

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





КУЛИНАРНЫЕ РЕЦЕПТЫ







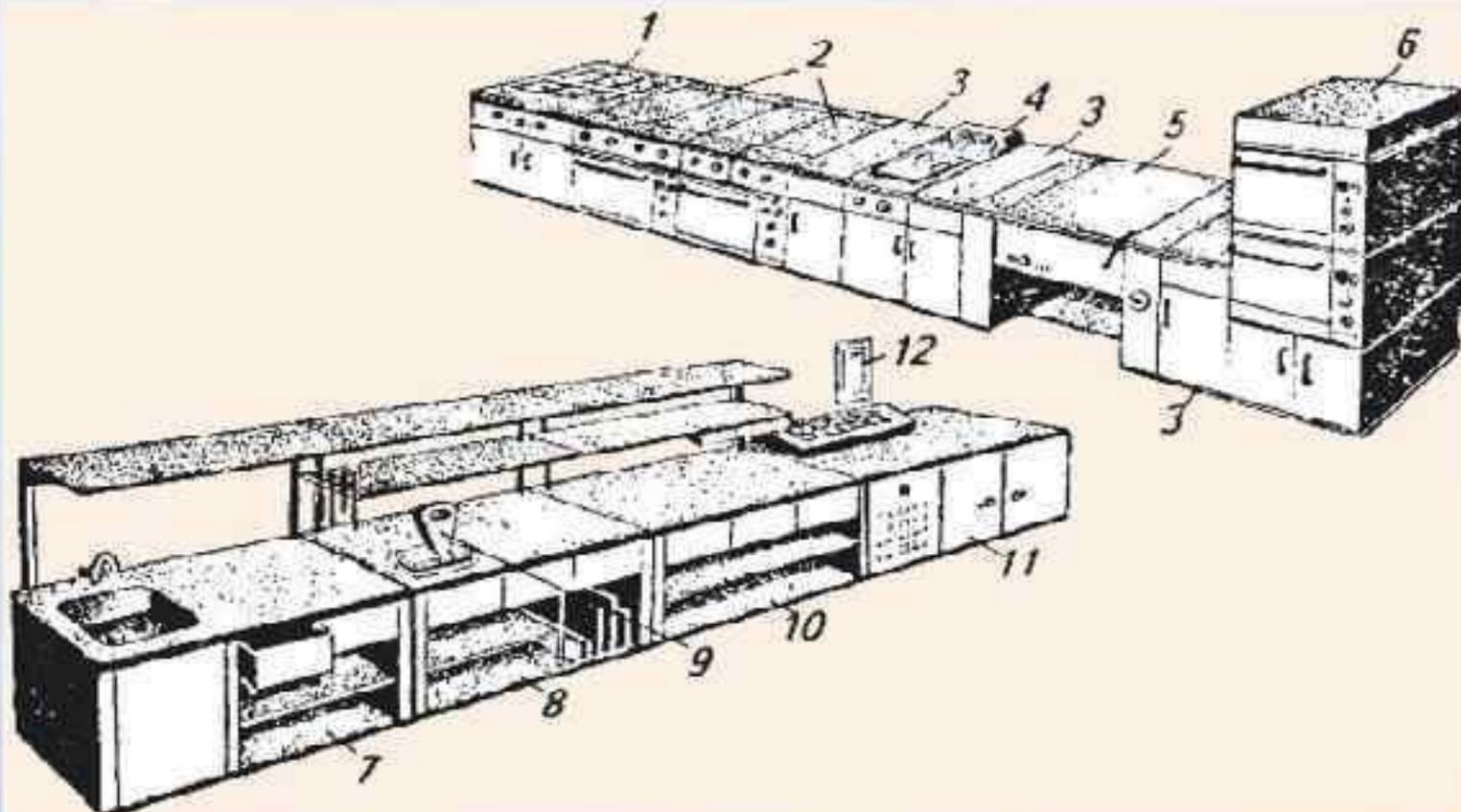












***Соусное отделение:***

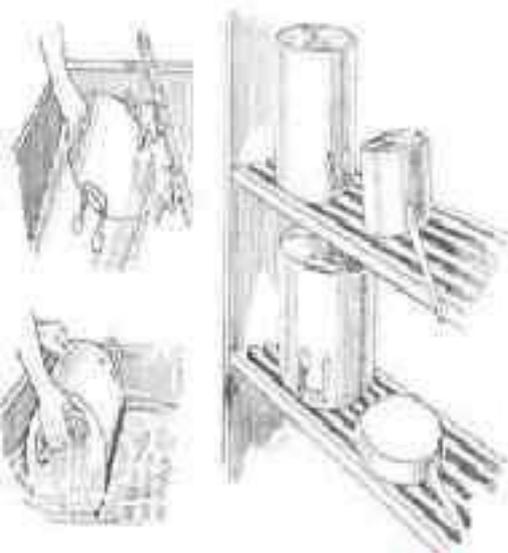
- 2 - Плита 4-х конфорочная; 5 - Сковорода;
- 7 - Стол с моечной ванной;
- 8 - Стол производственный;
- 10 - Стол для установки средств малой механизации;

## 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  $30^{\circ}\text{C}$ ) - 10 минут
- Промывка оборудования горячей водой ( $70-80^{\circ}\text{C}$ ) 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