**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение 1

1. Технологическая часть 4

1.1 Дневное меню 4

1. 2 Товароведческая характеристика сырья 8

1.3 Рекомендации по первичной (холодной) обработке 11

используемого сырья 11

1.4 Технологические карты 14

1.5 Калькуляционные карты блюд и изделий 21

1.6 Технология приготовления блюд и изделий 25

1.7 Процессы, формирующие качество готовой продукции 27

1.8 Правила оформления, отпуска, хранения и реализации 29

продуктов 29

1.9 Контроль качества 31

1.10 Санитарные требования к организации рабочего места 33

1.10.1 Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию 35

1.10.1.2 Требования к инвентарю 37

1.10.1.2.3.4 Требования к кухонной посуде и таре 38

1.11 Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности 39

Литература…………………………………………………………………………..43

# Введение

Кулинарией называют искусство приготовления пищи. Она имеет богатую многовековую историю, отражающую древнейшую отрасль деятельности человека, его материальной культуры, собравшую воедино опыт и навыки приемов приготовления пищи разных народов, дошедших до нашего времени.

Кулинария изучает технологические процессы приготовлений качественной кулинарной продукции.

Здоровье людей во многом зависит от правильного, поставленного на научную основу, четко организованного питания. Пища должна не только количественно, но и качественно отвечать физиологическим потребностям и возможностям.

Тема моей квалификационной работы отражает пищевую отрасль промышленности. Объем и характер представляемых общественным питанием услуг определяется типом предприятия, его мощностью, месторасположением, конкретными условиями работы и от выпускаемого ассортимента блюд.

В настоящее время большое значение имеет развитие производства товаров народного потребления и сферы услуг на 1986-2002 годы общественное питание определяется как одно из условий успешного решения экономических задач, связанных с укреплением здоровья людей, повышением производительности труда, сокращением времени.

Предприятия общественного питания классифицируются в зависимости от обслуживающих контингентов, характера производства ассортимента выпускаемой продукции, объема и видов услуг, представляемых потребителям.

Столовая является наиболее распространенным типом предприятий общественного питания. Она предназначена для приготовления и реализации разнообразных по дням недели завтраков, обедов и ужинов, а также для отпуска их на дом. В зависимости от места нахождения и обслуживаемого контингента потребителей, столовые подразделяются на общедоступные (обслуживающие население микрорайона города) и при производственных предприятиях, стройках, учебных заведениях. В столовых при производственных предприятиях организуется отпуск комплексных завтраков, обедов и ужинов. Блюда отпускают методом самообслуживания с конвейерных линий комплектации и выдачи обедов, через стойку-накопитель, с линии прилавков самообслуживания.

Столовые при производственных предприятиях размещаются с учетом максимального приближения к месту работы обслуживаемого контингента.

Основная масса рабочих, служащих, учащихся, занятых в первую смену, которая называется максимальной. На 100 рабочих, служащих, учащихся, занятых в максимальную смену, устанавливается норматив мест на ПОП. Для столовых при промышленных предприятиях он равен 250 мест на 1000 работающих. Промышленные предприятия в основном работают в две смены.

Численность работников ПОП непосредственно зависит от объема товарооборота, выпуска продукции, форм обслуживания, степени механизации производственных процессов.

Чем больше товарооборот и выпуск продукции собственного производства, тем выше численность работников. При организации питания рабочих, служащих, учащихся и других аналогичных контингентов потребителей исходят из требований рационального питания.

Главная цель внедрения НОТ – обеспечение наиболее рационального использования рабочего времени при высоком качестве конечных результатов работы (продукции, услуг) и экономном расходовании всех видов ресурсов. В современных условиях научной считают такую организацию труда, которая основывается на достижениях науки и передовом опыте, систематически внедряемых в производство, позволяет наилучшим образом соединить технику и людей в едином производственном процессе.

# 1. Технологическая часть

## 1.1 Дневное меню

Меню – это перечень закусок, блюд, напитков с указанием цены и выхода, расположенных в определенной последовательности и имеющихся на предприятиях общественного питания в течение всего времени работы. При составлении меню необходимо обеспечить разнообразие закусок, блюд и кулинарных изделий как по видам сырья (рыбные, мясные, из дичи, птицы, овощные), так и по способам кулинарной обработки (вареные, припущенные, жареные, тушеные, запеченных), а также правильное сочетание гарнира с основным продуктом.

Для наиболее полного удовлетворения спроса при разработке меню следует учитывать профессиональные, возрастные, национальные особенности обслуживающего контингента потребителей. При составлении меню учитывают продукты и сезонный характер некоторых блюд. Так, в осенне-летний период необходимо предлагать широкий выбор блюд из свежих овощей, зелени и фруктов. В зимние месяцы при изготовлении блюд используют консервированные и замороженные фрукты и овощи. Зимой повышается спрос на блюда, имеющие более высокую калорийность.

При разработке меню для предприятий общественного питания различных типов необходимо соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи.

В зависимости от контингента потребителей, типа предприятия, и принятых форм обслуживания меню подразделяют на следующие виды: со свободным выбором блюд; скомплектованных обедов (завтраков, ужинов); дневного рациона, диетического детского питания; специальных видов обслуживания, банкетное.

Меню скомплектованных обедов.

