Содержание курсовой работы.

1.Введение. Современные представления о развитии отрасли общественного питания.

2.Классификация, ассортимент, рецептуры, требования к качеству блюд из запеченного мяса,

2.1. Ассортимент блюд,

2.2. Обзор рецептур блюд,

2.3. Требования качеств.

3. Характеристика сырья,

3.1. Требования к сырью для производства блюд,

3.2. Принципы взаимозаменяемости различных видов сырья для производства кулинарных изделий,

3.3. Физиологическое значение сырья и блюд из него для организма человека.

4. Разработка технологии приготовления кулинарной продукции,

4.1. Характеристика технологических процессов первичной обработки сырья и технология приготовления полуфабрикатов,

4.2. Расчет сырья для производства полуфабрикатов и готовых блюд с учетом отходов при первичной обработке и потерь при кулинарной обработке,

4.3 Разработка рецептур блюд с учетом выхода готовых изделий,

4.4. Разработка технологии приготовления блюд. Анализ процессов формирующих качество продукции. Разработка технологических схем производства блюд,

4.5. Правила оформления, отпуска, хранения, реализации блюд и кулинарных изделий.

5. Разработка технологической документации на кулинарные изделия,

5.1. Расчет энергетической, пищевой и биологической ценности блюд,

5.2. Обеспечение показателей безопасности блюд,

5.3.Анализ возможностей повышения пищевой ценности и формирования функциональных свойств блюд,

5.4. Разработка технологических и технико – технологических карт на разрабатываемые блюда,

6. Правила охраны труда и техники безопасности при работе на предприятиях питания.

**1.Введение.**

История мясной пищи на Руси

Религиозные традиции во все времена и у всех народов накладывали отпечаток на употребление мясной пищи. Мусульманским народам Коран запрещает, есть свинину, в Индии не едят телятину, поскольку корова считается священным животным.   
Китайцы и корейцы предпочитают мясо молодых собак, находят его вкус пикантным и ароматным и ценят его столь же высоко, как, скажем, французы ценят деликатесные лапки лягушек.

На Руси христианство четко разграничило мясо на «чистое» и «нечистое». Нечистым мясом на долгие десятилетия были объявлены конина (не считавшаяся прежде недостойной пищей), медвежатина, зайчатина. Грехом полагалось, есть мясо бобра, белки, кошек, собак, тетеревов. Церковь решительно запрещала употреблять мясо животных и птиц, не забитых непосредственно человеком.  
Судя по сохранившимся с XV века воспоминаниям итальянского путешественника Амброджо Контарини, о скудности мясного стола у русских говорить, не приходилось:  
«Домашняя жизнь их представляет более обилия, чем утонченности, ибо столы их везде заставлены почти всеми теми кушаньями, которые могут пожелать люди, даже весьма преданные роскоши; притом все съестное можно получить за недорогую цену. Именно курицы и утки продаются часто за одну небольшую серебряную монету; крупный и мелкий скот водится в невероятном изобилии, и замерзшее мясо телок, не подвергается гниению почти на протяжении двух месяцев.

При помощи охотничьих собак они ловят всякого рода зверей, а при помощи ястребов и соколов, не только фазанов и уток, но также лебедей и журавлей».   
Наши предки были большими знатоками мясного дела, и привносили в свои суждения некий философский оттенок. «Лучшее мясо и наиболее усвояемое – это мясо, лежащее глубоко у кости. Мясо с правой стороны легче и лучше левой стороны, а мясо посредине мышцы, наиболее свободно от недостатков.   
Что же касается рыхлого мяса, в котором нет нервов, то оно вкуснее, особенно то, которое существует ради порождения молока, как, например, мясо у корня языка…. Наиболее хорошее то мясо, которое создано ради опоры, как мясо, вотканное между сосудами печени и других органов, или мясо сердца и его основания.

Мясо диких зверей плохое, так же как и мясо всех крупных водяных птиц.   
Лучшее мясо диких животных - это мясо газели, хотя оно и склонно к черножелчности. Лучше всего мясо животных, рожденных зимой, и необходимо иметь в виду также и состояние животных: их возраст и пастбище».

Современное представление о мясе.

Мясная кулинария имеет древнюю историю. Сначала мясо ели сырым потом

начали жарить на костре, варить, тушить. Сегодня из мяса можно приготовить несколько сотен блюд, так как мясо является ценным продуктом питания, источником белков животного происхождения, минеральных солей и некоторых витаминов, имеющих важное значение для организма человека.

С тех давних времён изменились не только рецепты и технологии

приготовления мясных блюд и изделий, изменилось и само мясо. Причиной

тому – изменения в экологии, поэтому современные кулинары ищут новые

способы обработки и приготовления мяса и мясных продуктов. Мясо является

незаменимым продуктом в ежедневном рационе каждого человека. Очень важно правильно приготовить мясо – не пересушить его, не пережарить, в тоже время мясо должно быть полностью приготовлено.

Тема моей курсовой работы «Блюд из запеченного мяса».

В данной работе основной целью является изучение ассортимента и технологии приготовления блюд из запеченного мяса. Для этого в данной работе будут рассмотрены основные задачи по приготовлению блюд из запеченного мяса:

* Классификация, ассортимент и требования предъявляемые к качеству кулинарных блюд и изделий из мяса,
* Химический состав,
* Технологические процессы первичной обработки сырья и технология приготовления блюд,
* Сроки реализации, технология приготовления, правила оформления, отпуска, хранения и реализации блюд,
* Разработка фирменных блюд.

Я считаю, что моя тема курсовой работы актуальна, так как она имеет практическую значимость при приготовлении блюд из запеченного мяса.

Мясная кулинария имеет древнюю историю. С начала мясо ели сырым потом

начали жарить на костре, варить, тушить. Сегодня из мяса можно приготовить несколько сотен блюд, так как мясо является ценным продуктом питания, источником белков животного происхождения, минеральных солей и некоторых витаминов, имеющих важное значение для организма человека.

С тех давних времён изменились не только рецепты и технологии

приготовления мясных блюд и изделий, изменилось и само мясо. Причиной

тому – изменения в экологии, поэтому современные кулинары ищут новые

способы обработки и приготовления мяса и мясных продуктов. Мясо является

незаменимым продуктом в ежедневном рационе каждого человека. Очень важно правильно приготовить мясо – не пересушить его, не пережарить, в тоже время мясо должно быть полностью приготовлено.

Мясные продукты для запекания предварительно варят или жарят до готовности. Запекание производят с гарниром в порционных сковородах или блюдах в жарочном шкафу при температуре 250—350°.

