

**Кремді бұйымдарды  
дайындауға қойылатын  
санитарлы-гигиеналық  
талаптар**





□ **Кремді бұйымдар.** Кондитерлік бұйымдарды дайындаған кезінде санитарлық ережелерді қатаң қадағалау керек, себебі олар микроорганизмдердің, соның ішінде патогенді, әсіресе, стафилококктардың дамуы үшін қолайлы орта болып табылады. Көбінесе санитарлы жағынан кремді өнімдер қауіпті, әсіресе, құрамында қанты, ылғалы, жұмыртқасы бар қайнатылған кремдер. Кремдер мен кондитерлік өнімдерді дайындау үшін тек пастерленген сүт пен кілегей қолданылады,

Кондитерлік бұйымдарды дайындауға арналған кремдерге Денсаулық министрлігі рұқсат еткен, қолдану мөлшері нормативті-техникалық құжаттардағы мөлшерлемеге сәйкес бояғыштар, ароматизаторлар қосуға болады.

Өндірісте қолданылатын жұмыртқалар таза, жарылмаған, 2-ші категориядан төмен болмауы керек. Сырты ластанған жұмыртқаларды крем дайындау үшін қолдануға рұқсат етілмейді. Жұмыртқа орына меланж, суда жүзетін құстардың жұмыртқасын, жарылған жұмыртқаларды қолдануға болмайды.

## **Кремге арналған жұмыртқаны өңдеу технологиясы.**

Барлық жұмыртқалар төртсекциялы ваннада келесі реттілікпен өңделеді:

1. Жылы суға 5-10 минутқа салып қою;
2. Кальцинирленген соданың 0,5%-ды ерітіндісінде өңдеу немесе 5-10 минут температурасы 40-45°C тағамдық соданың 2%-ды ерітіндісінде өңдеу;
3. Хлорлы әктің 2%-ды ерітіндісімен дезинфекциялау немесе 5 минут 0,5%-ды хлорамин ерітіндісімен дезинфекциялау;
4. 5 минут бойы таза ағын сумен шаю.

- Инвентарьды, цех ішіндегі ыдысты арнайы үшсекционды суық және ыстық суы бар, канализацияға ағатын жолы бар ванналары бар жуу бөлмелерінде өңделеді. Өңдегеннен кейін ыдыстар мен инвентарьды кептіріп, еденнен биіктігі 05-07м-ден кем емес биіктіктегі сөрелерде, стеллаждарда сақталады.
- Торттар мен пирожныйларды безендіруге арналған кондитерлік қаптар, наконечниктер, ұсақ инвентарь мұқият өңделуі керек.



Кондитерлік қаптар келесі ретпен өңделеді:

1. Температурасы  $60^{\circ}\text{C}$ -ден төмен емес суға 1 сағатқа кремі толық жуылғанша салып қояды;
2. Кальцинирленген немесе тағамдық соданың 2-ды ерітіндісінде жуады, содан кейін шаяды;
3. Арнайы кептіру шкафратында кептіріледі, кептіргеннен кейін қаптарды бюкстарға салады;
4. Автоклавта 20-30 минут бойы стерилизациялайды.



Наконечниктерді кальцинирленген соданың 2%-ды ерітіндісімен жуып, сумен шайып, автоклавта стерилизациялап, жабылатын қақпағы бар ыдыста сақтайды.

Кремі бар кондитерлік бұйымдарды өндіру кезінде барлық инвентарды, ыдысты, цех ішіндегі ыдысты технологиялық процесс этаптарына байланысты маркалап отырады.

Кондитерлік бұйымдарды дайынтын адамдардың қолдарын күнделікті іріңдеген зақымдануларға тексеріледі, ондай аурулары бар адамдар жұмысқа жіберілмейді. Сонымен қатар көзінің көруі нашарланған, жоғарғы дем алу жолдары қабынған, ангинасы бар адамдар да жұмысқа жіберілмейді.



Крем – тез бұзылатын өнім, сондықтан кәсіпорындар суыту камераларымен толық қамтамасыз етілуі керек. Кілегейлі кремнің жіберілу мерзімі - 36 сағаттан көп емес, пирожныйлар мен қайнатылған кремдердің жіберілу мерзімі – 6 сағаттан көп емес. Кремді бұйымдар дайындалған кезінен бастап кәсіпорында 3 сағаттан көп емес уақыт сақталынады.





**Назарларыңызға рахмет**