(завтраков, ужинов), для рабочих, студентов, школьников и других контингентов питающихся составляют с учетом сбалансированности рациона и отдельных приемов по оптимальному соотношению в них белков, жиров, углеводов, незаменимых аминокислот, минеральных веществ, незаменимых жирных кислот, витаминов. При составлении скомплектованного меню наряду с нормами рационального питания, учитывают стоимость рациона, разнообразие и правильный подбор продуктов, входящих в блюдо, а также обеспечение ароматического и вкусового сочетания блюд. Меню скомплектованных обедов составляют на 7 – 10 дней, что позволяет разнообразить ассортимент блюд по дням недели

**Меню:**

Дата: 20 июня 2002

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование блюд | Выход |
| Завтрак   1. Масло сливочное 2. Джем 3. Шейка свиная с зеленью 4. Омлет с помидорами 5. Кофе черный с сахаром 6. Хлеб ржаной 7. Булочка столичная   Обед   1. Салат витаминный 2. Рассольник Московский   с курицей   1. Бифштекс с гарниром и   огурцом   1. Кисель из смородины 2. Вода минеральная 3. Хлеб ржаной 4. Булочка столичная   Ужин   1. Масло сливочное 2. Овощи натуральные 3. Осетрина припущенная в   рассоле   1. Чай с вареньем и лимоном 2. Хлеб ржаной 3. Булочка столичная | 20  30  45  100/15  100  60  40  300/50  100/100/8  200  ½ бут.  20  100  75/50/100  200/30/7 |

Заведующий столовой \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## 1. 2 Товароведческая характеристика сырья

Для обеспечения ритмичной работы пищеблока необходимо своевременно и бесперебойно, комплексно снабжать его сырьем, полуфабрикатами.

Непосредственно продукты и сырье регулярно поступают с оптовых баз, предприятий пищевой промышленности из колхозов и совхозов в минимальном количестве, чтобы обеспечить бесперебойную работу пищеблока и высокое качество блюд. Улучшает снабжение централизованное производство полуфабрикатов, быстрозамороженных блюд и продукции высокой степени готовности.

Пищевые продукты транспортируют в условиях, обеспечивающих их сохранность и предохраняющих от загрязнения. Транспортные средства для перевозки пищевых продуктов не должны использоваться для перевозки других товаров, их необходимо содержать в чистоте. Тара, в которой привозят продукты с базы, должна быть промаркирована и использоваться только по назначению. Передачу заказа на предприятия осуществляют по-разному. Одни в определенный час (накануне дня завоза) передают заказ базе или заготовочному предприятию по телефону или письменно, другие – через экспедитора (шофера), развозящего товар. В соответствии с заказом поставщики подготавливают, упаковывают, опломбируют товар, оформляют сопроводительные документы, выписывают счета – фактуры. Иногда заявки на кольцевой завоз продуктов сдают заранее, за 7-15 дней.

Существуют определенные правила транспортировки продуктов. туши охлажденного мяса перевозят в подвешенном виде, мороженного – навалом.

Полуфабрикаты доставляют в закрытых ящиках или лотках из алюминия, нержавеющей стали или дерева, покрытого лаком. Лотки имеют стандартные размеры и вмещают определенное количество изделий.

При централизованной доставке полуфабрикатов с фабрик - заготовочных, мясокомбинатов шофер сдает их под расписку кладовщику или заведующему производством, который проверяет количество лист и наличие пломб на таре.

Необходимо особое внимание уделить качеству принимаемых продуктов, а также проверять соответствие их стандартам и техническим условиям, для этого кладовщик должен знать ГОСТы и ТУ и условия договора. За приемкой товара наблюдает медицинская сестра.

Запрещается принимать: мясо без сопровождающего документа о ветеринарном осмотре и неклейменое. Качество продуктов в кладовых определяют органолептическим путем с помощью специального инструмента (щипцов, лопаток, овоскопов, лупы). При возникновении сомнений в доброкачественности продуктов их направляют в санитарно-пищевую лабораторию для анализа. Сроки проверки скоропортящихся продуктов одни сутки, не скоропортящихся – 10 дней.

На предприятиях общественного питания, работающих на сырье, мясо поступает в охлажденном виде. Говядина – полутушами и четвертинами; баранина, козлятина и телятина – тушами; свинина – тушами и полутушами. Многие предприятия общественного питания получают мясные полуфабрикаты: крупнокусковые, порционные, мелкокусковые и рубленые.

При приемке мяса прежде всего проверяют наличие клейма упитанности и ветеринарно-санитарного контроля, определяют органолептическим путем доброкачественности мяса. По упитанности говядина, баранина, козлятина бывает I и II категорий, телятина I категорий, свинина – мясная, обрезная, жирная.

Доброкачественно охлажденное мясо имеет на поверхности туши сухую корочку, цвет – от бледно-розового до красного (при надавливании пальцем ямочка быстро выравнивается). Мороженое мясо на поверхности и разрезах имеет розово-красный цвет с сероватым оттенком за счет кристаллов льда, консистенцию – твердую (при постукивании издает звук); запаха не имеет, но при оттаивании появляется запах мяса и сырости. Проверить доброкачественность мороженого мяса можно с помощью лезвия разогретого ножа или путем пробной варки. Мясо, поступившее на предприятия, подвергают механической кулинарной обработке.

## 1.3 Рекомендации по первичной (холодной) обработке

## используемого сырья

Мясо содержит много полноценных белков – 14,5 – 23%, жира – от 2 до 37, минеральных веществ – 0,5-1,3% (из них наиболее ценные соли фосфора, кальция, натрия, магния и железа). В мясе имеются витамины А, Д, РР и группы В.

Основными тканями мяса являются: мышечная, соединительная, жировая и костная.

Первичная обработка состоит из следующих процессов: оттаивание, промывание, обсушивание, кулинарный разруб, обвалка, зачистка, сортировка, изготовление полуфабрикатов.

Туши, полутуши, четвертины мяса оттаивают в камере при температуре от 0о до 6-8о С 1-3 сут. или при 20-25о С в течение 12-24 ч.при медленном оттаивании потери питательных веществ мясо не размораживают в воде. После оттаивания клеймо срезают, мясо промывают водой (20-30о С) с помощью щеток, споласкивают водой (12-15о С) и обсушивают на воздухе или салфетками из ткани.

