Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ОП. 03Техническое оснащение и организация рабочего места**

**28.11.2020. (6час)**

**18 группа ОПОП «Повар, кондитер»**

**Раздел 1*.***

***Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства***

**1. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.**

**2. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях**

**3. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.**

**4. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе**

**5. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции**

**6. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания**

**Литература**

1. 1. **ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ.** 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
   * 1. **Электронные издания:**
4. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
5. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** [***marina.lysova.78@mail.ru***](mailto:marina.lysova.78@mail.ru) **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***

Организация рабочего места

Организация рабочего места обработки сырья и приготовления полуфабриката

*Подбор и расстановка оборудования*

Для обработки сырья, используемого для приготовления полуфабриката зраз отбивных из мяса свинины, рабочее место организуется в мясном цехе (рис. 3).

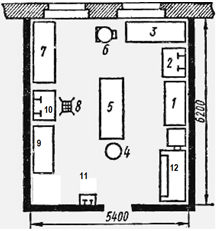


Рис. 3. **Расстановка оборудования в мясном цехе:**

1, 3, 5, 7, 9 - рабочие столы; 2 - ванна; 4 - разрубочный стул; 6 - универсальный привод типа ПМ-1,1,8 - трап; 10 - ванна; 11 - раковина; 12 - холодильный шкаф

Мясо свинины должно поступать в цех уже оттаявшим. Для деления туш свинины на части установлен разрубочный стол, на крупных ПОП - используется ленточная пила. Для разруба и разделки рабочее место должно быть оборудовано мясницким топором и ножами - рубаками.

*Подбор инвентаря, посуды, инструментов в соответствии с маркировкой*

На рабочем месте подготовки полуфабрикатов установлены настольные весы, средние ножи, разделочные доски для разделки мяса, тара для полуфабрикатов.

Для обвалки, зачистки и нарезки мяса установлен разделочный стол. Металлические крышки столов снабжены бортиками.

Для нарезки, отбивания и панировки порционных полуфабрикатов организованы отдельные рабочие места, оборудованные производственными столами.

*Схема организации рабочего места для приготовления полуфабриката "Зразы отбивные"*

На производственном столе расположен лоток с порционными кусками свинины, лоток с фаршем для зраз, весы настольные, лоток со специями, лоток для готовых полуфабрикатов, разделочная доска МС (рис. 4).

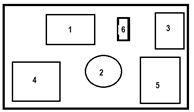


Рис. 4. **Схема организации места для приготовления полуфабрикатов зраз отбивных: 1 - разделочная доска МС перед собой; 2 - весы; 3 - лоток с фаршем справа; 4 - лоток для порционных кусков свинины слева; 5 - лоток для готовых полуфабрикатов справа; 6 - лоток для специй справа.**

Организация рабочего места для приготовления блюда

*Подбор и расстановка оборудования*

В горячем цехе мясо свинины отбивают, готовят фарш для зраз отбивных, обжаривают полученные полуфабрикаты, готовят соус из томатного пюре и бульона, в котором тушились зразы. Для осуществления данных процессов необходимо следующее оборудование: производственный стол, весы - для проверки массы продукта, плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш для приготовления соусов; сковорода электрическая СЭСМ-0,5.

*Подбор инвентаря, инструментов, посуды для приготовления и отпуска зраз отбивных*

Посуда для приготовления зраз отбивных отвечает следующим требованиям: изготавливается из неокисляющегося металла, имеет ровное дно, гладкие стенки, прочно прикрепленные ручки, маркировку с указанием емкости. На рабочем месте для приготовления зраз отбивных обеспечена достаточная оснащенность лопатками, соусными ложками, шумовками, вилками. Для отпуска блюд установлены раздаточные стойки с подогревом стола, тепловым шкафом и мармитом для вторых блюд.

Производственные столы оснащены стеллажами, полками, встроенными ваннами, может быть предусмотрена передвижная ванна для промывки круп.

*Схема организации рабочего места для приготовления зраз отбивных*

Схема организации рабочего места для приготовления зраз отбивных представлена на рис. 5.

