

**организации процесса
приготовления и
приготовлении горячих
красных соусов на примере
предприятия общественного**







საქართველოს მემკვიდრე

საქართველოს მემკვიდრე

საქართველოს მემკვიდრე

საქართველოს მემკვიდრე

საქართველოს მემკვიდრე

KOC









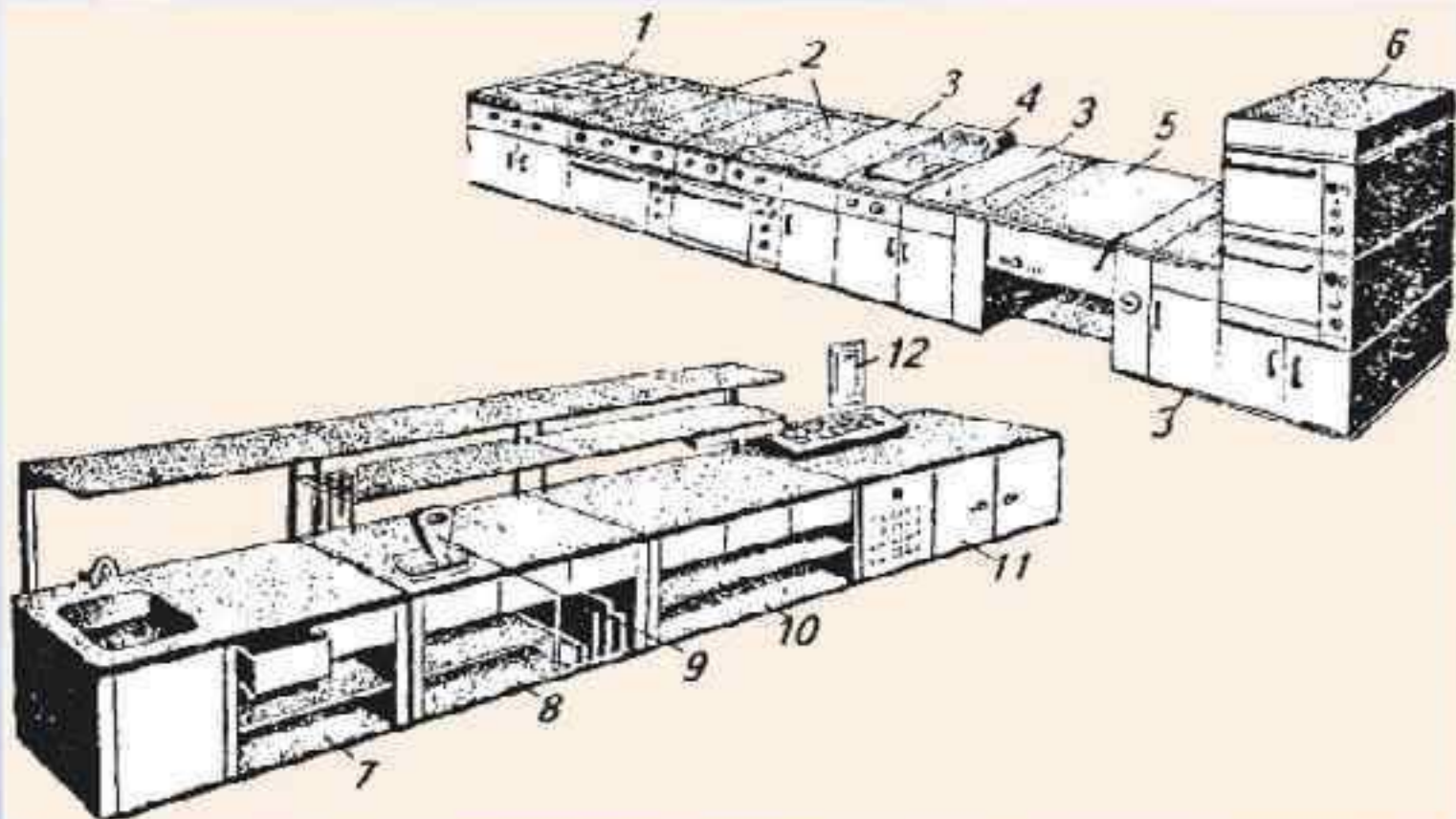


24
RUB

mir24.tv







Соусное отделение:

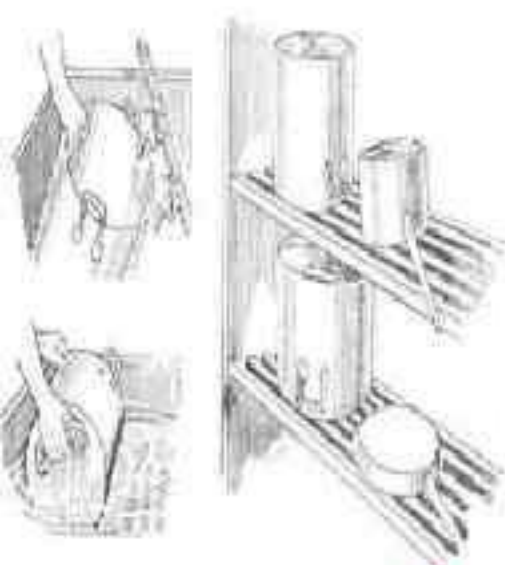
- 2 - Плита 4-х конфорочная; 5 - Сковорода;
- 7 - Стол с моечной ванной;
- 8 - Стол производственный;
- 10 - Стол для установки средств малой механизации;

САНИТАРНАЯ ОБРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ИНВЕНТАРЯ

- Текущая обработка проводится в конце каждой смены рабочими и в случаях простоя более 1 часа. В нее входят:

- Очистка технологического оборудования от остатков продукта и прочих загрязнений механическим путем
- Промывка оборудования от оставшихся загрязнений холодной или теплой водой (не более 30° С) - 10 минут
- Промывка оборудования горячей водой (70-80° С) с моющими средствами - 5-10 минут
- Ополаскивание оборудования горячей, затем холодной водой
- Дезинфекция (обеззараживание) всего оборудования раствором антисептика путем орошения при помощи опрыскивателя. Съемные детали погружают в контейнер с антисептиком.

- Профилактическую дезинфекцию проводят 1 раз в неделю или чаще (по необходимости).
- После дезинфекции технологическое оборудование и инвентарь водой ОПОЛАСКИВАЮТСЯ.



РАБОЧЕЕ МЕСТО ПОВАРА В ОВОЩНОМ ЦЕХУ



Требования к качеству соусов

- **Качество соуса определяют по консистенции, цвету, вкусу, аромату. Для соусов с наполнителями учитывают форму нарезки и густоту наполнителя.**





Бракеражная комиссия:



- Заведующий ДОУ,
- медсестра и
- повар.



Результаты контроля заносятся в журнал
бракеража готовой кулинарной продукции.





მოსტერები

ხაჩაპური

ხაჩაპური
ხინკალი

ხაჩაპური
ხინკალი

ხაჩაპური
ხინკალი