Готовое запеченное изделие должно быть прогретым до 75—85°, и иметь на поверхности поджаристую корочку. Подают запеченные блюда немедленно по готовности. При отпуске поливают растопленным маслом.

Мясо – один из важнейших продуктов в рационе человека. Даже не смотря на то, что в последнее время вегетарианство становиться все более распространенным, этот продукт все же пользуется прежней популярностью, даже не вопреки мировым скандалам с его непосредственным участием.

Выбирая мясо, в первую очередь нужно оценить его внешний вид. Цвет не должен быть темным, поскольку свежее, не перемороженное мясо имеет насыщенный цвет.

Традиционно, выделяют три степени прожарки: с кровью, медиум и велл – дон, то есть мясо прожаренное полностью. Однако в каждой национальной кухне существуют свои варианты. В Англии выделяют шесть степеней, а во Франции – восемь. В принципе, система общая: степени прожарки складываются в зависимости от приближения одной степени прожаривания мяса к другой. Например, медиум – велл-дон. Чтобы не сомневаться в степени готовности мяса воспользоваться специальным термометром, который можно воткнуть в мясо, и в соответствии с температурой определить степень прожарки. Ориентировочно 56С – это велл-дон.

Вариантов маринадов существует множество. Можно использовать черный перец или красный жгучий, лук, чеснок, уксус, лимон.

2. Классификация, ассортимент, рецептуры, требования к качеству запеченного мяса.

Для классификации кулинарной продукции чаще всего используют фасетный метод. Примером использования фасетного метода может служить классификация кулинарной продукции по степени готовности на полуфабрикаты и продукцию, готовую к использованию, в свою очередь продукцию, готовую к использованию, по характеру потребления можно классифицировать на закуски, супы, вторые и сладкие блюда, напитки, кондитерские изделия.

Основными признаками классификации кулинарной продукции являются:

* Вид используемого сырья (мясо, овощи);
* Способ тепловой обработки (блюда запеченные)
* Характер потребления (вторые блюда)
* Термическое состояние (горячие блюда)

**2.2 Ассортимент блюд.**

**Фирменные блюда:**

1.Греческий рулет

2. Рулет «Бургало»

3. Рулет «Ссумыр»

4.Рулетике из говядины по-краматорски

5.Мясной рулет с грибной начинкой

**Ассортимент**

1.Рулетике из свинины с черносливом и яблоками

2.Мясной рулет с травами

3.Рулетике гриль

4.Свенина запечённая

5.Рулеты из телятины с ветчиной и сыром

6.Рулет «Бараний рог»

7.Рулет из телятины по-французски

8.Рулет говяжьи с яйцом

9.Рулет мясной

10.Рулет из ветчины

**2.3.Обзор рецептур**

Рулетке из свинины с черносливом и яблоками

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Свинина(филе) | 224 | 160 |
| Яблоки | 21 | 15 |
| Чернослив без косточек | 6 | 5 |
| Сливки | 10 | 10 |
| Сливочное масло | 5 | 5 |
| Вода | 20 | 20 |
| Крахмал | 2.5 | 2.5 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Масса готового рулета |  | 200 |
| Картофель жаренный(№696) |  | 150 |
| Выход |  | 350 |

Технология приготовления: Каждую отбить до толщины 5-7 мм, положить на нее предварительно распаренный чернослив и тонкие ломтики яблока. Подготовленное мясо завернуть по длине куска в виде рулета и крепко обвязать ниткой. Получившиеся рулеты обжарить в сильно разогретом жире, затем посолить, добавить воду и тушить до готовности. Крахмал развести в сливках и влить в соус, образовавшийся при тушении рулетиков. С готовых рулетов снять нитки, затем нарезать ломтиками толщиной 1-2 см, полить соусом и подать с картофелем или рассыпчатым рисом.

Картофель жаренный рецептура №696

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Картофель | 226 | 135 |
| Жир | 15 | 15 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Выход |  | 150 |

Технология приготовления: Нарезанный сырой картофель промывают в холодной воде, обсушивают, затем посыпают солью, кладут слоем не более 5 см на сковороду или противень с разогретым жиром и жарят 15 – 20 минут, периодически помешивая, до образования поджаристой корочки.

Мясной рулет с травами

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Говядина(мякоть) | 243 | 200 |
| Сыр | 19 | 18 |
| Яйцо | ½ шт | 20 |
| Оливковое масло | 5 | 5 |
| Ветчина | 30 | 30 |
| Панировочные сухари | 10 | 10 |
| Белое вино | 12 | 12 |
| Шалфей | 0.1 | 0.1 |
| Тмин | 0.1 | 0.1 |
| Розмарин | 0.1 | 0.1 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Выход |  | 300 |

Технология приготовления: Сделайте фарш из всех ингредиентов, исключая сухари, масло и вино. Обваляйте рулет в сухарях. Положите на противень смешайте 2 ложки масла с 0,5 стакана вина и полейте этим верх рулета. Нагрейте печь до 180С. Когда погаснет сигнальная лампа, поместите противень в пол. 2 на 55 мин. переворачивая рулет во время готовки.

Рулетке гриль

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Свинина(филе) | 214 | 150 |
| Растительное масло | 10 | 10 |
| Чеснок | 4 | 3 |
| Сыр | 11 | 10 |
| Сладкий перец(красный) | 38 | 20 |
| Розмарин | 0.02 | 0.02 |
| Тмин | 0.02 | 0.02 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Выход |  | 200 |

Технология приготовления: Перец нарезать тонкими ломтиками, сыр нарезать соломкой. Посолить и поперчить бифштексы. Сверху положить сыр и перец. Закатать и закрепить деревянными вертелками.

Перемешать масло, чеснок и приправы, смазать смесью мясо и мариновать 30 мин. Запекать на гриле 6-8 мин.

Свинина запечённая

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Свинина | 249 | 180 |
| Сливочное масло | 10 | 10 |
| Чеснок | 6 | 5 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Тмин | 0.02 | 0.02 |
| Масса готового рулета |  | 200 |
| Капуста тущенная(№708) |  | 150 |
| Выход |  | 350 |

Технология приготовления: Свинину свернуть в рулет и перевязать ниткой в нескольких местах. Обвалять в смеси перца, соли и тмина. В тяжелой сковороде (которую затем можно будет поставить в духовку) растопить сливочное масло и обжарить свинину с обеих сторон до золотистой корочки. Добавить чеснок. Накрыть крышкой и запекать свинину около 1,5 ч в разогретой до 180ºС духовке. Готовой свинине дать постоять около 20 мин.