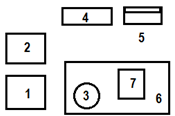


Рис. 5. **Схема организации рабочего места для приготовления зраз отбивных: 1 - плита электрическая четырехконфорочная ПЭСМ-4Ш; 2 - сковорода электрическая СЭСМ-0,5; 3 - весы настольные циферблатные ВНЦ-2; 4 - стойка раздаточная СРСМ; 5 - прилавок-мармит для вторых блюд; 6 - производственный стол; 7 - доска разделочная.**

Горячий цех подразделяется на два специализированных от­деления — суповое и [соусное](https://studopedia.ru/18_31523_organizatsiya-raboti-sousnogo-otdeleniya-goryachego-tseha.html). В суповом готовят бульоны и пер­вые блюда, в соусном — вторые блюда, гарниры, соусы, горячие напитки.

Количество поваров в каждом отделении определяется соотно­шением 1:2, т. е. в суповом отделении поваров вдвое меньше. В го­рячих цехах малой мощности такого деления, как правило, нет.

Суповое отделение. Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий: приготовления бульона и при­готовления супов. В столовых большой мощности, где ассортимент первых блюд небольшой (2—3 наименования), супы готовят боль­шими партиями, поэтому требуется много бульона. На рабочем месте повара, приготовляющего бульоны, устанавливают в линию стаци­онарные котлы — электрические, газовые или паровые. Чаще при­меняют электрические котлы КПЭ-100, КПЭ-160, КПЭ-250 вмес­тимостью 100, 160, 250 л или КЭ-100, КЭ-160 с функциональными емкостями. Над стационарными котлами целесообразно устанав­ливать местную вытяжную вентиляцию в виде зонтов, подсоеди­ненную к общей системе вытяжной вентиляции горячего цеха для создания нормального микроклимата.В ресторане готовят бульоны в небольшом количестве и поэто­му для варки бульона устанавливают [котлы](https://studopedia.ru/3_180941_pishchevarochnie-kotli.html) КЭ-100 или секцион­ный модулированный котел КПЭСМ-60 опрокидывающийся вмес­тимостью 100 и 60 л. К пищеварочным котлам подводится холод­ная и горячая вода. Количество котлов и их вместимость зависят от мощности предприятия. Вблизи котлов для удобства работы уста­навливают в линию производственные столы, предназначенные для выполнения вспомогательных операций.В [горячем цехе](https://studopedia.ru/18_31521_organizatsiya-raboti-goryachego-tseha-obshchie-trebovaniya-osobennosti-organizatsii.html) готовят костный, мясо-костный, куриный, рыб­ный и грибной [бульоны](https://studopedia.ru/4_146155_prigotovlenie-bulonov.html). Наибольшая продолжительность варки — костного и мясо-костного бульонов (4—6 ч). Их готовят заранее, обычно накануне текущего дня (табл. 15).

Таблица 15 **Нормы воды и** время **на приготовление различных бульонов**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | |  |  | | | |
| Наименование бульона | Норма оды на 1 кг основного продукта, дм3 |  | Концентрация бульонов | время варки,ч |  | Подготовка сырья | |
| Костный | 1,25 |  | Нормальной концентрации | 5-6 |  | Кости разрубают на части длиной 5—6 см | |
|  |  |  | Концентрированный |  |  |  | |
| Мясо-костный | 3,7 |  | Нормальной концентрации | 5-6 |  | Используются рубленые кости, зачи­щенные куски мяса массой 1,5-2 кг | |
| То же | 1,15 | | Концентрированный |  |  | |
| Куриный | 4,0 | | Нормальной концентрации | 2-4 | Целые тушки, куриные кости | |
| Рыбный | 1,1 | | Концентрированный |  | Пищевые рыбные отходы | |
| Грибной | 7,0 | | Концентрированный | 2-3 | Сушеные гри­бы перед вар­кой замачи­вают в течение 3—4 ч | |

После приготовления бульона котлы промывают и использу­ют для варки супов.

В ресторане, где бульоны готовят в небольших количествах, для их варки используют наплитные котлы 50 и 40 л.

Кроме стационарных пищеварочных котлов, рабочее место для приготовления супов включает линию теплового оборудования и линию немеханического оборудования. Расстояние между линия­ми — 1,5 м.

Линия теплового оборудования состоит из электрических (га­зовых) плит, электросковороды. Плита используется для приготов­ления в наплитных котлах первых блюд небольшими партиями, тушения, пассерования овощей и т. д. Электросковороду использу­ют для пассерования овощей. Секции-вставки к тепловому обору­дованию применяют в качестве дополнительных элементов в лини­ях секционного модулированного оборудования, создают дополни­тельные удобства для работы повара.

