Сроки годности готовых блюд на предприятии общественного питания

 Сфера общественного питания является одновременно как интересной и привлекательной для бизнеса, так и одной из самых непростых, учитывая количество условий, в том числе и санитарно-эпидемиологических, которые необходимо соблюдать. Одно из таких условий – требования к хранению продуктов.

* Готовая продукция и полуфабрикаты, должны храниться отдельно — в разных морозильных или холодильных камерах;
* В случае невозможности разделения продуктов допускается совместное хранение при условии складирования раздельно в маркированную тару;
* Холодильные камеры, предназначенные для хранения мяса, должны быть оборудованы гигиеническим покрытием;
* Молочные продукты закладываются в тару, имеющую крышки (Категорически запрещается оставлять в таре ложки и лопатки!);
* Масло и жиры воспрещается хранить совместно с продуктами, имеющими сильный запах;
* Сыры и колбасы хранятся в упаковке от поставщика;
* Яйца положено хранить в упаковочной таре, отдельно от других продуктов;
* Крупы, макаронные изделия, мука, сахар и соль — хранятся в таре поставщика в сухих, хорошо проветриваемых местах;
* Кофе бобы, кофе молотый и чай помещают отдельно от других продуктов в сухое и хорошо проветриваемое место;
* Хлебобулочные изделия положено хранить на стеллажах или в специальных шкафах с вентиляционными отверстиями в дверцах, при этом запрещается хранить вместе пшеничный и ржаной сорта хлебов;
* Свежие овощи хранят в сухих темных помещениях в прохладных местах;

Для доставки полуфабрикатов из заготовочных предприятий в доготовочные или магазины кулинарии следует использовать специальную маркированную тару (металлическую, полимерную), с плотно пригнанными крышками, и упаковочные материалы (целлофан, пергамент и др.), разрешённые Минздравом для контакта с пищевыми продуктами.

ВПОП с постоянным контингентом потребителей (промышленные предприятия, учебные заведения) наиболее рациональной, с гигиенической точки зрения, считается организация питания по меню скомплектованных обедов.

Рационы таких комплексов подобраны по калорийности и сбалансированности пищевых веществ, соответствующих физиологическим потребностям определенных групп населения. Меню скомплектованных обедов составляют на 10 дней и более.

Отпуск их организуют на механизированных линиях раздачи, некоторые из линий оборудуются накопителями блюд с подогревом.

 **Хранение готовых блюд — сроки и нормы**

Нормы, принятые для организаций общественного питания, **намного жестче**, чем для домашнего. Их основная цель – предотвратить заражение едоков даже в самых неблагоприятных условиях. Таких, например, как жара и высокий уровень микробного обсеменения за пределами холодильной камеры в момент приготовления полуфабриката. Да и первоначальная свежесть продуктов в общепитовской системе – это переменная со многими неизвестными.

Кроме того, данные нормы не предполагают использования особых приспособлений для хранения: как-то плотного упаковывания горячих блюд в пищевую пленку, фольгу или помещения их в вакуумные контейнеры. Меж тем подобные меры действительно способны удлинить срок жизни продукта.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. **Название**
 | **Срок годности в часах** |

#### Сроки хранения готовых блюд

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Сроки годности в часах** |
| Торты и пирожные: |  |
| без отделки кремом, с отделками белково-взбивной, типа суфле, сливочной, фруктово-ягодной, помадной | 72 |
| пирожное «Картошка» | 36 |
| с заварным кремом, с кремом из взбитых сливок, с творожно-сливочной начинкой | 18 |
| Рулеты бисквитные: |  |
| с начинками сливочной, фруктовой, с цукатами, маком | 36 |
| с творогом | 24 |
| Желе, муссы | 24 |
| Кремы | 24 |
| Сливки взбитые | 6 |
| Квасы, вырабатываемые промышленностью: |  |
| квас хлебный непастеризованный | 48 |
| квас «Московский» | 72 |
| Соки фруктовые и овощные свежеотжатые | 48 |

#### Сроки хранения готовых блюд

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Срок годности в часах** |
| Салаты из сырых овощей и фруктов: |  |
| без заправки | 18 |
| с заправками (майонез, соусы) | 12 |
| Салаты из сырых овощей с добавлением консервированных овощей, яиц и т. д.: |  |
| без заправки | 18 |
| с заправками (майонез, соусы) | 6 |
| Салаты из маринованных, соленых, квашеных овощей | 36 |
| Салаты и винегреты из вареных овощей: |  |
| без заправки и добавления соленых овощей | 18 |
| с заправками (майонез, соусы) | 12 |
| Блюда из вареных, тушеных, жареных овощей | 24 |
| Салаты с добавлением мяса, птицы, рыбы, копченостей: |  |
| без заправки | 18 |
| с заправками (майонез, соусы) | 12 |
| Гарниры: |  |
| рис отварной, макаронные изделия отварные, пюре картофельное | 12 |
| овощи тушеные | 18 |
| картофель отварной, жареный | 18 |
| Соусы и заправки для вторых блюд | 48 |

#### Сроки хранения овощей

|  |  |
| --- | --- |
| **Название** | **Срок годности в часах** |
| Картофель сырой очищенный сульфитированный | 48 |
| Капуста свежая зачищенная | 12 |
| Морковь, свекла, лук репчатый сырые очищенные | 24 |
| Редис, редька обработанные, нарезанные | 12 |
| Петрушка, сельдерей обработанные | 24 |
| Лук зеленый обработанный | 18 |
| Укроп обработанный | 18 |