

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБОУ Лицей №429
«Соколинная гора»
Дроздов С.Ю.



Контроль технологии приготовления пищи и качества готовых блюд и кулинарных изделий

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов - холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработок. Это обеспечивает выпуск вкусной, питательной, легкоусвояемой, безвредной пищи с максимальной сохранностью в ней всех пищевых веществ.

ХОЛОДНАЯ ОБРАБОТКА обеспечивает подготовку продукта для его дальнейшей тепловой обработки (мясо, птица, рыба, овощи) либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты). От того, насколько правильно выполняются приемы холодной обработки, зависит сохранность в продукте пищевых веществ. Неумелая, неправильная холодная обработка может привести к значительным их потерям (до 10-15%). Разработаны правила холодной обработки продуктов, которые должны соблюдать работники пищеблока и контролировать медицинские работники.

Мясо, поступающее в замороженном виде (полутуши, четвертины, блоки), перед приготовлением размораживают (дефростация) при комнатной температуре, выкладывая его в специальные ванны или на подносы. Не следует допускать размораживания путем погружения мяса в воду, либо орошения теплой водой. Такие способы оттаивания ведут к большим потерям мясного сока и способствуют загрязнению продукта за счет интенсивного размножения микроорганизмов. После оттаивания мясо тщательно зачищают, обмывают проточной водой и немедленно пускают на дальнейшую обработку. Повторное замораживание дефростированного мяса не допускается.

Рыба, в основном частиковая и океаническая, также поступает в замороженном виде. Она портится значительно быстрее мяса, поэтому сроки ее размораживания должны быть короче. Частиковую и океаническую рыбу небольших размеров можно размораживать как воздушным путем, так и погружением в холодную воду на 2-4 часа. При размораживании в воде отмечаются наименьшие потери белка и минеральных веществ и наибольшая скорость оттаивания. Увеличение времени оттаивания свыше 4 часов приводит к усиленному размножению микроорганизмов и потерям питательных веществ. Так как на скорость размораживания влияет соотношение воды и рыбы, то объем воды должен вдвое превышать массу рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ рекомендуется добавлять в воду соль из расчета 7-10 г на литр воды. Размораживание

рыбного филе осуществляют воздушным путем, оно должно быть кратковременным, позволяющим провести только разделку и порционирование.

Тушки птицы размораживают на воздухе, затем промывают проточной водой и укладывают разрезом вниз для стекания воды. Для обработки сырой птицы выделяют отдельный разделочный и производственный инвентарь.

Овощи необходимо перебрать, промыть, очистить и повторно тщательно промыть. Очищенные картофель и корнеплоды во избежание потемнения и высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов. Нельзя допускать заблаговременную заготовку очищенного с вечера картофеля, что нередко имеет место в практике детских учреждений.

Холодная обработка овощей, используемых для приготовления сырых салатов, требует особой тщательности, так как порченые и плохо промытые овощи могут явиться причиной различных заболеваний. При приготовлении салата из капусты снимают 3 верхних листа, которые могут быть использованы для приготовления супов, солянок. Для профилактики нерсинеза овощи урожая прошлого года (капуста, свекла, морковь, репчатый лук) могут включаться в рацион в натуральном виде (салат, целиком) только до марта месяца.

Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют водой.

ТЕПЛОВАЯ ОБРАБОТКА, проводимая для приготовления различных блюд, должна обеспечить высокие вкусовые качества пищи и ее безопасность. Основными способами тепловой обработки являются варка, тушение, запекание, обжаривание, припускание, пассерование. Самыми надежными из перечисленных способов с гигиенических позиций являются варка, тушение и запекание, так как они обеспечивают достаточно глубокое прогревание пищи, что гарантирует профилактику пищевых отравлений и глистных инвазий. Большую опасность представляют жареные изделия из мясного и рыбного фарша, внутри которых не может быть достигнута температура 100°C. Сам процесс приготовления фарша длительный, он нередко происходит на пищеблоке в условиях высокой внешней температуры, вследствие чего возможно дополнительное загрязнение продукта. Поэтому, приготовленные из фарша изделия (битки, котлеты) не рекомендуется длительно хранить на разделочном столе, а следует немедленно пускать в тепловую обработку.

