

Первичная обработка продуктов

1. В целях сохранения пищевой ценности мясо размораживают в специальном помещении (дефростере), постепенно повышая температуру от 0 до 8 град. С, в течение 3-5 дней при относительной влажности 90-95%. Размораживание заканчивается при температуре в толще мяса - 1 град. С.
2. Крупнокусковые полуфабрикаты, блочное мясо допускается размораживать в мясных цехах при комнатной температуре на специальных столах, или стеллажах, или на производственных столах.
3. Оттаявшее мясо и полуфабрикаты вторично замораживать нельзя.
4. После размораживания мясо тщательно зачищают и промывают теплой (20-30 град. С) проточной водой с помощью щеток (или щетки-душа). После этого мясо промывают холодной водой и высушивают в подвешенном виде.
5. Субпродукты (печень) обрабатывают на отдельном столе. Из печени тщательно вырезают сосудистый пучок, желчные протоки, удаляют пленку.
6. Рыба размораживается в моечных ваннах в течение 3-4 часов (рыба считается оттаявшей при температуре в толще ее -1 град. С). Блоки мороженой рыбы помещают в решетчатые металлические корзины и заливают холодной водой.
7. Крупную рыбу и филе рыбы размораживать в воде не допускается. Их размораживают на воздухе при температуре 10-15 град. С.
8. Размороженная рыба хранению не подлежит и должна направляться на тепловую обработку.
9. Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье, очистку и нарезку.
10. Овощи и зелень после предварительной промывки тщательно перебираются и очищаются. Необходимо провести тщательную зачистку порченных и гниющих участков моркови, лука, свеклы и др. овощей, обязательно удалить 3-4 наружных листа белокочанной капусты, повторно промыть овощи в проточной питьевой воде в течение не менее 5 минут (небольшими партиями, пользуясь дуршлагами, сетками, грохотами). Непосредственно перед приготовлением блюд из сырых овощей (салатов, винегретов и др.) должна проводиться особо тщательная промывка подготовленных овощей в проточной питьевой воде.
11. Овощи, поступившие на пищеблок в промытом виде, повторно промывают проточной водой и хранят в специальных промаркированных лотках или котлах.
12. Холодные закуски и салаты допускается готовить только в специальных холодных цехах или по согласованию с органами госсанэпиднадзора на отдельной производственной линии в общем

доготовочном цехе школьной столовой.

13. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов (салатов) необходимо использовать только стандартную доброкачественную плодоовощную продукцию. При поступлении плодоовощной продукции пониженного качества использование ее без предварительной термической обработки категорически запрещено.

14. Заправка салатов и винегретов производится непосредственно перед раздачей.

15. Овощные салаты и блюда из сырых овощей готовят непосредственно перед реализацией в количествах, обеспечивающих одномоментную реализацию. Хранение готовых к употреблению блюд из сырых овощей в холодильнике допускается только в течение непродолжительного времени - не более 30 минут.

6.29. Для заправки холодных закусок (салатов) используется масло растительное.

6.30. Уксус в рецептурах блюд подлежит замене на лимонную кислоту.

6.31. Свежую зелень закладывают в блюда во время раздачи.

6.32. Консервированные бобовые (горошек, фасоль и т.п.), кукурузу, зелень и т.п. допускается использовать в пищу (в том числе и при приготовлении холодных закусок) только после тепловой обработки - кипячения.

6.35. Сыпучие продукты перед использованием освобождают от посторонних примесей. Сахар-песок, муку, соль, манную крупу просеивают через сито. Крупу тщательно перебирают, удаляя примеси и недоброкачественные зерна, после чего тщательно промывают. Дробленую крупу не промывают.

6.36. Грязные поверхности и заветренные срезы гастрономических продуктов перед использованием зачищают. Верхний пожелтевший слой у жиров срезают. Банки, бутылки и другие емкости с консервированными продуктами перед вскрытием протирают и тщательно промывают.