

Правила приемки сырья на предприятии общественного питания

Приемка товаров является важной составной частью технологического процесса. Приемку проводят в два этапа.

Продукты получают по количеству и качеству.

Первый этап - предварительный. Приемка продукции по количеству производится по товарно-транспортным накладным, счетам-фактурам, путем пересчета тарных мест, взвешивания. Если товар поступил в исправной таре, кроме проверки веса брутто предприятие имеет право потребовать вскрытия тары и проверки веса нетто.

Второй этап - окончательная приемка. Масса нетто и количество товарных единиц проверяются одновременно со вскрытием тары, но не позднее 10 дней, а по скоропортящейся продукции - не позднее 24 ч с момента приемки товаров. Масса тары проверяется одновременно с приемкой товара.

При невозможности взвешивания продукции без тары масса нетто определяется как разность между весом брутто и тары. На каждом тарном месте должен быть маркировочный ярлык с указанием даты, часа изготовления и конечного срока реализации.

Одновременно с приемкой товаров, по количеству товар принимается также и по качеству. Срок проверки качества для скоропортящихся товаров -- 24 ч, для нес скоропортящихся - 10 дней.

Приемка товаров по качеству производится органолептически (по виду, цвету, запаху, вкусу). При этом проверяют соответствие стандартам, техническим условиям. К транспортным документам прикладываются сертификаты или удостоверения качества, где указываются дата изготовления, срок реализации, название фирмы; гигиенические сертификаты (с указанием допустимых и фактических уровней тяжелых металлов).

В соответствии с законом «О защите прав потребителей» и санитарными нормами и правилами товар должен быть безопасным для здоровья потребителей. Необходимо контролировать соответствие видов и

наименований продуктов маркировке на упаковке и товарной документации, соответствие упаковки и маркировки требованиям санитарных правил и государственных стандартов. Пищевые продукты принимаются в чистой, сухой, без постороннего запаха и нарушений целостности таре и упаковке.

Транспортирование продовольственного сырья и продуктов.

В соответствии с действующими санэпидемиологическими правилами транспортирование сырья и пищевых продуктов должно осуществляться специальным чистым транспортом, на которые в установленном порядке должен быть получен санитарный паспорт, оформляемый местным органом санэпиднадзора. Транспортное средство должно быть специализированным.

Внутренняя поверхность кузова должна быть облицована нержавеющей листовым металлом. Двери кузова должны плотно закрываться и быть обеспечены замками для предупреждения случайных открываний во время движения.

Водитель автотранспортного средства по совместительству может быть экспедитором и рабочим по перемещению грузов.

В этом случае водитель должен иметь личную санитарную книжку.

Для транспортирования пищевых продуктов используют специальный транспорт двух видов:

- с изотермическим кузовом;
- с рефрижераторным кузовом.

Продолжительность транспортирования пищевых продуктов в изотермических кузовах не должна превышать двух часов, включая погрузочно-разгрузочные работы.

Продолжительность транспортирования пищевых продуктов в рефрижераторных кузовах не ограничена.

Кулинарные и кондитерские изделия перевозятся в специально предназначенном и оборудованном для этих целей транспорте в промаркированной и чистой таре -- контейнерах или лотках с крышками.

Хранение пищевых продуктов должно осуществляться в соответствии с действующей нормативной и технической документацией при соответствующих параметрах температуры, влажности и светового режима для каждого вида продуктов согласно санитарным правилам «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» (Сан-ПиН 2.3.2. 1324--03)

Картофель упаковывают в жесткую тару (ящики) и мягкую тару (мешки, кули, сетки) по 30-50 кг. На предприятиях картофель хранят в хорошо вентилируемых складах дневного освещения в течении 5-10 дней при температуре 3С и относительной влажности воздуха 85-90%. Размещают картофель в закромах или ящиках, установленных на подтоварники.

Капуста поздние сорта белокочанной капусты перевозят без тары навалом, в мешках или сетках. Ранние сорта белокочанной капусты, а также упаковывают в кули, корзины, ящики по 40-50 кг. На предприятиях общественного питания капусту хранят в складских помещениях на стеллажах без тары, уложенными рядами в 3-4 яруса в шахматном порядке, кочерыжками вверх при температуре 3 °С и влажностью 85-90 % от 3 до 5 дней.

Лук репчатый упаковывают в кули и сетки - мешки по 30 кг. На предприятиях лук репчатый хранят до 5 дней при температуре 3 °С и относительной влажности воздуха помещения 70%.

Мясо хранят в холодильных камерах подвесом охлажденное мясо, штабелями замороженное мясо при температуре от 0 до -5 °С и относительной влажности воздуха 85-90 %- 2-3 суток. При температуре -12 °С и относительной влажности воздуха 95-98 %. Замороженное мясо говядины хранят 8 месяцев. Охлажденное мясо хранят при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 85 % - 3 суток.

Помидоры спелые поступают в ящиках - лотках или корзинах по 12 кг. Бурые и молочной зрелости по 20 кг, баклажаны по 30 кг. Хранят эти овощи до 3 дней при температуре от 0 до 11 °С и влажности воздуха 85-90 %.

Перец стручковый поступает в ящиках клетках по 20 кг. Хранят до трех дней при температуре от 0 до 11 °С и относительной влажности воздуха 85-90 %.

Яблоки поступают и хранятся в ящиках по 25-30 кг. Плоды упаковывают в тару рядами одного сорта, размера, одной степени зрелости. Каждый ряд выстилают бумагой или стружкой. Хранят до 3 дней при температуре 4 °С и относительной влажности воздуха 85-90 %.

Птицы всех видов тушками упаковывают в пакеты из полимерной пленки. Тушки птиц укладывают в деревянные ящики или ящики из гофрированного картона отдельно по видам, категориям упитанности, способам обработки. На пакете с тушкой или ярлыке, вложенном в пакет, или на торцевой стороне ящика наносятся условные обозначения тушек птицы по виду и возрасту:

- цыплята – Ц;
- цыплята бройлера – ЦБ;
- куры – К.

По способу обработки:

- полупогруженные –Е;
- потрошенные – ЕЕ.
- потрошенные с комплектом потрохов - Р.

По упитанности:

- первая категория-1;
- вторая категория-2;
- несоответствующие по упитанности первой и второй категории - Т (тощие).

Охлажденные тушки птицы хранят при температуре от 0 до 2 °С и относительной влажности воздуха 80-85 % не более 5 суток со дня выработки, замороженные при температуре 0-6 °С 3 суток.

Запрещается принимать:

- 1) Продовольственной сырье и пищевые продукты без документов, подтверждающих их качество и безопасность;
- 2) Мясо и мясопродукты всех сельскохозяйственных животных без клейма и ветеринарного свидетельства;
- 3) Рыбу, раков, сельскохозяйственную птицу без ветеринарного свидетельства;
- 4) Не потрошеную птицу (кроме дичи);
- 5) Яйца с загрязненной скорлупой, с боем, трещинами, подтеками;
- 6) Утиные и гусиные яйца;
- 7) Консервы с нарушением герметичности банки, бомбажные, банки с ржавчиной, деформированные, без этикетки, с истекшим сроком годности;
- 8) Крупу, муку и другие сухие продукты, зараженные вредителями;
- 9) Свежие фрукты и овощи с признаками гнили;
- 10) Грибы несъедобные, некультивируемые съедобные, червивые, мятые;
- 11) Пищевые продукты с истекшим сроком годности и признаками недоброкачества;
- 12) Продукция домашнего производства.

Тара и упаковка поступающих пищевых продуктов должна быть целой не поврежденной и не загрязненной.