**Практическая работа № 7 Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж) Изучение блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению**

**Цель** изучить: 1. требования к гигиенической оценке качества готовой продукции

2. перечень блюд и изделий повышенного эпидемиологического риска,

санитарные требования к их приготовлению

**Материальное обеспечение**: инструктивные карты для выполнения практической работы, СанПиН 2.3.6. 1079-01, учебник Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве автор Т. А. Лаушкина

**Основные теоретические положения**

1.Обработка сырья и производство продукции

В Санитарных правилах установлены требования к обработке сырья и производству продукции. Приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий требует соблюдения поточности технологических процессов. Продукция готовится партиями по мере ее спроса и реализации.

Установлены сроки хранения сырья и продукции. Например:

- мясной фарш хранят не более 6 ч при температуре от +2 до +4 град. Цельсия. При отсутствии холода хранить фарш запрещено;

- салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре от +4 до +/-2 град. Цельсия не более 6 ч. Заправлять их следует непосредственно перед отпуском;

- салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса;

- отварное мясо, птицу и субпродукты для первых и вторых блюд нарезают на порции, заливают бульоном, кипятят в течение 5 - 7 мин. и хранят в этом же бульоне при температуре +75 град. Цельсия до отпуска не более 1 ч;

- очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в[холодной воде не более](http://zodorov.ru/zakalivanie-doshkolenikov-v-holodnoj-vode-iscelenie-preduprejd.html) 2 ч.

Чтобы исключить возникновение и распространение инфекционных заболеваний и массовых отравлений, в заведениях питания запрещено:

- изготовление и продажа изделий из мясной обрези, свиных боков, диафрагмы, крови, рулетов из мякоти голов;

- изготовление макарон по-флотски;

- использование творога из [непастеризованного молока](http://zodorov.ru/poleza-moloka-svejego-i-pasterizovannogo.html);

- приготовление консервов овощных, мясных, рыбных, грибных в герметичной таре;

- приготовление сушеной и вяленой рыбы;

- изготовление сухих грибов и др.

Приготовление и реализация полуфабрикатов, копченых мясных изделий, кур и уток, соленой и копченой рыбы, соленых и квашеных овощей без герметической упаковки, кваса, хлеба, а также других пищевых продуктов допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения Роспотребнадзора. Приготовление и реализация студней и паштетов, заливных из мяса, птицы, рыбы, блинчиков и пирожков с мясным и ливерным фаршем и других изделий повышенного эпидемического риска также допускаются при наличии санитарно-эпидемиологического заключения.  
  
2. Раздача блюд и отпуск полуфабрикатов и кулинарных изделий

Необходимый порядок установлен Санитарными правилами. Оценка качества полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий должна проводиться ежедневно с указанием времени изготовления продукта, его наименования, результатов органолептической оценки (в том числе оценки степени готовности), времени разрешения на раздачу (реализацию) продукции, Ф.И.О. изготовителя и лица, проводившего оценку.

При раздаче горячие блюда (супы, соусы, напитки) должны иметь температуру не ниже 75 град. Цельсия, вторые блюда и гарниры - не ниже 65 град. Цельсия, холодные супы, напитки - не выше 14 град. Цельсия. На горячей плите или мармите готовые первые и вторые блюда могут находиться не более 2 - 3 ч [с момента изготовления](http://zodorov.ru/metodicheskaya-razrabotka-otkritogo-gorodskogo-klassnogo-chasa.html). Салаты, винегреты, гастрономические продукты, другие холодные блюда и напитки должны выставляться в порционированном виде в охлаждаемый прилавок-витрину и реализовываться в течение одного часа.

На следующий день запрещено оставлять:

- салаты, винегреты, паштеты, студни, заливные блюда, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы Роспотребнадзором в [установленном](http://zodorov.ru/doljnostnaya-instrukciya-v2.html) порядке);

- 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 оставшуюся пищу охлаждают и хранят при температуре от +4 до +/-2 град. Цельсия не более 18 ч (с обязательной отметкой). Перед реализацией она дегустируется, вновь подвергается тепловой обработке и вновь дегустируется. При этом срок реализации такой пищи не должен превышать одного часа. Свежеприготовленная пища с остатками от предыдущего дня смешиваться не должна.

3. Санитарные требования к реализации готовой пищи

До начала раздачи готовые блюда проверяются поваром, а затем бракеражной комиссией. Результаты бракера­жа заносят в бракеражный журнал. Бракераж проводится  каждой  новой партии блюд и кулинарных изделий до их от­пуска потребителю.

Держать первые и вторые блюда на горячей плите разре­шается не более 2-3 ч до момента их раздачи. В случае вы­нужденного хранения оставшуюся пищу охлаждают и хранят не более 12 ч при температуре не выше 8 °С. Перед выпуском на раздачу охлажденная пища проверяется (дегустируется) заведующим производством. При удовлетворительных вкусовых качествах она подвергается вторичной тепловой обра­ботке (кипячение, прожарка в духовом шкафу). Срок реализации пищи после тепловой обработки не должен превышать 1 ч. Запрещается смешивание пищи с остатками ее от пре­дыдущего дня.

Сроки хранения горячих овощных блюд установлены не бо­лее 2-3 ч при температуре 75 °С

Готовые горячие блюда до момента раздачи должны храниться на горячей плите не более 3 часов после их изготовления. Изделия из фарша и мелко нарезанного мяса (гуляш) должны реализоваться не позднее чем через 2 часа после их изготовления

**Ход работы:**

**1. Изучить теоретический материал по теме.**

**2.Решить ситуационные задачи по оценке качества готовой пищи**

**Бракераж пищи**

Выдача готовой пищи проводится только после снятия пробы. Оценку органолептических показателей проводит бракеражная комиссия, назначенная администрацией. В состав комиссии обязательно входит дежурный врач. Для членов бракеражной комиссии выделяются отдельные халаты. Результат фиксируется в журнале бракеража готовой продукции (табл.)

Форма журнала бракеража готовой пищи

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час  Изгото-вления блюда | Время снятия бракера-жа | Наименование блюда, кулинарного изделия | Результаты органолепти-ческой оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия | Разреше-  ние  на  отпуск готовых  блюд | Подписи членов браке-  ражной комиссии | Приме-  чание |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

Задача № 1

В детском дошкольном учреждении проводился бракераж второго блюда «Картофельное пюре». Средняя масса порции 120 г. Блюдо уложено на тарелку и полито сливочным маслом, на поверхность нанесен узор. Вкус и запах слегка соленые, нежные, с ароматом молока и сливочного масла. Цвет пюре от кремового до белого, без темных включений. Консистенция густая, неоднородная, встречаются кусочки непротертого картофеля. Температура блюда +80◦С.

*Требования к качеству*

Внешний вид: протертая картофельная масса. Консистенция: густая, пышная, однородная. Цвет: белый с кремовым оттенком. Вкус: свойственный вареному картофелю, с выраженным привкусом сливочного масла и кипяченого молока, умеренно соленый, нежный. Запах: свежеприготовленного картофельного пюре, кипяченого молока и сливочного масла.

Оцените доброкачественность и вкусовые качества блюда. Правильность его приготовления. Заполните бракеражный журнал.

3. Допишите фразы:

- До начала раздачи качество готовых блюд должно

- Категорически запрещается смешивать

-При подаче первые блюда и горячие напитки должны иметь температуру

\_\_\_\_\_\_\_ °С, вторые блюда и гарниры температуру \_\_\_\_\_\_ °С, порционные блюда

температуру \_\_\_\_\_\_ °С, холодные блюда и напитки \_\_\_\_\_\_ °С.

В лечебно-профилактических и детских учреждениях в зимне-весенний период из-за недостатка в овощных блюдах \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ требуется обогащать этим некоторые блюда.

За качество готовой продукции и соблюдение правил её отпуска на предприятиях общественного питания несут ответственность \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Сделать вывод по результатам работы

**Практическая работа № 8 Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.**

***Цель работы:*** Изучить санитарные требования к устройству и содержанию предприятий общественного питания

***Материальное обеспечение:*** *инструктивные карты для выполнения практической работы,* СанПиН 2.3.6. 1079-01

***Задание 1***

Изучит материал учебника. СанПиН 2.3.6. 1079-01. По результатам изучения:

1. Допишите фразы: Участок, где построено предприятие общественного питания, должен быть

К производственным помещениям относятся:

Складские помещения проектируются в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ части здания.

Питьевая вода по качеству должна соответствовать

Для очистки воздуха используется вентиляция

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ типа.

Все производственные помещения должны освещаться

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ светом.

Ежемесячная уборка помещений называется

2. Дайте определение следующим понятиям:

Дезинфекция это –

Дератизация это –

Дезинсекция это –

3. Используя учебный материал, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование цеха | Место размещения цеха |
| Овощной цех |  |
| Мясной цех |  |
| Рыбный цех |  |
| Горячий цех |  |
| Холодный цех |  |
| Кондитерский цех |  |
| Раздаточная |  |

4. Письменно ответьте на вопросы:

Что относится к кухонной посуде?

Для чего маркируют посуду?

Что относится к столовой посуде?

Какие материалы допускаются для производства оборудования и инвентаря

для предприятий общественного питания?

В чем состоит принципиальная разница при мытье столовой посуды и столовых приборов?

5. Перечислите правила и требования:

2.1. Санитарные правила перевозки полуфабрикатов:

2.2. Санитарные правила хранения пищевых продуктов: