|  |
| --- |
|  |
| **Предмет УП.02. Группа АДП-22** **Задание на 30.11 (комбинированное занятие)*****Организация подготовки к реализациипорционирования, комплектования упаковки для отпуска на вынос,хранение на раздаче\ прилавке***Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком количестве и такими партиями (в том числе по индивидуальным заказам потребителей), чтобы ее реализация осуществлялась в сроки, установленные СП 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03.При реализации продукции общественного питания в зале предприятия общественного питания используют посуду и приборы, в том числе одноразовые. При реализации продукции на вынос по заказам потребителей и вне предприятия используют потребительскую тару в соответствии с разделом 9 ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".При реализации температура горячих блюд (супов, соусов, напитков) должна быть не менее 75 °С, блюд и гарниров - не менее 65 °С, холодных супов и напитков - не более 14 °С.Срок реализации блюд, находящихся на мармите, на горячей плите и в емкостях с подогревом для "шведского стола", должен быть не более трех часов с момента их изготовления и расфасовки.Холодные блюда, закуски и напитки должны быть выставлены в порционированном виде в охлаждаемые прилавки-витрины, которые пополняют продукцией по мере ее реализации.Срок реализации холодных блюд в охлажденном состоянии должен быть не более одного часа с момента их изготовления и заправки.Для раздачи готовых блюд используют чистую, сухую посуду и столовые приборы. Повторное использование одноразовой посуды и приборов запрещается.Раздаточный инвентарь должен быть чистым, в достаточном количестве для каждого вида готовой продукции (блюда).Полуфабрикаты, готовые блюда и другие изделия, вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Рос потреб надзора в установленном порядке.Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно -эпидемиологическое заключение органов Рос потреб надзора.При необходимости транспортирования готовой продукции она должна доставляться в термосах и в специально выделенной, хорошо вымытой посуде с плотно закрывающимися крышками. Срок хранения горячих первых и вторых блюд в термосах не должен превышать 3 ч (включая время их транспортировки).Для доставки полуфабрикатов из заготовочных в доготовочные, или магазины кулинарии используют чистую оборотную маркированную тару, соответствующую требованиям нормативной, и технической документации, с плотно пригнанными крышками, а также упаковочные материалы, разрешенные органами Роспотребнадзора в установленном порядке.При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска полуфабрикатов и готовой продукции.Пищевые отходы собирают в специальную промаркированную тару (ведра, бачки с крышками), которую помещают в охлаждаемые камеры или в другие специально выделенные для этой цели помещения.Бачки и ведра после удаления отходов промывают моющими и дезинфицирующими средствами, ополаскивают горячей водой 40-50°С и просушивают. Выделяется место для мытья тары для пищевых отходов.Для транспортирования отходов используют специально предназначенный для этой цели транспорт.При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:* + - - фирменное наименование (наименование) предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов;
		- - сведения о массе (объеме) порции продукции общественного питания (блюда, изделия), емкости бутылки предлагаемого алкогольного напитка и об объеме его порций;
		- - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);
		- - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция.
		- Информацию о реализуемой продукции общественного питания в обязательном порядке доводят до потребителей различными способами: размещением в меню, в прейскуранте, на ценниках, этикетках, информационных листках, на доске потребителя либо иным способом, выбранным исполнителем услуг по собственному усмотрению.

При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила личной гигиены, периодически проходить медицинские осмотры, гигиеническую подготовку и аттестацию в установленном порядке.Инвентарь, тара, посуда, упаковочные материалы, приборы и технологическое оборудование, применяемые при приготовлении и реализации продукции общественного питания, должны быть изготовлены из материалов, разрешенных к использованию в установленном порядке.Самостоятельная работа: составить конспект занятия. Практическая часть: посмотреть у тех продуктов, что имеются дома, сроки реализации и способы хранения. Написать в тетрадь по предмету. Например: молоко пастеризованное. Срок реализации ? Способы хранения? Производитель? Состав. |