Капуста тущёная № 708

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Капуста | 243 | 190 |
| Жир животный | 7 | 7 |
| Морковь | 10 | 8 |
| Лук репчатый | 14 | 12 |
| Петрушка (корень) | 5 | 4 |
| Томатное пюре | 13 | 13 |
| Уксус 3%-ный | 5 | 5 |
| Мука пшеничная | 2 | 2 |
| Сахар | 4 | 4 |
| Выход | - | 150 |

Технология приготовления: Нарезанную соломкой свежую капусту кладут в котел слоем до 30 см, добавляют бульон или воду (20 – 30 % к массе сырой капусты), уксус, жир, пассерованное томатное пюре и тушат до полуготовности при периодическом помешивании. Затем добавляют пассерованные нарезанные соломкой морковь, коренья и лук, лавровый лист, перец и тушат до готовности. За 5 минут до конца тушения капусту заправляют мучной пассеровкой, сахаром, солью и вновь доводят до кипения. Если свежая капуста горчит, ее перед туше6нием ошпаривают в течении 3 – 5 минут.

Рулет из телятины с ветчиной и сыром

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Телятина | 204 | 150 |
| Сыр | 13 | 12 |
| Ветчина | 23 | 23 |
| Томатное пюре | 10 | 10 |
| Паприка | 0.1 | 0.1 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Выход |  |  |

Технология приготовления: Шницели ополоснуть и обсушить полотенцем. На каждый положить по кусочку сыра и окорока. Закатать шницели в рулеты, начиная с узкой стороны. Края закрепить зубочистками до образования однородной массы. Обжарить в нем рулеты. Затем залить туда же взбитую томатную пасту. Приправить солью, перцем и паприкой. Поставить томиться в

Рулет «Бараний рог»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Баранина | 195 | 140 |
| Грибы(шампиньоны) | 21 | 15 |
| Хлеб белый | 20 | 20 |
| Яйцо | ½ шт | 20 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Сыр | 6 | 5 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Зелень(петрушка) | 7 | 5 |
| Лавровый лист | 0.02 | 0.02 |
| Масса готового рулета |  | 200 |
| Картофель жаренный |  | 150 |
| Выход |  | 300 |

Технология приготовления: Молодую баранину пропустить дважды через мясорубку с мелкой решеткой и добавить предварительно замоченный в воде белый хлеб, соль, черный молотый перец, растопленное сливочное масло, измельченный в ступке лавр. Фарш тщательно перемешать, разложить на смоченном водой столе и разровнять так, чтобы получился прямоугольник.

Начинку, состоящую из мелко нарезанных и обжаренных свежих грибов, отварных яиц, зелени петрушки, черного перца и соли, кладут на подготовленное мясо ровным слоем. Затем свернуть рулет, придавая ему форму рога, и уложить на смазанный сливочным маслом противень.

Запекать рулет в жарочном шкафу, предварительно смазав взбитым яйцом, посыпав сухарями или тертым сыром и полив жиром. На гарнир подать картофельное пюре, жареный картофель, сладкий перец, отварной зеленый горошек с маслом.

Рулет из телятины по-французски

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Говядина(мякоть) | 194 | 130 |
| Ветчина | 20 | 25 |
| Масло сливочное | 10 | 10 |
| Яйцо | ½ шт | 20 |
| Сливки | 10 | 10 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Лимон(сок) | 12 | 5 |
| Выход |  | 200 |

Технология приготовления: Отбивные толщиной 1.5-2 см отбить до возможно меньшей толщины, поперчить, посолить, полить лимонным соком, на каждый кусок положить ломтик ветчины и половинку круто сваренного яйца,. Каждый кусочек свернуть рулетом и завязать ниткой. Жарить на масле около 10 минут , затем влить сливки, под крышкой довести до кипения и выдержать на огне 5 -7 минут.

Рулет говяжьи с яйцом

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Говядина | 194 | 130 |
| Пшеничный хлеб | 20 | 20 |
| Морковь | 26 | 20 |
| Лук репчатый | 24 | 15 |
| Сливочное масло | 5 | 5 |
| Молоко | 10 | 10 |
| Яйца | ¼ шт | 10 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Выход |  | 200 |

Технология приготовления: Мясо пропустить через мясорубку, смешать с размоченным в молоке или воде хлебом, посолить по вкусу. Яйца сварить вкрутую. Лук и морковь порезать и поджарить по отдельности. Фарш положить на мокрое полотенце и придать ему форму удлиненной лепешки толщиной около 1.5 см. На середину лепешки положить половинки яиц срезом вниз, посыпать их луком. Вдоль яиц тонким слоем расположить морковь. Рулет защипать, соединив края полотенца. Затем рулет осторожно переложить швом вниз на сковороду, смазанную маслом, смазать взбитым яйцом, наколоть в нескольких местах вилкой (чтобы при запекании не образовались трещины, из которых будет убегать сок). Подлить на сковороду немного горячей воды и поставить в духовку на 30 - 40 минут. Во время запекания рулет периодически сбрызгивайте водой. Готовый рулет посыпать сверху рубленым укропом или зеленым луком.

Рулет мясной

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Говядина | 194 | 130 |
| Чеснок | 4 | 3 |
| Масло сливочное | 5 | 5 |
| Груши | 91 | 50 |
| Зелень(петрушка) | 7 | 5 |
| Сыр | 8 | 7 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Выход |  | 200 |

Технология приготовления: Надрезать мясо по центру, оставив по краям 1 см. Разложить его, как книгу, и в месте наибольшего утолщения сделать еще один надрез. Еще надрезать поперек волокон. Отбить мясо (чтобы при этом не брызгала кровь, мясо надо накрыть пленкой). Посыпать специями, немнрого посолить и отложить в сторону.

**Приготовить начинку.** Почистить груши: удалить сердцевину и кожуру. Груши нарезать тонкой соломкой. Измельчить петрушку. Лук нарезать кубиками или полукольцами. Натереть сыр.

Разложить мясо на пленке, сверху положить начинку и плотно свернуть в рулет. Перетянуть бечевкой. Смазать рулет маслом со смесью для фарша. Завернуть в фольгу в форме конфеты, обернув фольгой 2-3 раза.

Поставить в духовкук, предварительно разогретую до 200°C, на 70 мин. После чего надрезать и снять фольгу и снова поставить рулет в духовку на 10-15 мин., чтобы на нем образовалась корочка.

