

Требования к производству продукции общественного питания

Последовательность технологических процессов изготовления продукции общественного питания, режимы механической и тепловой кулинарной обработки продовольственного сырья и пищевых продуктов, взаимозаменяемость устанавливается нормативными и техническими документами: национальными стандартами, сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технико-технологическими картами, технологическими инструкциями.

При производстве продукции общественного питания необходимо:

- строго соблюдать технологический и санитарный режимы при производстве каждой партии блюд, кулинарных и булочных изделий, напитков;
- использовать приемы механической и кулинарной обработки пищевых продуктов, сохраняющие пищевую ценность;
- при изготовлении блюд, кулинарных изделий соблюдать щадящие технологии (варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате);
- продукцию изготавливать партиями и в таком количестве, чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные техническими нормативами и действующими санитарно-эпидемиологическими правилами;
- при реализации готовой продукции соблюдать температуру подачи блюд;
- быстрозамороженные блюда допускается использовать только при гарантированном обеспечении непрерывности холодной цепи (соблюдение температурного режима хранения пищевых продуктов, установленного производителем, от момента замораживания блюд до их разогрева). Необходимо предусмотреть документированный контроль соблюдения температурного режима на всех этапах его оборота, в т.ч. включая контроль температурного режима в массе готового блюда. Не допускается реализация быстрозамороженных блюд после установленного производителем продукции срока годности;
- для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности использовать отдельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы;
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продуктов руками; при изготовлении картофельного (овощного) пюре использовать механическое оборудование;
- строго соблюдать технологию приготовления блюд из яиц в целях исключения возможности заражения сальмонеллезом: яйцо варят в течение 10 минут после закипания; омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течение 8 – 10 минут при температуре 180 – 200 °С слоем не более 2,5 – 3 см; запеканки – 20 – 30 минут при температуре 220 – 280 °С

слоем не более 3 – 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше $4\pm 2^{\circ}\text{C}$.

- при изготовлении гарнира, рис или макаронные изделия варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки.

Требования к реализации и хранению готовых блюд на раздаче.

При реализации блюд соблюдать температуру подачи:

- супы, соусы, горячие напитки не ниже 75°C ;
- основные горячие блюда (вторые) и гарниры не ниже 65°C ;
- холодные супы, холодные напитки не выше 14°C ;
- холодные блюда, закуски должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа;
- изготовление и заправка салатов осуществляется непосредственно перед раздачей;
- хранение заправленных салатов не допускается;
- салаты в не заправленном виде хранить не более 3-х часов перед раздачей при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$;
- готовые к употреблению блюда из сырых овощей можно хранить в холодильнике при температуре $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ не более 30 минут;
- готовые супы, горячие блюда из мяса, птицы, рыбы и другие могут находиться на мармите или горячей плите не более 2-х часов с момента изготовления; подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.
- отварное мясо, птицу, рыбу для супов нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 – 7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре $+75^{\circ}\text{C}$ до отпуска (не более 1 часа);
- масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд предварительно подвергать термической обработке (растопливать и доводить до кипения).
- сметану использовать в прокипяченном виде (супы, соусы);
- свежую зелень закладывать в блюда во время раздачи.

Использование майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.