**МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимент**

**Тема:**

1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации

Первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно хранится. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводится влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов:

· Венчики для взбивания;

· Противни – металлические и силиконовые;

· Кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;

· Дозаторы и мерные стаканчики

· Ножи и слайсеры;

· Ролики – для вырезания;

· Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

**Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование оборудования и инвентаря** | **Санитарные требования** |
| ***Производственный стол****.* Поверхность гладкая,ровная,прочная изнержавеющей стали. После каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина. Продукты размещают на отдаленной части стола в ѐмкостях | Описание: https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=e728e61f126c825058dc30dd49bbc318-l&n=13 |
| ***Электрический миксер****.* Детали миксеров,соприкасающиеся спродуктами, делают из нержавеющей стали – простого в уходе и гигиеничного материала. Чаши изготавливают из безопасного для здоровья и легко моющегося пластика. По окончании работы с миксером вымойте отдельные его части. При мытье пластмассовых частей используйте воду с температурой 80 0С. При мытье не используйте агрессивные чистящие средства, песок и острые предметы, которые могли бы повредить пластмассовые части миксера. После мытья нержавеющие части миксера вытрете сухим полотенцем | Описание: https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=04504cdaa289478984f7378b2b371e41-l&n=13 |
| ***Блендер.***Электрический блендер для взбивания желированныхблюд с разными насадками. Для чистки блендера налейте в контейнер горячей воды и несколько капель моющего средства. Закройте крышку и на некоторое время включите импульсный режим. Затем выньте вилку из розетки и ополосните контейнер под струей воды, а потом просушите в перевернутом положении. | Описание: https://images.ru.prom.st/615296190_w640_h640_blender-pogruzhnoj-5.jpg |
| ***Разделочная доска****.* Изготовлена из дерева или синтетическихматериалом, разрешѐнных Госсанэпиднадзором, маркировка соответствует обрабатываемым продуктам. Моют после каждой операции горячей водой и щѐткой, ошпаривают кипятком. В конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина. | Описание: https://www.gastro.ee/admin/upload/Failid/Pood/32400/medium/1545300305335.jpg |
| ***Деревянные лопатки***очищают от остатков пищи,промываютводой (50 °С) с моющими средствами, ополаскивают водой (не ниже 65 С) и просушивают на решетчатых металлических стеллажах. | Описание: https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=4bea4e09cb0b7c75a4123fb775a9e473-l&n=13 |
| ***Ножи, металлические инструменты и инвентарь.***Закрепляются зарабочим местом в соответствии с маркировкой, хранят в сухом месте. Дезинфицируют кипячением в воде или прокаливаем в жарочном шкафу (кроме кухонной посуды, так как она постоянно подвергается тепловой обработке) | Описание: https://i2.wp.com/tehnikaportal.ru/wp-content/uploads/2018/02/Derzhatel-dlya-nozhey-14-1.jpg |
| ***Водяная баня.*** Приготовить водяную баню просто;поставьтеформу, в которой готовится блюдо, в кастрюлю большего размера и заполните ее частично кипящей водой. Кастрюля должна быть достаточно большой, чтобы в нее вошла, ѐмкость меньшего размера и вдобавок со всех сторон осталось еще несколько сантиметров. | Описание: http://findfood.ru/attaches/termin/vodjanaja-banja.jpg |
| ***Инструменты***(выемки, формы) в процессе работы содержат в чистоте. После использования тщательно моют и хранят в специально отведѐнном месте. | Описание: https://cache3.youla.io/files/images/720_720_out/59/a6/59a67870c15ae354751ce082.jpg |
| ***Кондитерские мешки***и насадки после употребления тщательно промывают в горячей воде с добавлением моющих средств.  Затем их ополаскивают, кипятят в течении 15 минут и просушивают. Для кипячения и хранения кондитерских мешков следует использовать специальную чистую маркированную посуду. | Описание: http://ae01.alicdn.com/kf/HTB1N.crObPpK1RjSZFFq6y5PpXaJ.jpg?width=900&height=900&hash=1800 |
| ***Мытье столовой посуды***производят в следующем порядке:  -удаление остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой;  -мытье в воде с температурой не ниже 40 0 C с добавлением моющих средств; мытье в воде с температурой не ниже 40 0 C с  добавлением моющих средств; -ополаскивание посуды, горячей  проточной водой с температурой не ниже 65 0 C;  - просушивание посуды на решетчатых полках, стеллажах. | Описание: https://im0-tub-ru.yandex.net/i?id=d6a957bcb47092f8592e70b1bc7b87ac-l&n=13 |

**Оформить краткий конспект в тетради использовать:**

1 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Н.А. Анфимова. – 2-е изд., стер. – М. :Издательский центр «Академия», 2003 – 400 с.

2 Интернет ресурсы.

Оправлять на эл. почту [elena.grofel@yandex.ru](mailto:elena.grofel@yandex.ru) или вк.