С готового рулета аккуратно снять бечевку и выложить его на тарелку, посыпать свежемолотым перцем. Гарнировать свежими помидорами и зеленым салатом, например, руколой.

Рулет из ветчины

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
| Ветчина | 110 | 110 |
| Сыр | 25 | 25 |
| Яйца | 40 | 40 |
| Панировочные сухари | 20 | 20 |
| Сливочное масло | 5 | 5 |
| Соль | 0.02 | 0.02 |
| Перец | 0.02 | 0.02 |
| Выход |  | 200 |

Технология приготовления: Ветчину нарезать на ломтики, не очень тонкие. На ломтики выложить кусочки плавленного сыра, ветчину завернуть и перевязать ниткой. Рулеты обвалять в яйце и панировочных сухарях, обжарить в сливочном масле до образования румяной корочки, нитку удалить.

**3. Характеристика сырья.**

Мясом называют пищевой продукт, полученный после убоя скота и прошедший послеубойную обработку: обескровливание, боенскую разделку (удаление сбоя, внутренностей, шкур и т.д.), созревание, охлаждение и маркировку. Оно состоит из мышечной, соединительной, костной и жировой тканей.

В зависимости от вида и возраста животных различают говядину и телятину, свинину и поросят, баранину, козлятину и другие виды мяса.

*По термическому состоянию* мясо может быть охлажденным, мороженным, остывшим.

*По упитанности* мясо подразделяют на: говядину, баранину и козлятину I и II категорий, свинину – жирную, беконную, мясную и обрезную.

На предприятие общественного питания мясо поступает целыми тушами, полутушами, более мелкими частями туш или в виде полуфабрикатов, приготовленных для кулинарного использования.

Мясо является одним из наиболее ценных пищевых продуктов. Прежде всего, оно содержит значительное количество белков (в %): говядина – 18,6 – 20, баранина – 15,6 – 19,8, жирная свинина – 11 – 12% и т.д. Большая часть этих белков полноценна. Они содержат все незаменимые аминокислоты.

Содержание минеральных веществ в среднем 0,8 – 1,3%. Это главным образом соединения натрия, калия, кальция, магния, фосфора, железа и важнейших микроэлементов.

Содержание экстрактивных веществ, среди которых преобладают азотистые, составляет 1,5 – 2,5%. В мясе имеются витамины группы В,РР и другие.

На предприятии общественного питания для приготовления блюд, гарниров, кулинарных изделий используют овощи разных групп.

Кулинарное использование овощей определяется их технологическими свойствами: составом и содержанием пищевых веществ, особенностями строения тканей.

*Картофель* – для кулинарной обработки используют столовые сорта картофеля со средним содержанием крахмала 12 – 16 %. Клубни с рассыпчатой мякотью белого или кремового цвета целесообразно использовать для приготовления изделий из картофельной протертой массы. Клубни с плотной или водянистой мякотью используют для гарниров из отварного картофеля и для жарки.

*Морковь* – лучшей для кулинарной обработки являются сорта моркови с ярко – оранжевой мякотью, небольшой сердцевиной и ровной гладкой поверхностью.

*Капуста* – использование зависит от степени ее зрелости, размеров и плотности кочанов. Из плотных кочанов приготавливают капустные фарши.

Головки цветной капусты бывают плотные и рыхлые, для кулинарного использования считаются сорта с плотной, снежно – белой крупной головкой.

*Репчатый лук* – использование зависит от остроты вкуса. Лук острых сортов в пассерованном виде – приправа к мясным жареным блюдам.

**3.1.Требования к сырью для производства блюд по теме.**

Мясо убойных животных принимают по количеству и качеству

Качество оценивают по органолептическим показателям с проверкой соответствия его удостоверению качества или сертификату.

Показатели качества проверяют

* по внешнему виду и цвету:

*Говядина* – от ярко – красного до темно – красного цвета.

*Баранина* – светло – красного цвета.

*Свинина* – от светло – розового до красного цвета.

* состоянию поверхности туши:

*Остывшее* – подвергнутое охлаждению до температуры не выше 12 С, имеющее корочку подсыхания, упругую консистенцию.

*Охлажденное* – подвергнутое охлаждению до температуры от 0 до – 4 С, имеющее корочку подсыхания более плотную, чем у охлажденного мяса, упругую консистенцию.

*Подмороженное* – подвергнутое подмораживанию и имеющее температуру в бедре на глубине 1 см от – 3 до – 5 С, а в толще мышц бедра на глубине 6 см – от 0 до – 2 С.

*Замороженное* – подвергнутое замораживанию до температуры не выше – 8 С, имеющее плотную консистенцию, без запаха.

* запаху: соответствующий виду мяса.
* консистенции: нежная.
* состоянию подкожного жира и мыщц:

*Говядина* – мышцы имеют строение плотное, нежное, тонкозернистое, с прослойками жира (мраморность). Жир белый, плотный, крошащийся.

*Баранина* – мышцы тонкозернистые, мраморность отсутствует. Жир плотный, белый, крошливый.

*Свинина* – мышцы нежные, с мраморностью. Жир белый розового оттенка.

* состоянию сухожилий на разрезе
* прозрачности
* аромату бульона после варки.

Бульон из свежего мяса – ароматный и прозрачный; из мяса сомнительной свежести – слегка мутный с запахом, несвойственным свежему мясу; из мяса несвежего – мутный с большим количеством хлопьев, с резким неприятным запахом.

На тушах не допускаются сгустки крови, бахромки, загрязнения, а на замороженном – лед и снег.

Туши со срывами выше нормы, неправильным разделением по позвоночнику, с потемнением в области шеи в реализацию не допускаются, но его можно использовать для промышленной переработки ил в общественном питании.

*Органолептически определяют доброкачественность мяса, которое может быть:*

* свежим – у мяса (остывшего и охлажденного) корочка подсыхания бледно – розовая, нелипкая. У размороженных – красная, жир мягкий, частично окрашен в ярко – красный цвет. Поверхность свежего разреза влажная.
* сомнительной свежести – туши имеют поверхность местами увлажненную, слегка липкую, пожелтевшую, мышцы на разрезе влажные, запах кисловатый.
* несвежим – туши имеют цвет серовато – коричневый, мышцы влажные, запах явно измененный.

*Мука* – качество муки оценивают по цвету, вкусу, запаху, влажности и крупности помола.

Цвет – белый (чем выше цвет муки, тем она светлее).

Вкус – слегка сладковатый, без хруста при разжевывании.

Влажность муки – до 15%, сухая мука при сжатии в руке рассыпается.