Обработка говядины

Полутушу говядины делят по контуру последнего ребра на переднюю и заднюю четвертины: в результате разруба и обвалки передней четвертины туши получают: лопаточную часть (плечевую и заплечную части), шейную часть, толстый край, Пашину, внутренний, верхний ,боковой и наружный куски тазобедренной части.

Части мякоти защищают о т пленок и сухожилий, после чего получают крупнокусковые полуфабрикаты: вырезку, толстый и тонкий края, куски тазобедренной части, внутренний, боковой, наружный; грудинку; лопаточную части, котлетное мясо (шейная часть, пашина, покромка II категории, обрезки).

Мясо сортируют в зависимости от кулинарного использования и его качества (количество соединительной ткани и ее устойчивость при тепловой обработке). Жарят вырезку, толстый и тонкий края, внутренний и верхний куски, лопатку, подлопаточную часть, грудинку, покромку (I категория); рубленые изделия приготавливают из остальных частей туши.

Полученные крупные куски (массой до 2 кг) или сразу подвергают тепловой обработке, или предварительно нарезают на порционные и мелкие куски; из них готовят также рубленую и котлетную массу. Количество отходов (кости, пленки, сухожилия) при обработке мяса составляют 26,4% (у говядины I категории) и 29,5% (II категории).

Мясные полуфабрикаты

Мясные полуфабрикаты – это продукты, приготовленные из различных видов мяса, прошедшие кулинарную обработку и подготовленные к тепловой обработке.

По виду сырья полуфабрикаты делят на говяжьи, бараньи, свиные, по характеру обработки – на натуральные, панированные, рубленые. К полуфабрикатам относят пельмени и мясной фарш.

Натуральные полуфабрикаты – куски мяса наиболее нежной мышечной ткани от говяжьих, свиных, бараньих туш. Подразделяют эти полуфабрикаты на крупнокусковые, порционные и мелкокусковые.

Полуфабрикаты мясные рубленые – котлеты московские, домашние, киевские, ромштекс и др. выпускаются полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде. Замораживанию подвергают полуфабрикаты из охлажденного сырья.

Для производства полуфабрикатов мясных рубленых используют мясо говядины, баранины, свинины, белок соевый, текструрированный или в виде крупы, хлеб, лук, яичный порошок, меланж, жир-сырец, сухари.

Рубленные полуфабрикаты должны иметь правильную форму, поверхность, равномерно посыпанную панировочными сухарями, без разорванных и ломанных краев. Фарш хорошо перемешан. Запах в сыром виде свойственен доброкачественному сырью, в жаренном виде вкус, запах свойственный жареному продукту. Консистенция жареных изделий сочная, некрошливая. Массовая доля влаги от 62 до 68 %, хлеба – от 18 до 20 %, соли – 1,2 до 1,5 %, жира – от 20 до 26 %. Помштекс бифштекс выпускают без хлеба.

## 1.4 Технологические карты

В процессе технологической обработки сырье не только подвергают сортировке, мойке, очистке и тепловой обработке, но, комбинируя различные виды сырья и полуфабрикатов, получают сложные блюда, в состав которых входит иногда несколько десятков различных продуктов. Количество продуктов, входящих в блюда, и их соотношение называются раскладкой или рецептурой. В ПОП раскладки определяются специальным сборником рецептур. «Сборник рецептур» определяет не только соотношение продуктов в блюде, но и вес блюда (выход), допустимый размер отходов и потерю веса при обработке, основных правил технологической обработки и оформления блюд, правила замены одного продукта другим.

Сборник рецептур является важнейшим техническим документом. Он состоит из нескольких разделов: расчета расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, раскладок на отдельные группы блюд, таблиц продолжительности тепловой обработки продуктов и норм взаимозаменяемости продуктов.

**Технологическая карта № 1**

Наименование блюда: шницель натуральный рубленый

Рецептура № 413

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № наименование п/п  продуктов | Брутто 1 порция | Нетто 1  II  порция | Брутто 1 порция III | Нетто 1  порции | Вес  готового  продукта |
| Говядина (котлетное мясо) | 129 | 95 | 95 | 70 |  |
| Свиной шпик | 14 | 14 | 11 | 11 |  |
| Вода | 9 | 9 | 7 | 7 |  |
| Яйца | 1/7 шт. | 6 | 1/10 шт. | 4 |  |
| Сухари | 15 | 15 | 12 | 12 |  |
| Масса  жареного шницеля | -- | 100 | - | 75 |  |
| Гарнир № 463 |  |  |  |  |  |
| Маргарин столовый или масло сливочное | 50 |  |  |  |  |
| Выход |  |  | - | - | 225 |

Краткая технология:

Для приготовления натуральных рубленых изделий нарезанное на куски котлетное мясо с жиром-сырцом, измельчают на мясорубке, добавляют воду (или молоко), соль, перец, перемешивают, после чего формируют полуфабрикаты, разделывают в виде изделий плоско-овальной формы, смачивают в льезоне, панируют в сухарях и жарят. При отпуске шницель гарнируют и поливают жиром (I и II кол.). Можно отпускать с жиром.

Гарнир - каши рассыпчатые, бобовые, отварные макаронные изделия, картофель отварной, жареный, овощи отварные, овощи, припущенные с жиром, сложные гарниры.

**Технологическая карта № 2**

Наименование блюда: бифштекс рубленый

Рецептура № 411

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № наименование п/п  продуктов | Брутто 1 порция | Нетто 1  порция |  | Вес  готового  продукта |
| Говядина (котлетное мясо) | 109 | 80 |  |  |
| Шпик | 14 | 12 |  |  |
| Молоко или вода | 6, 76 | 6, 76 |  |  |
| Перец черный молотый | 0, 04 | 0, 04 |  |  |
| Соль | 1,2 | 1,2 |  |  |
| Гарнир № 472 |  | 150 |  |  |
| Вода | 9 |  |  |  |
| Жир животный топленный пищевой | 7 | 7 |  |  |
| Выход | -- | -- |  | 220 |

Краткая технология:

В измельченное мясо добавляют соленый шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают, разделывают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении.

Гарниры - каши рассыпчатые, макаронные изделия, картофель отварной, жаренный из сырого, жаренный во фритюре, овощи, припущенные с жиром, овощи в молочном соусе.

Директор столовой: Жидовинов Н. Ф

Зав производством: Думбаева К. М

Калькулятор: Алиева Ж. У.

**Технологическая карта № 3**

Наименование блюда: бифштекс рубленый с яйцом и луком

Рецептура № 412

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № наименование п/п продуктов | Брутто 1 порция | Нетто 1 порция |  |  | Вес  готового продукта |
| Говядина | 109 | 80 |  |  |  |
| Свиной шпик | 14 | 12 |  |  |  |
| Яйцо | 1 шт. | 40 |  |  |  |
| Жир животный топленый пищевой | 5 | 5 |  |  |  |
| Масса яичницы или лук, жаренный во фритюре |  | 40  35 |  |  |  |
| Гарнир № 475 |  |  |  |  |  |
| Выход:  с яйцом  с луком |  |  |  |  | 260  255 |

Краткая технология:

В измельченное мясо добавляют свиной шпик, нарезанный кубиками (5х5 мм), соль, специи, воду (или молоко), вымешивают в виде биточков по 1 шт. на порцию и жарят. При отпуске бифштекс гарнируют и поливают соком, выделившимся при жарении. Готовый рубленый бифштекс гарнируют, поливают мясным соком и кладут на него яичницу из одного яйца или жаренный во фритюре репчатый лук.

Гарниры – каши рассыпчатые, макаронные изделия, картофель отварной, жаренный из сырого, жаренный во фритюре, овощи, припущенные с жиром, овощи в молочном соусе.

Директор: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Зав производством: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

## 1.5 Калькуляционные карты блюд и изделий

В общественном питании используется принцип нормативной калькуляции, т.е. расход сырья на определенное блюдо строго нормирован.

Калькуляция составляется в калькуляционных карточках установленной формы. Калькуляцию можно составлять на одно блюдо или на 100 блюд. Перед составлением калькуляции необходимо знать ассортимент выпускаемых блюд (изделий) и их сырьевой набор, который определяется по Сборникам рецептур. Сборник рецептур регламентирует: нормы вложения сырья по массе брутто в граммах, отходы при первичной (холодной) обработки сырья в процентах к нормам брутто; норм вложения продуктов по массе нетто (массе полуфабриката), потери при тепловой обработке в процентах к нормам нетто и массе полуфабриката; нормы выхода готовых изделий; массу продуктов в готовой продукции, массу (в граммах) каждого блюда в целом.

Расход специй, соли и зелени в каждом рецепте не указан, а во вводной части соответствующих разделов. Сб. р. даны нормы расхода этих продуктов на одно блюдо.

В настоящее время для наиболее полного удовлетворения потребностей населения на ПОП могут разрабатываться новые оригинальные рецепты и рекомендации.

В этом случае, когда предприятие выпускает блюда, рецептура которых не предусмотрено сборниками рецептур, на каждое из этих блюд должны быть разработаны стандарты предприятия стандарты предприятия (СТП), технические условия и технико-технологические карты (ТТК) (Приказ Роскомторга от 25 мая 1995 года № 57).

Порядок разработки стандартов предприятия, а также временный порядок разработки ТТК утвержден МВ ЭС РФ 6 июля 1997 г.

В калькуляционных карточках предусмотрено несколько граф, в которых рассчитывают продажную цену каждый раз, когда происходят изменения компонентов сырьевого набора и цен на сырье и продукты. Правильность исчислений в калькуляционной карточке продажной цены подтверждается подписанием заведующего производством, лица, составляющего калькуляцию, и утвержденной руководителем организации. Рассчитать продажную цену можно разумными способами в зависимости от метода формирования продажной цены.

В стоимость набора продукты входят по стоимости: цена приобретения плюс торговая надбавка, а продажная стоимость определяется путем добавления к указанной общей стоимости сырьевого набора наценки общественного питания.

Калькуляция является основой для определения продажной цены готовой продукции в организациях общественного питания, при общеобразовательных школах, средне-специальных и высших учебных заведениях, т.е. в тех организациях, где нормативным документом устанавливается предельный размер торговой наценки. При формировании продажной цены нужно учитывать покупные цены на товар (продукты), но это не должно являться определяющим фактором. Необходимо использовать более дешевое сырье или менять ассортимент. Продажные цены указываются в меню в рублях или в какой-либо валюте (ст. 317 ГК РФ). В последнем случае потребитель должен бытьт проинформирован о порядке пересчета иной валюты в рубли.

Организация\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Предприятие\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Наименование блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

№ по сборнику рецептур**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции и дата ее утверждения | | № 1 .  2002 г. | | | № 2  2002 г. | | | № 3  2002 г. | | |
| № п/п | Наименование продуктов | норма | цена | сумма | норма | цена | сумма | норма | цена | сумма |
| 1 | Говядина | 129 | 70 2 | 903 | 109 | 752 | 82 | 109 | 782 | 850 |
| 2 | Яйца | 1/7 шт. | 142 | 020 |  |  |  | 1 шт. | 152 | 150 |
| 3 | Сухари | 15 | 102 | 015 |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Маргарин столовый | 50 | 302 | 150 |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Свиной шпик | 14 | 502 | 070 | 14 | 552 | 077 | 14 | 572 | 080 |
| 6 | Перец молотый | 4 | 102 |  | 4 | 102 |  | 4 | 102 |  |
| 7 | Жир животный топленый пищевой |  |  |  | 7 | 502 | 035 | 5 | 522 | 026 |
| 8 | Вода | 9 |  |  | 9 |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Общая стоимость набора |  |  | 1155 |  |  | 912 |  |  | 112 |
|  | Цена с учетом дополн услуг |  |  | 2310 |  |  | 1824 |  |  | 222 |
|  | Продажная цена блюда |  |  | 2310 |  |  | 1824 |  |  | 222 |
|  | Выход в готовом виде | 225 |  |  | 220 |  |  |  | 260 |  |
|  | Зав производством |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Калькуляцию составил |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Утверждаю: зав. столовой

## 1.6 Технология приготовления блюд и изделий

из рубленного мяса, получаемого путем измельчения говядины, свинины, баранины или телятины на мясорубке, приготавливают натуральные рубленные изделия без добавления хлеба (бифштексы, шницели, котлеты), и с добавлением хлеба (котлеты, биточки, зразы, тефтели).

Для изготовления рубленных изделий как с добавлением, так и без добавления хлеба используют следующие куски мякоти: говядина – мякоть шейной части, Пашина и обрезки, получающиеся при разделки туши, а также покромка от туши II категории; баранина, козлятина, телятина – мякоть шейной части и обрезки; свинина – обрезки. Все куски мякоти должны быть зачищены от сухожилий и грубой соединительной ткани. Такое мясо называется котлетным. Для улучшения вкуса и сочности готовых изделий в состав нежирного котлетного мяса включают жир-сырец (5 – 10 %). В свином котлетном мясе допускается содержание жировой ткани не более 30 % и соедини тельной ткани – не более 5 %. В котлетном мясе из говядины, баранины и телятины содержание жировой, так и соединительной ткани не должно превышать 10 %.

Для приготовления изделий с добавлением хлеба измельченное на мясорубке мясо соединяют с черствым пшеничным хлебом 1-го или высшего сорта, предварительно замоченным в молоке или воде, добавляют соль, перец (иногда репчатый лук) и перемешивают.

В процессе приготовления рубленых полуфабрикатов необходимо применять меры, снижающие бактериальную обсемененность сырья и готовых полуфабрикатов (котлетное мясо промывают холодной проточной водой: измельченное мясо и котлетную массу охлаждают, холодную воду или пищевой лед).

Сформированные полуфабрикаты сразу направляют в тепловую обработку или помещают в холодильник для охлаждения до +6оС.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить непосредственно перед отпуском. Полуфабрикаты кладут на сковородку или противень с жиром, нагретым до температуры 150-160оС и обжаривают 3-5 мин. с двух сторон до образования поджаристой корочки, а затем доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280оС (5-7 мин.). Готовые рубленые изделия должны быть полностью прожарены: температура в центре для натуральных рубленых изделий должна быть не ниже 85оС, для изделий из котлетной массы – не ниже 90оС. Органолептическими признаками готовности изделий из рубленого мяса являются выделение бесцветного сока в месте прокола и серый цвет на разрезе.

При отпуске натуральные рубленые изделия поливают жиром или мясным соком, изделия из котлетной массы – жиром или соусом. На гарнир отпускаюют картофель жареный, картофель отварной, картофельное пюре, овощи отварные или тушеные, отварные макаронные изделия, каши рассыпчатые.

Бифштекс рубленый

При отпуске на порционное блюдо или тарелку укладывают гарнир, рядом бифштекс, поливают его мясным соком. В качестве гарнира используют жареный картофель, отварные овощи, слоистый гарнир. Бифштекс рубленый можно отпустить с яйцом или с луком, как бифштекс натуральный.

Шницель натуральный рубленый

При отпуске на порционное блюдо укладывают гарнир – картофель жареный или отварной, рассыпчатые каши, сложный гарнир из 3-4 овощей, рядом – шницель, поливают растопленным маслом.

## 1.7 Процессы, формирующие качество готовой продукции

Мясо богато белками, жирами, минеральными и экстрактивными веществами. Белки служат для построения и восстановления тканей организма, а жир является источником энергии. Экстрактивные вещества придают вкус и аромат мясным блюдам. Благодаря этому они способствуют выделению пищеварительных соков и хорошему усвоению пищи. Углеводов и витаминов в мясе мало. Большинство мясных блюд приготавливают с соусами, благодаря чему разнообразятся вкус и ассортимент блюд.

Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки и в зависимости от этого мясные блюда делят на отварные, припущенные, жаренные, тушенные, запеченные.

В процессе тепловой обработки происходят изменения содержащихся в нем веществ. Соединительная ткань мяса состоит из неполноценных белков – коллагенов и эластина. При тепловой обработке эластин почти не изменяет своих свойств. Коллагеновые волокна деформируются, длина их укорачивается, а толщина увеличивается, при этом они выпрессовывают влагу. Коллаген под действием тепла и при наличии воды превращаются в более простое вещество – глютин (клей), растворимый в горячей воде. Связь между волокнами становится менее прочной и мясо размягчается. Время размягчается мяса зависит от количества коллагена и его стойкости к воздействию тепла. На стойкость коллагена влияют порода, упитанность, порода животного. части мяса, содержащие нестойкий коллаген, размягчаются за 10-15 мин., стойкий коллаген - за 2-3 часа. Процесс перехода коллагена в глютин начинается при температуре выше 50о С и особенно быстро протекает при температуре выше 100о С.

Белки мышечных волокон при тепловой обработке свертываются и выпрессовывают содержащуюся в них жидкость вместе с растворимыми в ней веществами. При этом мышечные волокна уплотняются, теряют способность впитывать воду. Масса мяса уменьшается.

При жарке с поверхности мяса влага частично испаряется, а часть ее перемещается вглубь изделий, при этом в корочке концентрируется экстрактивные вещества. Кроме того, при температуре свыше 100о С белок и другие составные вещества частично разлагаются и образуют новые вещества. красный цвет мяса зависит от красящего вещества – миоглобина. При тепловой обработке миоглобин распадается и цвет мяса изменяется.