Линии немеханического оборудования включают секционные модулированные столы и передвижную ванну для промывки гар­ниров к прозрачным бульонам. На рабочем месте повара, приготов­ляющего первые блюда, используются: стол с вмонтированной ван­ной, стол для малой механизации, стол с охлаждаемой горкой и шкафом для хранения запаса продуктов

Соусное отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров и соусов. Для выполнения различных процессов тепловой и механической обработки продуктов рабочие места осна­щены соответствующим оборудованием и разнообразной посудой, инструментом, инвентарем.

Подбирают тепловое и механическое оборудование в соответ­ствии с нормами оснащения оборудованием предприятий обществен­ного питания.

Основным оборудованием соусного отделения являются кухон­ные плиты, жарочные шкафы, электросковороды, фритюрницы, а также пищеварочные котлы, универсальный привод. Стационарные пищеварочные котлы применяются в соусном отделении в крупных цехах для варки овощных и крупяных гарниров.

В горячих цехах специализированных предприятий и в ресто­ранах устанавливаются шашлычные печи. На предприятиях приме­няют сосисковарочные аппараты, яйцеварки, кофеварки и др.

**Запрещается оставлять на следующий день в соусном отделении горячего цеха:**

- блинчики с мясом и творогом, рубленые изделия из мяса, птицы, рыбы;

- соусы;

- омлеты;

- картофельное пюре, отварные макаронные изделия.

В сырье и пищевых продуктах, используемых для приготовле­ния блюд, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элемен­тов, антибиотиков, пестицидов, патогенных микроорганизмов и др.) не должно превышать нормы, установленные медико-биологичес­кими требованиями и санитарными нормами качества продуктов питания. Это требование указано в ГОСТ Р 50763-95 «Обществен­ное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Об­щие технические условия»

Организация работы кондитерского цеха

Кондитерский цех занимает особое место на предприятии общественного питания. Он выпускает изделия, которые реализуют не только в залах, но и в магазинах кулинарии, филиалах, буфетах других предприятий.

Кондитерский цех на предприятии организуется для выпуска следующих изделий: тортов, пирожных, кексов, коврижек и др.

Технологический процесс в кондитерском цехе: подготовка продуктов, замес теста, разделка и выпечка изделий, остывание, укладка, хранение, транспортировка.

Производственная программа кондитерского цеха составляется на основании заявок предприятия и выражается в форме наряда-заказа. Наряд-заказ составляется для всего цеха.

Организация рабочих мест в кондитерском цехе

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий. Кроме них предусматривают, кладовую готовых изделий. Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря.

Рабочим цехом применительно к кондитерскому цеху называется отдельное помещение или участок производственной площади, закрепленный за одним работником.

В зависимости от мощности и выпускаемого ассортимента организованы следующие рабочие места:

- для обработки яиц;

- для просеивания муки;

- для подготовки других видов сырья;

- для замеса песочного, бисквитного, миндального теста;

- для отделки изделий;

- для выпечки изделий;

- для мойки инвентаря и тары;

- отделение хранения готовой продукции.

На рабочем месте для обработки яиц устанавливается производственный стол с овоскопом, четыре ванны для их санитарной обработки, подтоварник. Из инвентаря используются решетчатые металлические корзины, волосяные щетки.

Просеивание муки осуществляется в отдельном помещении по соседству с отделением замеса теста. На этом рабочем месте устанавливают, специальные просеиватели с качающимися и неподвижными ситами, Для сбора просеянной муки используют полиэтиленовые бачки. Для мешков с мукой устанавливают подтоварник.

Рабочее место для подготовки других видов сырья оборудовано подтоварниками и стеллажами для хранения сырья, производственным столом, ванной полной горячей и холодной воды, холодильным шкафом. Разнообразный характер выполняемых на данном месте работ требует укомплектования инвентарем и инструментами: дуршлаг, цедилки, шумовка, сито с ячейками различных размеров, мельницы, весы, мерная посуда и т.д.

На рабочем месте приготовления песочного, бисквитного, миндального теста установлена тестомесильная машина (для замеса песочного теста), взбивальная машина для замеса миндального, бисквитного теста, производственный стол со встроенной ванной и производственный стол с охлаждаемой камерой для хранения теста, тестораскаточная машина.

На рабочем месте разделки теста установлен производственный стол с деревянным покрытием с выдвижными ящиками для муки и инвентаря, передвижные стеллажи, весы настольные, холодильный шкаф. Изделия из песочного теста формуют при помощи фигурных выемок.

На участке выпечки изделий из различных видов теста устанавливают пекарские шкафы, стеллажи для расстойки заготовок и охлаждения готовых изделий, стол производственный, на который укладывают листы с изделиями для смазывания их льезоном.

В моечном отделении кондитерского цеха устанавливают ванну моечную с тремя отделениями и стеллажами.

Организация труда работников кондитерского цеха

Руководство кондитерского цеха осуществляется начальником цеха, кондитером 5 разряда. В кондитерском цехе работают 3 человека, кондитеры 5,4,3 разрядов.

Кондитер 4 разряда осуществляет подготовку и проверку качества сырья, начинок, приготовления теста, формовку изделий.

Пекарь III разряда определяет готовность полуфабрикатов к выпечке, подготавливает льезон и смазывают изделия, а также выпекают кондитерские изделия.

Должностная инструкция кондитера. (смотри Приложение 1)

Требования

Проектирование кондитерских предприятий (цехов) осуществляется с учётом получения качественного сертифицированного продовольственного сырья: сахара, муки, подварок, ингредиентов, шоколадных полуфабрикатов и пр. от предприятий-изготовителей. Кондитерские предприятия (цеха) должны быть обеспечены водой, электроэнергией, теплом, паром.

Расположение производственных помещений и цехов предприятия должно обеспечивать поточность технологических процессов и отсутствие встречных и перекрещивающихся потоков сырья и готовой продукции

Отпуск готовой кулинарной продукции

1. Ознакомление с оборудованием, инструментами, инвентарем, посудой для отпуска готовых блюд. Подготовка раздачи к отпуску готовой продукции.

Раздаточная на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы в работы во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение

выпуска продукции собственного производства.

Раздаточная - важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей.

Раздаточные должны иметь удобную связь с горячим и холодным цехом, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды а в ресторане - с сервизный буфетами и барной стойкой.

По своему расположению раздаточная может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении.

В ресторанах на мелких и средних раздачу готовой продукции поручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформление и правильный выход блюд. В предприятиях с самообслуживанием, когда торговый зал раздатчицы.

Классификация линий раздачи осуществляется по следующим признакам: конструктивным особенностям используемого оборудования, ассортименту реализуемой продукции и способу ее реализации потребителям.

В соответствии с первым признаком раздачи делят на механические и автоматизированные; по второму признаку они разделяются на раздачи, реализующие блюда по меню со свободным выбором блюд, и комплексными видами питания, по третьему - на специализированные, универсальные и комбинированные. Применение каждой из них зависит от планировки торгового зала, мощности предприятия, интенсивности потока посетителей, а так же используемых форм продукции.

Немеханизированные раздачи оснащены линиями прилавков самообслуживания (ЛПС и ЛС), линиями Самообслуживания для реализации комплексных обедов (ЛРКО). Механизированные раздаточные предназначены для комплектации отпуска комплексных обедов. Автоматизированные линии раздачи оснащены автоматами для отпуска холодных закусок, напитков, мучных кондитерских изделий (например закусочные автоматы при дворцах спорта).

Специализированные раздаточные осуществляют реализацию с прилавков холодных закусок, первых, вторых, сладких блюд, горячих напитков. Эти прилавки устанавливают в линию в определенной последовательности. Специализированные раздаточные (линейные) применяются для самообслуживания.

В настоящее время серийно не выпускается, но широко используется на предприятиях общественного питания раздаточные линии ЛПС, которые комплектуются из прилавков для подносов и приборов, охлаждаемого прилавка-витрины ля холодных закусок, прилавка для горячих напитков, прилавка-мармита для первых блюд, прилавка-мармита для вторых блюд, прилавка для холодных напитков, прилавка для хлеба и мучных изделий, кассового аппарата и барьера. В линию целесообразно устанавливать тележки с выжимным устройством, для тарелок, стаканов.

2. Порционирование, отпуск блюд и напитков

Для отпуска блюд используется специальный раздаточный инвентарь: мерные ложки для порционирования первых блюд емкостью 0,5 и 0,25 л, сметаны - 10,20 и 30г, соусов - 50, 75, 100г, макаронных изделий, рассыпчатых и вязких каш, картофельного пюре - 150, 200г, а также мерные ложки для порционирования жиров. Для отпуска готовых изделий используются лопатки, щипцы, вилки со сбрасывателем для сосисок, котлет и др. При отпуске сладких блюд и напитков используются разливательные ложки емкостью 0,2л, лопатки и щипцы кондитерские, мерные ложки для сахара и др.

3. Ознакомление с работой посудомоечного отделения

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья наплитной посуды (котлов, кастрюль, протвиней и др.), кухонного и раздаточного инвентаря, инструментов. Помещение моечной должно иметь удобную связь с производственными цехами (холодным и горячим). В помещении моечной устанавливают подтоварники для использованной посуды, стеллажи для чистой посуды и инвентаря, моечные ванны с тремя отделениями - для замачивания, мытья и дезинфекции использованной посуды и ее ополаскивания проточной водой не ниже 65 С. В зависимости от объёма работ мытьё посуды производится одной или двумя мойщицами кухонной посуды.

Для очистки посуды от остатков пищи используют деревянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посуду травяными щетками, применяя моющие средства. После обработки инвентарь, кухонную посуду и внутрицеховую тару просушивают и хранят в специальном выделенном месте на стеллажах на высоте не менее 0,5-0,7 м от пола. Удобное хранение кухонной посуды и инвентаря облегает работу поваров и сокращает время, затрачиваемое на подбор посуды и инвентаря для той или иной производственной операции.

4. Изучение санитарных правил реализации готовой продукции

Главной задачей при реализации готовой пищи является доведение ее до потребителей доброкачественной, с нормальными органолептическими свойствами, в максимально короткие сроки. Для выполнения этой задачи необходимо соблюдать ряд санитарных требований.

Одно из них заключается в правильной организации работы раздаточной, чтобы предупредить возможность загрязнения и обсеменения микробами готовой пищи при отпуске. С этой целью всю готовую продукцию на раздаче блюд повара обязаны пользоваться разливательными, гарнирами, мерными ложками, специальными лопатками, щипцами, вилками, чтобы не прикасаться к пище руками. Весь инвентарь раздачи должен быть изготовлен из материалов, разрешенных Госсанэпиднадзором. Необходимо проверять чистоту столовой посуды. Пищу следует разливать и раскладывать в посуду перед самым отпуском.

В ресторанах отпуск блюд организуют из цехов. Оформление блюда ставят на раздаточные столы, покрытые скатертями, которые сохраняют чистоту дна тарелок.

Повара обязаны перед раздачей блюд сменить санитарную одежду, тщательно вымыть и продезинфицировать руки.

В предприятиях общественного питания с постоянным контингентом потребителей (промышленные предприятия, учебные заведения) наиболее рациональной, с гигиенической точки зрения, считается организация питания по меню скомплектованных обедов. Рационы таких комплексов подобраны по калорийности и сбалансированности пищевых веществ, соответствующих физиологическим потребностям определенных групп населения. Меню скомплектованных обедов составляют на 10 дней и более. Отпуск их организуют на механизированных линиях раздачи, некоторое из линий оборудуются накопителями блюд с подогревом.

Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация ее могла осуществляться в строго определенные санитарными правилами сроки.

Важное значение имеют условия и сроки хранения готовой продукции на раздаточной. Пищу подают в небольших количествах, запас которой должен быть реализован в течении 1ч с сохранением ее качества. Температура блюд должна быть: супов, горячих напитков - 75°С, вторых горячих блюд и гарниров - 65°С, порционных блюд - 85-90°С, холодных блюд, компотов, киселей - 7-14°С.

Особое внимание уделяют соблюдению сроков реализации блюд, нарушение которых служит основной причиной пищевых отравлений. Все горячие блюда с момента приготовления до раздачи должны храниться не более 3 ч, а овощные - в течение 2 ч. В случае необходимости хранения горячей пищи больше установленных сроков ее охлаждают до 6°С и хранят не более 12 ч. Перед использованием определяют органолептически ее качество и подвергают вторичной тепловой обработке: жидкие блюда кипятят, вторые прогревают до 90°С в жарочном шкафу. Срок реализации пищи после повторной тепловой обработки - не более 1 ч, смешивать ее со свежеприготовленной пищей нельзя.

Холодные блюда реализуют в максимально короткие сроки, чтобы предупредить размножение в них микроорганизмов. Салаты и винегреты в заправленном виде нужно реализовать в течении 1 ч, рубленую сельдь - 24 ч, студень - 12ч, рыбу заливную - 24ч, бутерброды - 1ч. Все эти блюда в процессе отпуска необходимо хранить при температуре от 2 до 6°С.

При составлении меню не разрешается включать одноименные блюда и гарниры в течении двух дней и одного дня для дневной и вечерней смены.

Запрещается оставлять на следующий день:

* · Салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные и другие скоропортящиеся холодные блюда;
* · Супы молочные, холодные, сладкие, супы - пюре;
* · Мясо отварное порционное для первых блюд, блинчики с мясом и творогом, рубленые и из котлетной массы изделия из мяса, птицы, рыбы;
* · Соусы;
* · Омлет;
* · Картофельное пюре, отварные макаронные изделия;
* · Компоты, кисели и напитки собственного производства.

Реализация кондитерских изделий с кремом на предприятиях общественного питания возможна только при наличии холодильного оборудования и строгого соблюдения сроков, температуры хранения и времени года.

Продажу полуфабрикатов на предприятиях общественного питания организуют отдельно от раздачи блюд для предупреждения вторичного обсеменения микробами готовой пищи.

Для доставки полуфабрикатов из заготовочных предприятий в доготовочные или магазины кулинарии следует использовать специальную маркированную тару (металлическую, полимерную), с плотно пригнанными крышками, и упаковочные материалы (целлофан, пергамент и др.), разрешенные Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

Фасованный фарш и мелкокусковые полуфабрикаты (гуляш, бефстроганов, азу, поджарка и др.) заворачивают в пленку и укладывают в лотки или другую тару в один слой. Порционные полуфабрикаты транспортируют, не заворачивая, в закрытой таре.

В магазинах или отделах кулинарии должны быть обеспечены условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой пищи.

Для отпусков обедов на дом предусматривают специальные помещения, которые оборудуют раковинами с подводом горячей и холодной воды для ополаскивания посуды покупателей. Обеды следует отпускать только в чистую посуду, но не стеклянную.

Филиалы столовой, раздаточные пункты, буфеты, реализующие готовую продукцию, должны быть оборудованы плитами для тепловой обработки пищи, мармитами для ее подогрева, холодильными шкафами, охлаждаемыми прилавками, моечными ванными для столовой посуды и инвентаря. Пищу на эти предприятия доставляют в термосах, кастрюлях и лотках с плотно закрывающимися крышками, в которых ее хранят не более 2 - 3 ч. При более длительном хранении пищу перед раздачей вновь подвергают тепловой обработке. Реализации соусных блюд в буфетах допускается с разрешения территориального центра Госсанэпиднадзора для каждого конкретного предприятия.

Порядок реализации продукции предприятий общественного питания, в специально отведенных для этого местах, определяется местными органами исполнительной власти.

Запрещается продажа с машин, лотков, рук особо скоропортящейся кулинарной продукции, перечень которой утверждается территориальными органами Госсанэпиднадзора.

5. Изучение санитарных правил работы посудомоечного отделения

Моечную кухонной посуды размещают рядом с горячим цехом и оборудуют моечными ваннами с подводом горячей и холодной воды, стеллажами для хранения посуды. В крупных предприятиях для мойки кухонной посуды используют специальные машины - котломойки с вращающимися щетками.

На предприятиях снабжающих готовый пищей филиалы и буфеты, термосы, фляги, лотки, внешняя поверхность которых очень загрязнена, моют отдельно от кухонной посуды. Для этого устанавливают дополнительные ванны в моечной или выделяют отдельное помещение.

Моечную столовой посуды размещают в отдельном помещении, рядом с раздаточной, холодным цехом и залом, а в ресторанах - и с сервизной. Учитывая особую загрязненность использованной посуды, при планировке этого помещения не допускают встречных и пересекающихся линий движения чистой и грязной посуды. Кроме того, предусматривают кратчайший путь удаления пищевых отходов из моечной в охлаждаемую камеру для хранения отходов. Особое внимание уделяют снабжению моечной горячей и холодной водой, устройству канализации, сбору и своевременному удалению пищевых отходов.

Моечную оборудуют посудомоечной машиной, стерилизатором, моечными ваннами, стеллажами, шкафами, бачками для отходов

ЗАДАНИЕ

1)Зарисуйте схему и подпишите горячего цеха

2)Укажите условия и сроки хранения,t подачи готовой продукции на раздаточной (супов, вторых блюд, горячих напитков, холодных закусок, салатов)

3) Укажите раздаточный инвентарь используемый для отпуска блюд .

4) Какие блюда запрещается оставлять на следующий день?

5) Укажите какие организованы рабочие места в кондитерском цехе?