*Макаронные изделия.* Качество оценивают по цвету, вкусу, запаху, кислотности, влажности, состоянию при варке.

Цвет – однотонный с кремовым оттенком, без следов непромеса.

Поверхность – гладкая, излом изделия стекловидный.

Форма – правильная.

Вкус и запах свойственный макаронным изделиям.

При варке увеличиваются в объеме в 2 раза и более, но их форма должна сохраняться.

*Овощи.* Доброкачественность овощей определяют органолептически: по цвету, запаху, вкусу и консистенции.

*Клубнеплоды (картофель).* Клубни должны быть целые, чистые, здоровые, без изменений внешней влажности, не проросшие, без повреждений сельскохозяйственными вредителями. Вкус и запах свойственные ботаническому сорту, без постороннего вкуса и запаха.

*Корнеплоды. Морковь* – свежая, целая, здоровая, чистая, не увядшая, не треснувшая, без признаков прорастания, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, типичной для ботанического сорта формы и окраски.

*Зелень* – свежая, чистая и не огрубевшая.

*Капустные овощи* – качаны свежие, целые, здоровые, чистые, не проросшие, типичной для ботанического сорта и окраски, без повреждений сельскохозяйственными вредителями, с чистым срезом кочерыги. Вкус и запах свойственный данному ботаническому сорту, без постороннего запаха и привкуса.

*Луковые овощи*: Лук репчатый – луковицы вызревшие, здоровые, чистые, целые, не проросшие, без повреждений и заболеваний, типичной для ботанического сорта формы и окраски, с хорошо подсушенными верхними чешуями. Лук зеленый (перо) – свежий с зелеными листьями длинной 20 – 25 см.

*Томатные овощи:* Томаты (помидоры) – по внешнему виду свежие, чистые, здоровые, типичной для ботанического сорта формы и окраски, не поврежденные сельскохозяйственными вредителями, не перезрелые, без механических повреждений и солнечных ударов.

Баклажаны – свежие, чистые, здоровые, по форме и окраски свойственны ботаническому сорту, с нежной кожицей, без механических повреждений, мякоть сочная, упругая, без пустот, семена белые. Цвет – светло – лиловый, форма – округлая, грушевидная.

*Груши* – целые, чистые, без постороннего запаха и привкуса, без изменений влажности на поверхности плодов.

*Сахар* – сыпучий, без комков. Вкус – сладкий. Растворимость – полная. Раствор – прозрачный без осадков. Цвет – белый с блеском.

**3.2. Принципы взаимозаменяемости различных видов сырья для производства кулинарных изделий.**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование заменяемых продуктов | Масса продуктов брутто, кг | Наименование заменяющих продуктов | Эквивалентная масса продуктов брутто, кг | Кулинарное использование |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Жир животный топленый пищевой | 1,00 | Масло коровье топленое | 1,02 | Картофель жаренный, соус красный основной, котлеты натуральные в соусе запеченные, капуста тушенная, запеканка картофельная |
| 2. | То же | 1,00 | Маргарин столовый | 1,22 |
| 3. | Шпик | 1,00 | Масло коровье топленое | 0,82 | Телятина шпигованная, |
| 4. | То же | 1,00 | Маргарин столовый | 0,98 |
| 5. | Маргарин | 1,00 | Маргарин безмолочный | 1,00 | Баранина запеченная в молочном соусе, говядина в луковом соусе запеченная, солянка сборная, запеканка картофельная, баранина с баклажанами, телятина слоеная, говядина с телятиной запеченная. |
| 6. | То же | 1,00 | Масла растительные рафинированные | 0,84 |
| 7. | Сухари панировочные пшеничные из муки I сорта | 1,00 | Хлеб пшеничный из муки не ниже I сорта | 1,56 | Солянка сборная |
| 8. | Капуста белокочанная свежая | 1,00 | Капуста белокочанная сушенная | 0,074 | Капуста тушенная, телятина слоеная |
| 9. | Лук репчатый свежий | 1,00 | Лук репчатый пассерованный | 0,63 | Говядина с телятиной запеченная, телятина шпигованная, баранина с баклажанами, соус красный основной, говядина «Аппетитная» |
| 10. | Морковь | 1,00 | Морковь столовая сушеная | 0,11 | Соус красный основной, капуста тушенная, телятина шпигованная, мясо фаршированное овощами |
| 11. | То же | 1,00 | Морковь гарнирная (консервы) | 1,40 |
| 12. | То же | 1,00 | Морковь бланшированная быстрозамороженная | 0,80 |
| 13. | То же | 1,00 | Морковь пассерованная быстрозамороженная | 0,55 |
| 14. | Огурцы соленые | 1,00 | Огурцы консервированные или маринованные | 1,64 | Солянка сборная. |
| 15. | То же | 1,00 | Патиссоны консервированные | 1,73 |
| 16. | Помидоры свежие | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 % | 0,46 | Соус красный основной, говядина «Аппетитная» |
| 17. | То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15 % | 0,37 |
| 18. | Чеснок свежий | 1,00 | Приправа чесночная | 1,04 | Говядина с телятиной запеченные, баранина с гранатом, свинина запеченная, говядина с ананасом. |
| 19. | Шампиньоны свежие | 1,00 | Грибы белые сушеные | 0,27 | Котлеты натуральные в соусе запеченные, телятина слоеная. |
| 20. | То же | 1,00 | Шампиньоны свежие | 0,71 |
| 21. | Томатное пюре | 1,00 | Сок томатный натуральный | 2,66 | Соус красный основной, говядина «Аппетитная». |
| 22. | То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 15% | 0,80 |
| 23. | То же | 1,00 | Томатное пюре с содержанием сухих веществ 20 % | 0,60 |
| 24. | То же | 1,00 | Томатная паста с содержанием сухих веществ 25 – 30% | 0,40 |
| 25. | Уксус спиртовой натуральный пищевой 3% | 1,00 | Уксус спиртовой натуральный пищевой 6% | 0,50 | Говядина с телятиной запеченная, капуста тушеная, соус луковый. |
| 26. | То же | 1,00 | Уксус спиртовой натуральный пищевой 9% | 0,33 |
| 27. | То же | 1,00 | Уксус спиртовой натуральный пищевой 12% | 0,25 |
| 28. | То же | 1,00 | Уксусная эссенция 80% | 0,04 |
| 29. | То же | 1,00 | Кислота лимонная пищевая | 0,03 |

**3.3. Физиологическое значение сырья и блюд из него для организма человека.**

Вода имеет важное значение для организма человека, т.к является составной частью его клеток и тканей и необходима для осуществления биохимических процессов. Она играет важную роль в поддержании постоянной температуры тела.