Содержание жира при тепловой обработке уменьшается, при жарке жир вытапливается; а при варке переходит в бульон и всплывает на поверхность.

## 1.8 Правила оформления, отпуска, хранения и реализации

## продуктов

Организация общественного питания на производственных предприятиях зависит от особенностей производства и степени концентрации рабочих и служащих. Эти особенности обуславливают режим работы ПОП, их расположение, количество мест в столовых и выбор форм обслуживания.

На производственных предприятиях с численностью рабочих 250 и более человек в максимальную смену предусматривают предназначенные для обслуживания нескольких цехов, а также столовые-раздаточные и буфеты для работников отдельных цехов.

Ассортимент вторых горячих блюд разнообразен как по видам продуктов, так и по способам их кулинарной обработки. Отпуск готовой пищи разрешается после бракеража, проведенного медицинским работником. Суточную пробу питания (завтрак, обед, ужин) ежедневно оставляют в холодильнике и хранят в течение суток. Отпускают блюда с плиты через специальное окно, у которого устанавливают стол или прилавок. Строго следят за массой или объемом блюд, согласно выписанной раскладке и меню-требованию.

При отпуске вторых блюд используют гарнирные соусные ложки различной вместимости (50, 75, 100 г.), лопатки, вилки, щипцы, лопаточки.

Посуда, предназначенная для отпуска блюд, должна иметь определенные размеры и вместимость, быть устойчивой, с широким дном или удобной ручкой. Очень важно с санитарной точки зрения при раздаче пищи не касаться ее руками.

Используют столовую посуду фаянсовую, фарфоровую (тарелки, блюдца, чашки), стеклянную (стаканы), из нержавеющей стали (ложки, вилки). Не употребляется употреблять посуду с отбитыми краями, пластмассовую и столовые приборы из алюминия.

Большое значение имеет правильное оформление приготовленных блюд. Привлекательный внешний вид готовых изделий возбуждает аппетит, способствует лучшему усвоению пищи. При подаче на тарелки (не пачкая края) сначала кладут основной продукт (мясо, котлету), затем гарнир, в последнюю очередь изделия поливают соусом. При отпуске блюд без соуса (шницель) основной продукт кладут сверху на гарнир.

При подаче вторых горячих блюд обращают внимание на их температуру. Температура вторых блюд в столовых 60 – 65°С. различают гарниры простые и сложные. Простой гарнир состоит из одного продукта, сложный – из нескольких видов продуктов. При составлении сложного гарнира набирают продукты, сочетающиеся по вкусу и цвету. Сложный гарнир располагать букетиками. Мясо поливают соусом или соус подают отдельно в соуснике. гарнир соусом не поливают.

Бифштекс с яйцом приносят на мельхиоровом овальном блюде вместе с гарниром (с жаренным картофелем). На бифштекс кладут яичницу-глазунью из одного яйца и оформляют зеленью. Подают предварительно на подогретую тарелку.

В процессе приготовления пищи необходимо соблюдать следующие санитарные требования: полуфабрикаты по мере их изготовления следует немедленно подвергать тепловой обработке не менее 15 мин., хранить вторые блюда на плите можно не более 2-3 часов.

## 1.9 Контроль качества

Правильность технологического процесса, соблюдения рецептур, а также качество готовой продукции и полуфабрикатов предприятий общественного питания регулярно контролируют.

Ежедневный контроль осуществляет бракеражная комиссия предприятия, а систематический контроль производит Госсанэпиднадзор в лице центров Госсанэпиднадзора и санитарно-пищевых лабораторий.

Бракеражную комиссию создают на каждом предприятии общественного питания. В ее состав входят: директор предприятия, заведующий производство, санитарный работник, представитель общественного контроля. Бракераж (контроль за качеством продукции) включает: изучение меню и калькуляций на блюда, изделия, определения температуры готовой продукции, органолептическое исследование качества и определение выхода порции. результат проверки бракеражной комиссии в виде оценки качества продукции занося в специальный бракеражный журнал, который хранится у заведующего производства. Органолептическую оценку качества кулинарной продукции проводят по таким показателям, как внешний вид товара (форма, прозрачность), цвет, консистенция, запах, вкус оценивают по показателям: упаковка и маркировка, поверхность и ее отделка, цвет, форма, ее вид в разрезе (пропеченность, пышность, пористость, промес), запах и вкус. Выпеченные и отделочные полуфабрикаты оценивают дополнительно по консистенции.

В зависимости от этих показателей изделиям дают оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «не удовлетворительно».

Таблица 2

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда,  изделия | Внешний вид | Консистенция | Цвет | Вкус | Запах |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| Шницель  натуральный рубленый | Имеют румяную корочку, поверхность и края  ровные без трещин | Сочная,  однородная | Светло- или  темно-серый | В меру соленый | Специй |
| Бифштекс рубленый | Поджаристую корочку, поверхность и края ровные без трещин | Сочная, однородная, мягкая | От серого до коричневого | В меру соленый | Специй, приправ |
| Бифштекс рубленый  с яйцом | Поджаристую корочку, поверхность и края ровные без трещин | Рыхлая,  сочная,  однородная | От серого до коричневого | В меру соленый | Специй, приправ |

## 1.10 Санитарные требования к организации рабочего места

Личная гигиена – это ряд санитарных правил, которые должны соблюдать работники общественного питания. Выполнение правил личной гигиены имеет важное значение в предупреждении загрязнения пищи микробами, которые могут стать причиной возникновения заразных заболеваний и пищевых отравлений у потребителей.

Личная гигиена работников повышает культуру обслуживания потребителей и служит важным показателем общей культуры предприятия общественного питания.

Правилами личной гигиены предусмотрен ряд гигиенических требований к содержанию тела, рук, полости рта, к санитарной одежде, санитарному режиму предприятия, медицинскому освидетельствованию работников общественного питания.

Содержание тела в чистоте – важное гигиеническое требование. Участвует в дыхательном процессе и выделении продуктов обмена. Загрязняясь от пота, выделением кожно-жировой смазки, слушивающегося эпителия, пыли и микробов, кожа плохо функционирует, ухудшая самочувствие человека. Кроме того, грязь может стать причиной возникновения гнойничковых заболеваний и загрязнения микробами обрабатываемой кожи.

Поэтому всем работникам ПОП, особенно поварам, кондитерам, официантам не обходимо содержать тело в чистоте. Рекомендуется ежедневно перед работой принимать гигиенический душ с использованием мыла и мочалки или непосредственно перед работой тщательно вымыть руки до локтя.

Внешний вид рук работников пищеблока должен отвечать следующим требованиям: коротко стриженные ногти, без лака, чистое подногтевое пространство. Запрещается носить украшения и часы. Официанты, кроме того, должны иметь ухоженные ногти, систематически делать производственный маникюр. На раках поваров могут оказаться болезнетворные микробы (сальмонеллы, дизентерийные палочки), яйца глистов. Поэтому руки следует мыть и дезинфицировать перед началом работы, после посещения туалета, при переходе от обработки сырья к обработке готовой пищи.

В комплект санитарной одежды повара входят: куртка или халат, колпак или марлевая косынка, фартук, полотенце, косынка для вытирания пота, брюки или юбка, специальная обувь.

Санитарную одежду надевают в определенной последовательности, добиваясь аккуратного внешнего вида. Головной убор должен полностью закрывать волосы.

Лица при поступлении на работы на ПОП и уже работающие на нем в соответствии с Приказом Минздравмедпрома РФ от 14.03.1996. «о порядке проведений предварительных и периодических медицинских осмотров работников и медицинских регламентах допуска к профессии» обязаны проходить следующие медицинские осмотры и обследования: осмотр дерматовенерологом – 2 раза в го, обследование на туберкулез – 1 раз в год, исследование крови на сифилис (Рв) – 1 раз в год, мазки на гонорею – 2 раза в год, исследования на бактерионоосительство возбудителей кишечных инфекций, серологическое обследование на брюшной тиф – не реже 1 раза в год.

## 

## 1.10.1 Санитарные требования, предъявляемые к оборудованию

ПОП должны быть оснащены оборудованием и предметами материально-технического оснащения в соответствии с действующими норами.

В соответствии с санитарными требованиями материалы, из которых изготавливают оборудование, инвентарь, посуду, тару для ПОП, не должны оказывать вредное воздействие на продукты и вызывать изменения их качества и свойств. Они должны быть устойчивыми к кислотам и щелочам, легко мыться и дезинфицироваться, не ржаветь и иметь гладкую поверхность. таким требованиям отвечает нержавеющая сталь, алюминий, дюралюминий, мельхиор, никель, некоторые виды пластмассы, фосфор, фаянс, стекло.

Требования к оборудованию:

Технологическое оборудование ПОП бывает механическое, тепловое, холодильное, немеханическое. Формы и конструкция оборудования должна соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям, способствовать облегчению труда работников и повышению его трудоспособности. В настоящее время этим требованиям отвечает модульное оборудование, выполненное в виде отдельных секций, которые легко собираются в разном сочетании для горячих, холодных кондитерских цехов.

Оборудование размещают в производственных помещениях с учетом последовательности технологического процесса, исключающего встречные и перекрещивающиеся потоки движения сырья, полуфабрикатов и готовой пищи. Для обеспечения свободного доступа к оборудованию предусматривают проходы шириной не менее 1,2 – 1,5 м.

Наиболее современным считается линейное расположение модульно-секционного оборудования, которые создают единую технологическую линию, улучшает состояние предприятия и условия труда. После работы оборудование тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают чистым полотенцем и закрывают чехлом из пленки или полотна. Рабочие части машин следует мыть с добавлением разрешенных моющих средств, ошпаривать, протирать, просушивать в тепловых шкафах отдельно в разобранном виде.

## 1.10.1.2 Требования к инвентарю

К инвентарю относят приспособления, облегчающие труд повара и кондитера: разделочные доски, веселки, шумовки, грохот, сито, кондитерские мешки, наконечники, специальные шприцы, скалки, формочки, выемки, гребенки.

Все доски должны быть маркированы в соответствии с обрабатываемым на них продуктом: МC – мясо сырое, МВ – мясо вареное, ОС – овощи сырые, ОВ – овощи вареные, РС – рыба сырая, РВ – рыба вареная, МГ – мясная гастрономия, РГ – рыбная гастрономия, «сельдь», Х – хлеб, ОК – овощи квашенные.

В процессе работы строго следят за правильным использованием досок согласно маркировке. После каждой операции доски моют горячей водой с моющим средством и щеткой, очистив их предварительно ножом от остатков продукта, ошпаривают кипятком и хранят, поставив на ребро, на стеллаж в специальных кассетах в соответствующем цехе.

Весь инвентарь моют горячей водой с моющими средствами. деревянный инвентарь дезинфицируют, ополаскивают горячей водой не ниже 65°С. используемый инвентарь тщательно промывают 0, 5 % - ным раствором кальцинированной соды, затем дезинфицируют 2 % - ным раствором хлора извести и ополаскивают горячей водой.

Инструменты (ножи, тяпки, поварские иглы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, необходимо закреплять за рабочим местом и соответственно маркировать. Поварские ножи, особенно из ржавеющей стали, нужно хранить в сухом виде. Все металлические инструменты после мытья горячей водой дезинфицируют кипячением в воде или прокаливают в жарочном шкафу.

В нерабочее время чистый инвентарь хранят в специальных шкафах или на закрытых стеллажах.

Нарушение санитарно-гигиенических правил мытья и содержания инвентаря и инструментов может стать причиной обсеменения микробами пищевых продуктов, и, следовательно, возникновения пищевых отравлений и кишечный инфекций.

## 

## 1.10.1.2.3.4 Требования к кухонной посуде и таре

Кухонная посуда (кастрюли, наплитные котлы, объемом не более 60 литров, сотейники, чайники) изготавливают из нержавеющей стали, алюминия и дюралюминия с гладкой поверхностью.

Для мытья кухонной посуды используют ванны из двух отделений. вначале посуду освобождают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой. Затем моют в первом отделении ванны мочалками и щетками с моющими средствами, разрешенными на ПОП при температуре воды 45 – 50°С, во втором ополаскивают горячей водой не ниже 65°С. просушивают и хранят кухонную посуду вверх дном на стеллажах на высоте не менее 0, 5 – 0, 7 метров от пола.

Кухонную посуду не дезинфицируют, т.к. она постоянно подвергается тепловой обработке.

На предприятиях общепита запрещается использовать эмалированную посуду, т.к. она хрупкая, особенно посуда с поврежденной эмалью. Алюминиевая, дюралюминиевая кухонная посуда может использоваться только для приготовления и кратковременного хранения пищи.

Тару для полуфабрикатов изготовляют из алюминия, дерева и полипропилена, который имеет ряд преимуществ, благодаря легкости, гигиеничности, водонепроницаемости. Тару моют в специальных моечных помещениях или в моечных кухонной посуды в специально выделенных двухгнездовых ваннах с применением моющих и дезинфицирующих средств.

## 1.11 Правила эксплуатации оборудования и техники безопасности

Важнейшим мероприятием, направленным на предупреждение несчастных случаев, является обязательное проведение производственных инструктажей. На ПОП для приготовления и отпуска пищи используются различные виды электрооборудования, что требует от работников хорошего знания основ электробезопасности. Во избежание несчастных случаев работники пищеблока должны изучить правила эксплуатации теплового и механического оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством. Несчастные случаи могут произойти по вине администрации учреждений из-за неисправности эксплуатируемого оборудования, нарушения правил санитарии и гигиены по вине работника, не выполняющего правил охраны труды.

Так, нарушение правил эксплуатации электрооборудования может привести к серьезным травмам. Перед рубильниками и машинами должны быть положены резиновые коврики и повешены плакаты или надписи: «Не трогать – смертельно!».

Не следует перегружать камеру машины продуктами, проталкивать мясо в мясорубку. При работе на универсальном приводе снимать и устанавливать сменные машины можно только при выключенном электродвигателе после полной остановки машины, контролировать нагрев машины (не допускать свыше 600С). тепловое оборудование применяют в пищеблоках на огневом, газовом и электрическом обогреве. Каждый вид топлива требует особой предосторожности и соблюдения своих правил безопасности труда. Однако, необходимо придерживаться и общих правил охраны труда. Нельзя работать на тепловом оборудовании с неисправной арматурой. На циферблате манометра должна быть нанесена красная черта предельного рабочего давления. предохранительный клапан и продувочный кран следует проверять ежедневно, манометр – 1 раз в 6 месяцев. У каждого аппарата нужно вывесить инструкцию по безопасности труда.

После окончания работы необходимо провести санитарную уборку с 2 %-ным раствором кальцинированной соды и ополоснуть горячей водой.

**Литература**

1. Анфимова Н.А. Кулинария «Повар кондитер» М.: Профессиональное образование. 2000 г.

2. Белобородой В.В. Тепловое оборудование предприятия общественного питания. М.: Экономика. 1998 г.

3. Богданов Г.А. и др. Оборудование предприятий общественного питания М.: Экономика. 1999 г.

4. Бутейкис Н.Г. Приготовление мучных кондитерских изделий М.: Экономика. 1998 г.

5. Герасимова В.Г. Сырьё и материалы кондитерского производства- М.:

Пищевая промышленность. 1997 г.

6. Гусева Л.Г. Тепловое и электрическое оборудование предприятия общественного питания. М.: Экономика. 1999 г.

7. Ермакова В.И. Основы кулинарии М.: Просвещение. 1998 г.

8. Иванова Р.В. Торгово-технологическое оборудование. М.: Экономика. 1999 г.

9. Курьянова З.В. Теоретический курс бухгалтерского учета. Москва. 1999 г.

10. Ковалев Н.И., Куткика М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. - М.: Деловая литература. 2001.

11. Маслов Л.А. Основы технологии приготовления пищи. М.: Экономика

1997 г.

12. Маслов Л.А. Кулинарная характеристика блюд и изделий. М.: Экономика. 1998 г.

13. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, санитарии, гигиены. М.:

Высшая шкала. 1999 г.

14. Морозова А.В. Бухгалтерский учёт в общественном питании, Москва 1999г.

15. Морозов А. Т. и другие. Кулинария для всех. М.: Экономика. 1998 г.

16. Петров В.В. Бухгалтерский учет в общественном питании. Москва 2002 г

17. Педенко А.И. Гигиена, санитария общественного питания. М.: Экономика 1998 г.

18. Порфентьева Т.Р. Товароведение плодоовощных, зерномучных кондитерских вкусовых товаров. М.: Экономика. 1999 г.

19. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятия общественного питания. М.: Хлебпродинформ. 1982, 1983, 1996 г.

20. Токарев Л.М. Производство мучных, кондитерских изделий. М: Пищевая промышленность. 1997 г.

21. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара. М.: Экономика.1997 г.

22. Журналы. Кулинар. Питание и общество. Пищевая промышленность, Смак, Хлебосол. За пять последних лет.