

Правила холодной и кулинарной обработки овощей и фруктов

Первичная обработка овощей включает: сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.

Сырые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, рекомендуется выдерживать в 3%-м растворе уксусной кислоты или в 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим тщательным ополаскиванием проточной водой.

Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов.

Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей, а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Для приготовления 1 л 3 % раствора уксусной кислоты необходимо взять 958 мл воды и добавить 42 мл уксусной кислоты 70 % концентрации.

1 л 10 % соляного раствора - 100 гр соли на 900 мл воды

Выписка СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Режим мытья столовой посуды

- удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой в бачки для отходов;

I- мытье в воде температурой не ниже 45°C с добавлением моющих средств (0,5 % моющего раствора);

II - мытье в воде той же температуры с добавлением моющих средств, но в количестве в два раза меньше, чем в первой секции (0,25 % моющего раствора);

III - ополаскивание посуды, помещенной в металлические сетки с ручками, горячей проточной водой температурой не ниже 65°C или с помощью гибкого шланга с душевой насадкой;

- просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах в опрокинутом виде.

При наличии посудомоечной машины, мытье посуды проводится согласно инструкции по использованию.

Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала, качественная обработка которого невозможна.

Выписка СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Режим мытья стеклянной посуды

I - мытье водой температурой не ниже 45 °С с добавлением моющих средств (0,5% моющего раствора)

II - ополаскивание проточной водой температурой не ниже 65 °С с помощью гибкого шланга с душевой насадкой.

Режим мытья столовых приборов

Столовые приборы и кассеты для хранения подвергают мытью в горячей воде при температуре не ниже 45°С с применением моющих средств (0,5% моющего раствора и с последующим ополаскиванием в проточной воде при температуре не ниже 65°С.

Вымытые столовые приборы ошпаривают кипятком, либо прокаливают в жарочных шкафах (шкафных стерилизаторах) в течение 2 - 3 мин. Чистые столовые приборы хранят в вертикальном положении (ручками вверх) в кассетах.

Выписка СанПиН 2.3/2.4.3590-20

Режим мытья кухонной посуды и инвентаря

Мытье кухонной посуды и инвентаря проводят в двухсекционных моечных ваннах. Варочные котлы после освобождения от остатков пищи моют горячей водой не менее 50°C с добавлением моющего средства (0,5% моющий раствор) ополаскивают при температуре не ниже 65°C, просушивают на стеллажах в перевернутом виде. (Скоблить металлическими щётками металлическую кухонную посуду не разрешается. Очистить посуду от пригорания необходимо с помощью кипячения с раствором пищевой соды). Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола;

Мясорубки после использования разбирают, очищают от остатков сырья, моют с добавлением моющего средства (0,5% моющего раствора), ополаскивают при температуре не ниже 65°C, обдают кипятком и прокаливают в духовом шкафу на специально выделенном противне (хранить на нем же).

Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря (предварительно тщательно очищенных от остатков сырья) производится горячей водой при температуре не ниже 50°C с добавлением моющих средств (0,5% моющий раствор), ополаскивают горячей водой при температуре не ниже 65°C, затем ошпаривают кипятком, после чего просушивают на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранят непосредственно на рабочих местах на ребре.

Выписка СанПиН 2.3/2.4.3590-20