукта на здоровье потребителя, а также снижать питательные свойства пищевых продуктов.

Не допускается применение пищевых добавок для сокрытия порчи или недоброкачественности сырья или готового продукта.

Использование пищевых добавок на отдельных предприятиях начинается с ведома местных органов государственного санитарного надзора. Администрация предприятия до начала применения пищевой добавки должна информировать местную санитарно-эпидемиологическую станцию о предстоящем внедрении добавки в производство, предоставить соответствующее разрешение Министерства здравоохранения РФ и регламентирующие документы.

Постоянный (текущий) контроль за правильным применением пищевых добавок на предприятии, их качеством, содержанием в пищевых продуктах возлагается на технологическую службу предприятия и производственную лабораторию.

Наличие пищевых добавок в продуктах, как правило, должно указываться на потребительской упаковке в разделе рецептуры.

Пищевая добавка обозначается либо как индивидуальное вещество, например: нитрит натрия, сорбиновая кислота, лецитин и т.д.; либо групповым названием, например: эмульгатор, консервант, синтетические красители, ароматическая эссенция и т.д..

Список пищевых добавок, разрешенных для использования при производстве пищевых продуктов или для продажи населению, подлежит систематическому пересмотру не реже 1 раза в пять лет с учетом текущей информации.

 **2. Санитарные правила к реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Перечень блюд и изделий, запрещённых для реализации на следующий день. Санитарные требования к контролю качества готовой продукции. Бактериологический контроль качества.**

Ежедневно проводится оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий. При этом указывается время изготовления продукта, его наименование, результаты органолептической оценки, время разрешения на раздачу (реализацию) продукции, ф., и., о. изготовителя продукции, ф., и., о. проводившего органолептическую оценку.

Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75 °С, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 °С, холодные супы, напитки - не выше 14 °С.

Готовые первые и вторые блюда могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-3 ч с момента изготовления. Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

**Запрещается оставлять на следующий день:**

· салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и др. особо скоропортящиеся холодные блюда;

· супы молочные, холодные, сладкие, супы-пюре;

· мясо отварное порционированное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

· соусы;

· омлеты;

· картофельное пюре, отварные макароны;

· напитки собственного производства.

В исключительных случаях, с обязательной отметкой, оставшуюся пищу необходимо охладить и хранить при температуре 4 ± 2 °С не более 18 ч. Перед реализацией охлажденная пища дегустируется, после чего вновь подвергается тепловой обработке (кипячение, жарка на плите или в жарочном шкафу) с повторной дегустацией. Срок реализации пищи после вторичной тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Свежеприготовленная пища не должна смешиваться с остатками от предыдущего дня.

Для раздачи готовых блюд используют чистую сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.

Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).

При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками.

Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортирования).

Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.

Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50 °С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.

Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.