

ПРАВИЛА ОТПУСКА И ХРАНЕНИЯ БЛЮД.

1. ОТПУСК БЛЮД.

На раздаче необходимо обеспечивать быстрый отпуск блюд, пополнение запаса готовой продукции по мере ее реализации, хранение продукции при оптимальных температурных режимах (подогрев, охлаждение).

Раздача должна иметь непосредственное сообщение с горячим и холодным цехами. Она должна быть оснащена помещением для нарезки хлеба, сервизным буфетом, моечной столовой посуды, буфетом. При расположении указанных помещений с одной стороны раздачи ширина последней должна быть не менее 2 м, с двух и более сторон — не менее 3 м. Фронт выдачи блюд на раздаче должен быть для горячих цехов 0,03 м, а для холодных — 0,01 м на одно место в зале. На раздаче размещают контрольно-кассовые машины с интервалом между ними не менее 50 см. Над ними оборудуют витрину с бланками меню. Раздачи размещают таким образом, чтобы они имели удобное сообщение с другими помещениями — моечной столовой посуды, сервизной, буфетом и т.д.

Кухню от раздачи отделяет линия секционных тепловых шкафов, что и создает фронт раздачи. Холодный цех от раздаточной отделяет линия секционных прилавков. В нее входит и льдогенератор, из которого официанты по мере надобности берут лед. Между буфетом и раздачей находится прилавок шириной 60 см, высотой 90 см, оснащенный холодильным оборудованием, стеллажами, столами. В кофейном буфете устанавливают еще и тепловое оборудование. В некоторых ресторанах официанты могут брать в буфете кондитерские и другие штучные изделия. Официанты выносят блюда с раздачи в зал в основном на подносах или с помощью тележек.

В обеденное время рабочее место повара-раздатчика первых блюд организуют следующим образом. Кастрюлю с первым блюдом устанавливают на мармит. Здесь же должна быть горка с нарезанной зеленью, луком, сметаной, порционированными кусками мяса, птицы, рыбы (в горячем бульоне).

При отпуске заказных первых блюд (непосредственно с плиты) используют ту же горку.

Отпуск основных блюд производят непосредственно с плиты. Для раздатчика оформляют горку с нарезанными овощами — свеклой, морковью, огурцами. На столе должны быть зелень, лук, сметана, лимон, маринованные фрукты, овощи, консервы и др. Раздача должна функционировать таким образом, чтобы обеспечить отпуск блюд в свежем виде, определенной массы и температуры.

Температура при отпуске:

первых блюд и горячих напитков - не ниже 75 °С;

основных блюд – не ниже 65 °С;

соусов — 75 °С;

холодных и сладких блюд – в летнее время – 7,

- в зимнее время – 14 °С

2. ХРАНЕНИЕ.

Для хранения готовых блюд на раздаче установлены определенные сроки, необходимые не только для соблюдения санитарных требований, но и для сохранения вкусовых качеств.

- **Студень мясным, мясное заливное, студень рыбный, рыбу заливную реализуют только при наличии холодильных камер (не выше 6 °С) в течение не более 12 ч;**
- **сельдь рубленую при наличии холодильных камер — 24 ч;**
- **винегрет, салаты (овощные, мясные, рыбные) при Наличии холодильных камер и в незаправленном виде — не более 12 ч;**
- **пирожки жареные и печеные с мясом, рыбой или субпродуктами (кулебяки, расстегаи) — не более 24 ч при отсутствии холодильных камер, при температуре не выше 20 °С — не более 6 ч;**
- **бутерброды — не более 3 ч.**

- торты и пирожные с кремом из взбитых белков или фруктовой отделкой можно хранить и реализовывать в течение 72 ч,
- со сливочным кремом — 36 ч,
- с кремом из сливок или заварным кремом — 6 ч.

Срок реализации готовой продукции считается с момента окончания технологического процесса ее приготовления. Сроки хранения горячих овощных блюд должны быть самыми минимальными, но не более 1 ч при температуре не ниже 75 °С.

Хранение готовой пищи сверх установленных сроков допускается только как исключение. В случае вынужденного хранения остатков пищи соблюдают следующие условия. Оставшаяся пища должна быть охлаждена до температуры не выше 8 °С не позднее с момента ее приготовления. Срок хранения пищи в охлажденном виде (при температуре не выше 8 °С) не должен превышать 12 ч.

До раздачи пища должна быть подвергнута вторичной тепловой обработке. Срок реализации пищи после ее вторичной тепло-Ной кулинарной обработки не должен превышать 1 ч.

Раздаточные пункты, филиалы и буфеты, производящие отпуск горячих блюд, оборудуют плитами для подогрева пищи и моечными столовой посуды. В раздаточных пунктах пищу в термосах хранят не более 3 ч, а овощные блюда — не более 2 ч. После их сроков пищу обязательно подвергают тепловой обработке, при этом жидкие блюда и соусы кипятят.

Обеды на дом отпускают в специальных помещениях, только в чистую посуду посетителей. Отпускать обеды в стеклянную посуду запрещается.