С целью безопасности питания в детских учреждениях принята двухэтапная тепловая обработка изделий из мяса и рыбы. Изделие вначале обжаривают с двух сторон в течение 5-10 минут до образования легкой корочки, а затем помещают в жарочный (духовой) шкаф, где доводят до готовности при температуре 230-250°C в течение 5-10 минут. При таком режиме обработки продукт доводится до готовности по органолептическим показателям, причем внутри изделия достигается температура, достаточная для уничтожения патогенной микрофлоры (75-80°C). Допускается также жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без дополнительного обжаривания на плите.

Отварное мясо, птицу для первых и вторых блюд после порционирования заливают бульоном и кипятят в течение 5-7 минут. Сосиски, вареные колбасы отваривают без оболочки в течение 5 минут с момента закипания воды, закладывая их в кипяток небольшими партиями.

Для приготовления омлета смесь яиц с другими компонентами выливают на смазанный жиром противень слоем 2,5-3,0 см и готовят 8-10 минут при температуре жарочного шкафа 180-200°C. Омлет из мелажа в образовательных учреждениях не готовят. Творожную запеканку выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-200°C в течение 20-30 минут, при высоте слоя 3-4 см. Сырники из творога подлежат повторной 3-5-минутной обработке в духовом шкафу.

Яйцо варят 10 минут с момента закипания.

Молоко кипятят не более 2-3 минут. Молоко повышенной кислотности (самоквас) может быть использовано только для приготовления изделий из теста, выпекаемых при высокой температуре (250-270°C).

Тепловая обработка овощей осуществляется так, чтобы сократить потери питательных веществ, витаминов и минеральных солей. С этой целью предпочтительно производить варку овощей не в воде, а на пару. При отваривании овощей в воде овощные отвары необходимо использовать для приготовления соусов, подлив. Для лучшей сохранности витамина С картофель, овощи и зелень следует закладывать в кипящую воду и строго соблюдать рекомендуемые сроки варки, поддерживая равномерное небурное кипение. Превышение сроков варки увеличивает потери витамина С. Варить овощи надо в закрытой крышковой посуде, наполненной водой доверху. Овощи, предназначенные для холодных блюд (салат, винегрет), с целью большей сохранности в них пищевых веществ, варят неочищенными. Последующую их очистку проводят в цехе тепловой обработки для исключения вторичного загрязнения продукта. Заправляют салаты и винегреты растительным маслом непосредственно перед их выдачей.

В питании детских коллективов запрещено:

- готовить простоквашу, творог, блинчики с мясом и творогом из не пастеризованного молока, макароны «по-флотски» и с рубленным яйцом, кондитерские изделия с кремом, морсы, квас, зельцы, студни, заливные блюда (мясные и рыбные), форшмаки из сельди, изделия во фритюре, яичницу-глазунью;

- употреблять фляжное молоко без кипячения, не пастеризованный творог, сметану и зеленый горошек без термической обработки, консервированные продукты домашнего приготовления в герметической упаковке, грибы.

Запрещено смешивать свежую пищу с остатками блюд, изготовленными в более ранние сроки того же дня.

Не рекомендуется использовать в питании детей продукты, содержащие в своем составе пищевые добавки (ароматизаторы, красители, загустители и др.) искусственного происхождения, в том числе безалкогольные напитки, кондитерские изделия, жевательную резинку и др.

Кефир, ряженку и простоквашу порционируют непосредственно из бутылок или пакетов в стаканы и чашки.

В питании детских коллективов должна использоваться только свежеприготовленная пища. Сроки хранения первых и вторых блюд на горячей плите не должны превышать 2 часов.

Выдача готовых блюд разрешена только после снятия пробы медицинским работником и соответствующей записи в журнале бракеража готовой продукции (смотри выше).

В целях контроля над доброкачественностью приготовленной пищи отбирают суточную пробу питания в объеме 100,0 г (штучные изделия целиком). Пробу помещают в стерильную (прокипятить) стеклянную посуду с крышкой, гарниры и салаты отбирают в отдельную посуду. Пробу хранят в холодильнике при температуре $-2 - +6^{\circ}\text{C}$ в течение 48 часов.

Контроль над правильностью отбора и хранения пробы осуществляет медицинский работник.