Минеральные вещества иначе называют зольными элементами. Зольные элементы имеют большое значение для жизнедеятельности организма человека входят в состав тканей, участвуют в обмене веществ, в образовании ферментов, гормонов, пищеварительных соков.

Макроэлементы (кальций, фосфор, сера, калий, натрий, железо, магний, хлор и др).

Микроэлементы (йод, медь, алюминий, цинк, кобальт, марганец, фтор и др).

Фосфор – участвует в дыхании, необходим для нормальной деятельности нервной системы и работы мышц.

Калий – способствует выделению из организма воды и солей натрия.

Железо – участвует в образовании гемоглобина крови.

Йод – обеспечивает нормальную деятельность щитовидной железы.

Марганец и фтор – способствует формированию костей.

Углеводы. Играют определенную роль в пластических процессах и функциональной деятельности отдельных органов, обмене веществ и защитных реакциях организма.

* Моносахариды – легко усваиваются организмом
* Гликоген (животный крахмал) выполняет роль резервного питательного вещества в организме образуется из глюкозы.

Жиры – это сложные эфиры трехатомного спирта, глицерина и различных кислот.

В организме жиры участвуют в обмене веществ, синтезе белков, образовании тканей, служат источником жирорастворимых витаминов (A,D,E,K), являются источником энергии.

Белки – главная составная часть пищи. Они необходимы для построения тканей тела и восстановления отмирающих клеток, образования ферментов, витаминов, гормонов и иммунных тел.

Ферменты – это вещества белковой природы, ускоряющие химические реакции, которые протекают в живом организме. Ферменты имеют исключительно важное значение в питании человека. Переваривание и усвоение белков, жиров, углеводов протекают при участии ферментов, выделяемых клетками организма.

Витамины. Они незаменимы в питании человека, способствуют нормальному обмену веществ, росту организма, повышают сопротивляемость его к заболеваниям.

Витамин А (ретинол). Способствует росту организма, улучшает зрение, повышает сопротивляемость организма к инфекциям. В растительной пищи он находится в виде каротина, который под действием ферментов превращается в организме в витамин А.

Витамин D (кальциферол) регулирует усвоение кальция и фосфора организмом.

Витамин К (филлохинон) играет важную роль в процессах свертывания крови.

Витамин С (аскорбиновая кислота) повышает сопротивляемость организма инфекционным заболеваниям, активно участвует в синтезе многих веществ, которые расходуются на построение костной и соединительной ткани.

Витамин В1(тиамин) активно участвует в ферментативных процессах, обмене веществ.

Витамин В2(рибофлавин) способствует росту организма, участвует в углеводном обмене веществ, окислительно – восстановительных процессах.

Прочие вещества пищевых продуктов.

Органические кислоты, содержатся в плодах и овощах в свободном состоянии. Оказывают возбуждающее действие на пищеварительные железы и способствуют лучшему усвоению веществ.

Эфирные масла. Обуславливают аромат пищевых продуктов, является важным показателем качества. Приятный аромат пищи вызывает аппетит и улучшает ее усвоение.

Красящие вещества:

Каротиноиды – пигмены, придающие продуктам желтую, оранжевую и красную окраску.

Флавоновые пигменты придают растительным продуктам желтую и оранжевую окраску.

Хромопротеиды – пигменты, обуславливающие красную окраску крови, мяса.

Фитонциды – обладают бактерицидными свойствами.

Экстрактивные вещества содержаться в мясе и придают запах и аромат бульону.

**4.4. Анализ процессов, формирующих качество продукции. Разработка технологических схем производства блюд.**

**Диффузия.** При промывании, замачивании, варке, припускании продукты соприкасаются с водой и из них могут извлекаться растворимые вещества. Скорость диффузии зависит от площади поверхности продукта. Чем она больше, тем быстрее происходит диффузия. Это необходимо учитывать при хранении очищенных овощей в воде или их промывании, варке. Скорость диффузии зависит от концентрации растворимых веществ в продукте и окружающей среде. Уменьшить переход питательных веществ из продукта в варочную среду можно сократив объем жидкости, взятой для варки и замедлив внутреннюю диффузию растворимых веществ в самом продукте, для чего сразу погрузить его в горячую воду. В этом случае питательные вещества перемещаются с поверхности в глубь продукта. Если надо извлечь больше растворимых веществ. Продукт при варке закладывают в холодную воду.

**Осмос.** Это диффузия через полупроницаемые перегородки, перемещение молекул растворителя через мембрану. Осмос наблюдается при замачивании подвядших корнеплодов, вода поступает внутрь клетки, овощи становятся прочными и упругими.

**Адгезия.** Слипание поверхности двух разнородных тел. Для предупреждения прилипания кулинарной продукции в процессе тепловой обработке используют оборудование и инвентарь со специальным покрытием.

**Термомассоперенос.** Пищевые продукты представляют собой капиллярно – пористые тела. Если один конец капилляра нагреть, жидкость от него будет передвигаться к холодному концу капилляра. Одновременно часть влаги испаряется. Поверхностный слой обезвоживается, образуется румяная корочка.

**Изменение белков.** Денатурация белков – процесс, при котором под влиянием внешних факторов происходит изменение вторичной, третичной и четвертичной структур белковой молекулы. Денатурация сопровождается: изменением окраски мяса в следствии денатурации миоглобина, потерей способности к растворению, набуханию; потерей устойчивости белковых глобул, которая сопровождается свертыванием или коагуляцией белка.

**Пенообразование.** Белки в качестве пенообразователей широко используют при производстве кондитерских изделий. Взбивание сливок, сметаны, яиц.

**Изменение углеводов.**

**Брожение.** Под действием ферментов дрожжей сахара превращаются в спирт и углекислый газ, последний разрыхляет тесто.

**Карамелизация.** Глубокий распад сахаров при нагревании их выше температуры плавления с образованием темноокрашенных продуктов.

**Меланоидинообразование.** Этот процесс обеспечивает образование аппетитной корочки на жареных, запеченных блюдах.

**Изменение жиров.**

**Изменение жиров при жарке.** Содержащийся в продуктах жир при жарке теряется в результате разбрызгивания и дымообразования. Жир поглощается обжариваемым продуктом. При жарке глицерин разлагается до акролеина, который обладает неприятным запахом и вызывает раздражение слизистой оболочке.

**5.2.Обеспечение показателей безопасности блюд.**

Говоря о безопасности блюд необходимо в первую очередь готовить блюда из экологически чистого сырья, а также соблюдать сроки хранения и сроки реализации. Безопасность блюд на 99% зависит от повара.

Личная гигиена повара:

Перед началом работы:

-тщательно вымыть руки с щеткой и мылом, и ополоснуть их осветлённым 0,2% раствором хлорной извести.

-надеть чистую сан. Одежду и обувь на невысоком каблуке.

-ногти должны быть коротко отстрижены, т.к. под ними скапливается грязь и различные микробы.

-снять клипсы, кольца, часы и др. украшения.

-всегда иметь при себе полотенец и чистый носовой платок.

-к работе допускаются лица прошедшие медицинский осмотр.

Во время работы:

-мыть тщательно руки при переходе к обработке другого вида продукта, особенного от сырого к варёному, после любого загрязнения и после туалета.

-в карманах спец. Одежды держать только носовой платок.

-нельзя вытирать руки о сан. Одежду.

-не выходить в сан. Одежде из кухни и других цехов.

По окончание работы:

- убрать рабочее место, посуду, инвентарь, оборудование вымыть.

-сан. Одежду снять и оставить в шкафчике.

Личная гигиена заключается в соблюдении правил ограждающих питание и самого студента и пищевых продуктов.

При приготовлении блюд. Кулинарных и кондитерских изделий необходимо строго соблюдать поточность технологических процессов.

Обработка сырых и готовых продуктов производится раздельно в специально оборудованных цехах.

Рыбу размораживают на воздухе или в холодной воде с температурой не выше +12 град. С из расчета 2 л на 1 кг рыбы. Для сокращения потерь минеральных веществ в воду рекомендуется добавлять соль из расчета 7 – 10 г на 1 л. Не рекомендуется размораживать в воде рыбное филе, рыбу осетровых пород.

Салаты, винегреты в незаправленном виде хранят при температуре 4 ± 2 град. С не более 6 ч. Заправлять сала­ты и винегреты следует непосредственно перед отпуском. Салаты из свежих овощей, фруктов и зелени готовят партиями по мере спроса.

Промывка гарниров (макароны, рис и др.) осущест­вляется только горячей кипяченой водой. Для предотвращения возникновения и распростра­нения инфекционных заболеваний и массовых не инфекционных заболеваний (отравлений) в организациях запрещает­ся:

- использование творога из не пастеризованного молока;

- использование сырого и пастеризованного фляжного молока в натуральном виде без предварительного кипяче­ния;

Очищенные картофель, корнеплоды и другие ово­щи во избежание потемнения, высушивания рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 ч. Сырые овощи и зе­лень, предназначенные для приготовления холодных заку­сок без последующей термической обработки, рекомендует­ся выдерживать в 3%-ном растворе уксусной кислоты или 10%-ном растворе поваренной соли в течение 10 мин. С по­следующим ополаскиванием проточной водой.

**5.3.Анализ возможностей повышения пищевой ценности и формирования функциональных свойств блюд.**

Плоды и овощи улучшают аппетит, повышают усвояемость других пищевых продуктов.

С помощью гарнира можно сбалансировать пищевую ценность блюда в целом, регулируя массу и объём.

Ценность и незаменимость овощей состоит в том, что они содержат самые разнообразные вещества, столь нужные для построения клеток организма, регулирования обмена веществ.  
Растительные продукты должны составлять 2/3 рациона питания человека. При этом большое значение имеют блюда из овощей и зелень, которые добавляются в готовые блюда без тепловой обработки.  
Блюда и гарниры из овощей обладают прекрасными вкусовыми свойствами, поэтому в кулинарной практике выработано множество рецептов приготовления вторых блюд и гарниров из овощей. Овощи полезны в сочетании с мясными, рыбными, творожными продуктами, животными или растительными жирами, сметаной. Поэтому вторые блюда из мяса, рыбы, птицы подают с овощными гарнирами в различных сочетаниях. Основной задачей приготовления овощных блюд является выбор таких приемов тепловой обработки, которые обеспечивали бы максимальное сохранение имеющихся в овощах питательных веществ. По способу приготовления овощные блюда подразделяют на отварные, припущенные, тушеные, жареные и запеченные. Посуда, в которой варят овощи, должна быть плотно закрыта крышкой в продолжение всего времени варки, — это затрудняет соприкосновение овощей с кислородом воздуха. Овощи не следует готовить задолго до подачи, так как при длительном хранении готового овощного блюда даже на слабом огне или при его подогревании витамины разрушаются.

Соусы улучшают вкус и аромат готовых блюд, придают им сочность, повышают пищевую ценность и дополняют химический состав

**6. Охрана труда и пожарной безопасности на предприятии общественного питания.**

К работе в качестве повара допускаются мужчины и женщины. достигшие возраста 18 лет и обученные по специальности.

На рабочем месте работник получает первичный инструктаж по безопасности труда и проходит: стажировку; обучение устройству и правилам эксплуатации используемого оборудования; санитарно-гигиеническую подготовку; проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети), теоретических знаний и приобретенных навыков безопасных способов работы.

Во время работы работник проходит:

- обучение безопасности труда по действующему оборудованию каждые 2 года, а по новому оборудованию по мере его поступления на место работу, но до момента пуска этого оборудования в эксплуатацию;

- проверку знаний безопасности труда (на работах с повышенной

опасностью) — ежегодно;

- осмотр открытых поверхностей тела на наличие гнойничковых и др.

кожных заболеваний — ежедневно перед началом смены;

- проверку знаний по электробезопасности (при использовании оборудования, работающего от электрической сети) — ежегодно;

- проверку санитарно-гигиенических знаний — один раз в год; периодический медицинский осмотр;

Повторный инструктаж по безопасности труда на рабочем месте работник должен проходить один раз в З месяца.

Во время работы на работника могут воздействовать опасные и вредные производственные факторы (повышенная подвижность воздуха, повышенное значение напряжения в электрической цепи; повышенный уровень статического электричества; острые кромки, заусенцы и шероховатость на поверхности инструмента, оборудования, инвентаря, товаров и тары; нервно- психологические нагрузки; физические перегрузки; пониженная температура поверхностей оборудования, продукции; повышенная температура поверхностей оборудования; повышенный уровень электромагнитных излучений).

Работник должен быть обеспечен санитарной одеждой, средствами индивидуальной защиты и санпринадлежностями. Рекомендуемые нормы бесплатной выдачи специальной одежды, специальной обуви и других средств индивидуальной защиты:

- куртка белая хлопчатобумажная — на 4 месяца;

- шапочка белая хлопчатобумажная — на 4 месяца;

- фартук белый хлопчатобумажный — на 4 месяца;

- полотенце — на 4 месяца;

- рукавицы хлопчатобумажные — 1 месяц.

для предупреждения и предотвращения распространения желудочно-кишечных, паразитарных и др. заболеваний работник обязан: коротко стрич

ногти тщательно мыть руки с мылом перед началом работы, после каждого перерыва в работе и соприкосновении с загрязнёнными предметами, а так же после посещения туалета (желательно дезинфицирующим).

При изготовлении блюд, кулинарных изделий не допускается носить ювелирные изделия, покрывать ногти лаком.

Требования безопасности перед началом работы.

Подготовить рабочее место для безопасной работы и проверить:

- наличие воды в водопроводной сети, исправность и сроки клеймения манометров, отсутствие подтеканий оборудования;

- исправность электрооборудования и другою оборудования;

- работу местной вытяжной вентиляции.

Требования безопасности во время работы.

Для предотвращения попадания в воздух, производственных помещений вредных веществ следует:

- соблюдать технологические процессы приготовления кулинарной продукции;

- операция по просеиванию муки, крахмала и др. производить на специально оборудованных рабочих местах.

Загрузку (выгрузку) продуктов в СВЧ-печь производить после соответствующего сигнала о ее готовности к работе. Тепловую обработку продуктов производить в посуде, предназначенной для этой цели. Не включать аппарат СВЧ при открытой задней панели и дверце рабочей камеры. Открывать дверцу рабочей камеры следует после отключения нагрева.

Варку продуктов производить с закрытыми крышками.

При использовании оборудования использовать меры

предосторожности, указанные в документации к лому оборудованию.

Для предотвращения неблагоприятного влияния инфракрасного излучения на организм работник обязан:

- максимально заполнять посудой рабочую поверхность плит, своевременно выключать секции электроплит или переключать их на меньшую мощность;

- не допускать включения электроконфорок на максимальную и среднюю мощность без загрузки.

Не допускать попадания жидкости на нагретые конфорки электроплит, наплитную посуду заполнять не более чем на 80% объема.

Не превышать давление и температуру в тепловых аппаратах выше пределов, указанных в инструкциях по эксплуатация.

Следить за наличием тяги в камере сгорания газоисполъзующей установки и показаниями манометров при эксплуатации оборудования работающего под давлением.

Располагаться па безопасном расстоянии при открытии дверцы камеры пароварочного аппарата в целях предохранения от ожога.

Включать конвейерную печь для жарки полуфабрикатов из мяса только при включенной и исправно работающей вентиляции.

Устанавливать и снимать противни с полуфабрикатами, открывать боковые дверцы печи только после полной остановки конвейера.

Ставить котлы и другую кухонную посуду на плиту, имеющую ровную поверхность, бортики и ограждающие поручни.

Укладывать полуфабрикаты на разогретые сковороды и противни движением «от себя», передвигать посуду на поверхности плиты осторожно, без рынков и больших усилий, открывать крышки наплитной посуды с горячей пищей осторожно, движением «на себя».

Не пользоваться наплитными котлами, кастрюлями и другой кухонной посудой, имеющей деформированные дно или края, непрочно закрепленные ручки или без ручек.

Перед переноской наплитного котла с горячей пищей

предварительно убедиться в отсутствии посторонних предметов и

скользкости пола на всем пути транспортирования.

Предупредить о предстоящем перемещении котла стоящих рядом работников.

Снимать с плиты котел с горячей пищей без рывков, соблюдая осторожность, вдвоем, используя сухие полотенца или рукавицы. Крышка котла должна быть снята.

При перемещении котла с горячей пищей не допускается;

- заполнять его более чем на 3/4 емкости;

- прижимать котел к себе;

- держать в руках нож или другой инструмент.

При перевозке котлов с пищей пользоваться исправными тележками с подъемной платформой, передвигать тележки, передвижные стеллажи в направлении «от себя».

Пользоваться специальными инвентарными подставками при установке противней, котлов и других емкостей для хранения пищи.

Производить нарезку репчатого лука в вытяжном шкафу.

В зависимости от вида и консистенции нарезаемого продукта пользоваться разными ножами поварской тройки, а при фигурной нарезке овощей применять специальные карбовочные ножи.

Для предотвращения аварийных ситуаций в случае неисправности приборов безопасности, регулирования и автоматики необходимо выключить оборудование и отсоединить его от электрической сети.

Требования безопасности в аварийных ситуациях.

Привести в порядок свое рабочее место, выкинуть мусор.

Немедленно отключить оборудование, работающее под давлением, при срабатывании предохранительного клапана, парении и подтекании воды.

Требования безопасности по окончании работы.

Отключить немедленно оборудование, работающее под давлением.

Не охлаждать нагретую поверхность плиты, сковороды и другого теплового оборудования водой.

Пол в цехах должен быть ровным, без выступов, не скользкий

Норма площади приняты, м2: для горячего цеха — 7-10; холодного —6-8; заготовочных цехов -4-6.

Высота производственных помещений должна быть не менее 3,Зм. Стены на высоту 1 ,8 м от пола облицовывают керамической плиткой, остальная часть покрывается светлой клеевой краской.

В современных помещениях облицовываются стены светлой керамической плиткой на всю высоту, что улучшает условия санитарной обработки.

Полы должны быть водонепроницаемыми, иметь небольшой уклон к тралу, они покрываются метлахской плиткой или другим искусственным материалом, отвечающим санитарно-гигиеническими требованиями.

В производственных помещениях должен быть создан оптимальный микроклимат. К факторам микроклимата относятся температура, влажность и скорость движения воздуха. На микроклимат горячего цеха влияет также тепловое излучение от нагретых поверхностей оборудования. Открытая поверхность раскаленной плиты выделяют лучи, которые могут вызвать тепловой удар у работника.

Оптимальная температура в заготовочном и холодном цехах должна быть в пределах 16-18С. в горячем 2З-25С, относительная влажность воздуха 60- 70%.

Во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы тщательно промывать и протирать все машины.

При работе в горячем цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации механического и теплового оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. В местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации.

Пол в цехе должен быть ровным, без выступов, не скользким. Температура в цехе не должна превышать 26 градусов С\*. Разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключения их от источников электроэнергии, пара и газа.

Электрооборудование должно быть заземлено.

Проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой.