Изучить лекции, выполнить задания в конце лекций

***Виды, назначение посуды для подачи. Правила подбора и безопасного использования, правила ухода за посудой.***

В ресторанах используется фарфоровая, фаянсовая, стеклянная, хрустальная, керамическая, металлическая, деревянная и пластмассовая посуда. Ассортимент и количество столовой посуды регламентируется на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания. Hормативы определяют потребности в трех, а то и в четырех комплектах на одно место, при этом два комплекта находятся в зале и на раздаче, один в моечной и один в сервизной. Такое количество позволяет обеспечить перебойное обслуживание клиентов.

Форфорровая посуда снежно-белого цвета и слегка просвечивается. П о сравнению с фаянсовой посудой она обладает повышенными термическими свойствами и высокой стойкостью глазури. При легком ударе по краю она издает четкий продолжительный звук.

Фаянсовая посуда не просвечивается даже в тонких местах. При ударе она издает глухой звук, что объясняется невысокой температурой обжига.

Фарфоровая и фаянсовая посуда, выпускаемая для ресторанов, отличается простотой форм и гигиеничностью. У нее нет острых углов, что облегчает санитарную обработку.

Как правило, эта посуда украшена каймой или рисунком, посуда для ресторанов с национальной кухней украшается национальным орнаментом.

Фарфоровую посуду используют: в ресторанах люкс – из высококачественного фарфора высшей группы художественных разделок; в ресторанах высшей категории – из фарфора с монограммой или эмблемой ресторана; в ресторанах 1 категории – из фарфора не ниже восьмой группы художественных разделок и в ресторанах 11 категории – из фарфора не ниже шестой группы.

**Для подачи десерта (сладких блюд):**

· тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) - для пудинга, каши гурьевской, суфле и т. п.;

· тарелки десертные глубокие (диаметром 200 мм) -- для клубники со сливками и других сладких блюд.

**Для подачи горячих напитков:**

· чашки чайные (емкостью 200, 250 см3) с блюдцами -- для чая, кофе с молоком, какао;

· блюдца чайные (диаметром 185 мм) под стаканы;

· чайники для заварки (емкостью 250, 400 и 600 см3) -- для подачи в номера гостиниц;

· чайники для кипятка доливные (емкостью 1200 --1600 см3) -- для подачи в номера гостиниц;

· пиалы (емкостью 250 и 350 см3) -- для зеленого чая;

· кофейники для кофе (емкостью 800 см3) и кофейники для черного кофе на 1, 4 и 6 порций (по 100 см3 емкости на порцию);

· чашки (емкостью 100 см3) с блюдцами -- для кофе черного, кофе по-восточному или шоколада (жидкого) и кофе «экспресс»;

· молочники - емкостью 200 см3 для молока к кофе или к чаю;

· сливочники (емкостью 25, 50 и 100 см3) на 1, 2 и 4 порции;

· вазочки - для варенья, сахара;

· розетки (диаметром 90 мм) -- для джема, меда, варенья, лимона и сахара.

**Для подачи фруктов и кондитерских изделий:**

· тарелки десертные мелкие (диаметром 200 мм) -- для яблок, груш, винограда, арбуза и др. (отличаются от закусочных рисунком с изображением фруктов; если их нет, подаются закусочные тарелки);

· вазы с плоской поверхностью на низкой ножке (диаметр 300 мм) -- для пирожных и тортов круглой формы;

· пирожковые тарелки - для подачи кондитерских изделий. В зависимости от количества мест в торговом зале предусматривается 4 -- 5 комплектов пирожковых тарелок, 1,5 -- глубоких, 3 -- столовых мелких, 1,5 десертных, 2 -- 3 комплекта закусочных.

**Характеристика хрустальной, стеклянной, металлической деревянной и пластмассовой столовой посуды и приборов.**

Широкое применение нашла цветная стеклянная посуда (при ее изготовлении в стекломассу добавляют красящие вещества -- люстрин, кобальт и др.). Внешне эффектная, обладающая высокими эстетическими достоинствами, эта посуда может стать органической частью оформления интерьера. Технология изготовления стекла значительно проще, чем хрусталя; стеклянная посуда дешевле и поэтому рекомендуется для применения в повседневной практике обслуживания. Для торжественных случаев -- приемов, банкетов -- как правило, используется хрустальная посуда. Посуда служит для подачи различных видов сладких напитков и блюд.

Хрустальная посуда применяется преимущественно для обслуживания приемов, банкетов, других специальных мероприятий. В остальных случаях чаще всего используется стеклянная посуда.

фужеры емкостью 250–280 см3 для минеральной и фруктовой воды

стаканы чайные;

стопки конусные емкостью 100–150 см3 для натуральных соков;

стаканы цилиндрические емкостью 300 см3 для виски со льдом и содовой водой и для пуншей со льдом;

стаканы с утолщенным дном для кофе гляссе;

кувшины с крышками для воды, кваса, соков;

креманки на ножке или в виде блюдца для компота, груш в сиропе, других сладких блюд;

компотницы для сладких блюд;

розетки диаметром 90 мм для варенья, сахара и лимона;

салатники из утолщенного стекла для натурального салата с заправкой уксусом, растительным маслом, горчицей и солью;

cтаканы мерные из прозрачного стекла емкостью 100 и 200 мл, конической формы – 150, 200 и 250 мл. Мерные стаканы должны иметь клеймо Палаты мер и весов;

вазы для фруктов диаметром 200, 240 и 300 мм и высотой 200 мм, могут быть цветные на высокой ножке, низкой ножке или типа ладьи;

вазы емкостью 3000 см3 для приготовления крюшона с 10 бокалами и разливной ложкой в комплекте с подносом;

вазы для варенья без ножки;

ваза-подставка плоской формы на средней ножке для тортов и пирожных;

ваза типа ладьи для свежих фруктов;

**Деревянная посуда** используется для подачи национальных блюд и напитков.

**Металлическая посуда** подразделяется на изделия из мельхиора, нейзильбера, нержавеющей стали и алюминия. Для повышения противокоррозионной стойкости изделия из мельхиора и нейзильбера покрывают тонким слоем серебра. Такая посуда применяется в ресторанах и барах класса «люкс» и высшего класса, а также при обслуживании банкетов, приемов на высшем уровне. Посуда из нержавеющей стали применяется в ресторанах и барах классом ниже и используется при приготовлении и подачи блюд в торговый зал. Она способствует поддерживанию пищи в горячем состоянии. Металлическая посуда применяется в широком ассортименте.

**Столовые приборы.**

Столовые приборы делятся на основные и вспомогательные, основные служат для приема пищи, вспомогательные – для раскладки порций на блюда.

Основные приборы.

Прибор десертный – ложка, вилка и нож – по размеру несколько меньше закусочного, применяется при подаче сладких блюд, фруктов. Десертную ложку подают к ягодам с молоком или сливками. Вилка может быть с тремя зубцами, один из которых заострен и расширен.

Прибор фруктовый – вилка и нож – используется при подаче фруктов и фруктовых салатов, от десертного отличается меньшими размерами. Hож острый, перочиннообразный.

Чайная ложка подается к чаю.

Кофейная ложка отличается от чайной меньшими размерами.

Ложка для мороженого имеет форму лопаточки.

Нож и вилка для нарезки и раскладки лимона – вилка с двумя острыми зубцами, а нож с зигзагообразным острием, что облегчает нарезку лимона.

Ложки для салатов больше столовых ложек.

Ложка разливательная служит для разлива первых и сладких блюд.

Ложкой с длинной ручкой смешивают напитки, коктейли, виски с содовой водой.

Ложка фигурная служит для порционирования варенья.

Щипцы кондитерские большие служат для перекладывания мучных кондитерских изделий, малые – для сахара, шоколадного ассорти.

Щипцы для колки орехов имеют плоские гофрированные зубцы.

Щипцы для льда делают не коррозионного металла – нержавеющей стали или мельхиора.

Лопаткой кондитерской перекладывают пирожные и торт.

Ножницы специальные служат для разрезания грозди винограда на кисточки.

Санитарные требования к посуде

На предприятиях общественного пи­тания используют посуду фарфоровую, фаянсовую, стеклянную и хрустальную, а также из нержавеющей стали, мельхиора; столовые приборы только из нержавеющей стали и мельхиора. В последние годы санитарными нормами допускается применение посуды из пла­стмасс: для горячих блюд — из метала, для холодных — из поли­стирола.

Количество одновременно используемой столовой посуды и при­боров должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее 3-х кратного количества по числу мест.

Особое гигиеническое требование предъявляют к мытью столо­вой посуды, так как на ее поверхности могут быть обнаружены патогенные микробы. Столовую посуду чаще моют в посудомоечной машине, реже — ручным способом в трехгнездовой ванне. В том и другом случае посуду предварительно очищают от остатков пищи щеткой или деревянной лопаткой и сортируют по видам.

Для механизированного мытья посуды используют универсальные посудомоечные машины. Тарелки, стаканы, приборы, чашки, подносы моют в машинах с применением моющих средств, разрешенных Министерством здравоохранения РФ.

Посуда в посудомоечной машине проходит через зоны обработки:

Струйная очистка холодной водой от мелких остатков пищи в течение 10 с;

Мытье моющим раствором температурой не менее 50°С в тече­ние 70 с;

Ополаскивание горячей водой температурой 60°С в течение 10 мин;

Вторичное ополаскивание горячей водой температурой 96—98°С в течение 10 с.

В процессе работы необходимо 2—3 раза в смену следить за нали­чием моющего средства в бачке и беспрепятственной подачей его в ванну мойки. Концентрация моющего раствора в машине поддержи­вается автоматически. После работы посудомоечные машины подвер­гают санитарной обработке.

Мытье столовой посуды ручным способом осуще­ствляют в трехсекционных посудомоечных ваннах. Посуду моют, соблюдая следующий установленный режим мытья:

В первой ванне освобожденную от остатков пищи посуду обез­жиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°С с добавлением моющих средств;

Во второй ванне посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°С не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств в количестве, вдвое меньшем, чем в первой ванне, а дезинфицируют посуду после окон­чания работы;

В третьей ванне посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°С в специальных сетках-корзинах;

Обсушивают посуду уложенной вверх дном или на ребро на специальных полках-сушилках.

В ресторанах, кафе *хрустальную и стеклянную посуду* моют вруч­ную в двухсекционной ванне с температурой воды в первой ванне 50°С с добавлением моющих средств. Во второй ванне ополаскивают проточной водой с температурой не ниже 65°С.

*Столовые приборы* (ложки, вилки, ножи) моют в ванне с добав­лением моющих средств, а затем ополаскивают горячей проточной водой температурой не ниже 65°С. Вымытые приборы рекомендуется прокаливать в жарочном или духовом шкафу в течение 2—3 мин или обрабатывать в шкафных стерилизаторах ШСС-80.

Для мытья *мельхиоровой посуды* применяют мягкую мочалку и хозяйственное мыло, а для удаления темных пятен на ней использу­ют раствор питьевой соды.

В ресторанах, кафе, барах разрешается дополнительно протирать стеклянную посуду и приборы чистыми полотенцами.

В конце рабочего дня проводится дезинфекция всей столовой по­суды и приборов в 0,2 %-ными растворами хлорной извести или хлорамина или раствором гипохлорида кальция концентрации 0,1 % при температуре 50°С в течение 10 мин.

Чистую столовую посуду хранят в закрытых шкафах. Чистые сто­ловые приборы хранят в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, россыпью на подносах их хранить запрещено.

Столовую посуду с трещинами, отбитыми краями, а мельхиоро­вую с потертыми пятнами, вызывающими пищевые отравления ме­дью, использовать не разрешается.

В столовых самообслуживания, кафе, ресторанах подносы моют горячей водой с моющими средствами, ополаскивают горячей водой и вытирают салфетками.

**Контрольные вопросы:**

1.Ставьте пропущенные слова.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ столовой посуды регламентируется на основании нормативов, исходя из типа предприятия, вместимости зала, ассортимента реализуемой продукции, режима работы и форм обслуживания.

2.Выберите правильные ответы на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какие приборы используются в общественном питании? | А.-основные |
| Б. – вспомогательные |
| В.- дополнительные |

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какие приборы относятся к основным? | А.-прибор десертный – ложка, вилка и нож |
| Б. –ложка разливательная служит для разлива первых и сладких блюд |
| В.- щипцы кондитерские большие |

4.Продолжите предложение.

Количество одновременно используемой столовой посуды и при­боров должно соответствовать нормам оснащения предприятий, но не менее\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какое количество ванн необходимо иметь в моечном отделении для мытья посуды? | А.-2 |
| Б. –3 |
| В.- 1 |

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Распределите правильно, в какой последовательности моют столовую посуду? | А.-освобожденную от остатков пищи посуду обез­жиривают и моют мочалкой или щеткой в воде температурой 50°Сс добавлением моющих средств |
| Б. – посуду ополаскивают горячей проточной водой при температуре не ниже 65°С |
| В.- посуду дезинфицируют 0,2 %-ным раствором хлорной извести (или хлорамина) при температуре 50°С не менее 10 мин или моют с добавлением моющих средств |

7.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какое оборудование можно использовать для мытья посуды для предприятий общественного питания? | А.- Electrolux ESF 9423 LMW |
| Б. – Indesit ICD 661 |
| В.- Abat МПТ-1700 левая |

8.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какие блюда подают в деревянной посуде? | А.- для подачи национальных блюд и напитков |
| Б. – для повседневного практического обслуживания |
| В.- . для торжественных случаев |

9.Продолжите предложение.

Xрустальная посуда применяется преимущественно для обслуживания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, каким дезинфицирующим раствором обрабатывают посуду в конце рабочего дня? | А.- раствором гипохлорида кальция концентрации 0,1 % |
| Б. –0,2 %-ными растворами хлорной извести |
| В.- растворомхлорамина |

***Лекция***

***Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка.***

НаПОП – в столовых, кафе, закусочных для отпуска готовой продукции применяют форму самообслуживания. Эту форму обслуживания целесообразно использовать на промышленных предприятиях, учебных заведениях.

Раздача на предприятиях общественного питания выполняет функцию реализации готовых блюд. От работы раздаточной во многом зависит быстрое обслуживание посетителей, а значит, повышение пропускной способности торгового зала и увеличение выпуска продукции собственного производства.   
Раздача - важный участок производства, так как именно здесь при выдаче готовой продукции завершается процесс производства. Нечеткая работа раздаточной может привести к снижению качества готовых блюд и ухудшает обслуживание посетителей.   
Раздача должна иметь удобную связь с горячим и холодным цехами, торговым залом, хлеборезкой и моечной столовой посуды, а в ресторане - с сервизной, буфетами, барной стойкой.   
По своему расположению раздача может являться продолжением горячего цеха, находясь с ним в одном помещении.   
В ресторанах, на мелких и средних предприятиях раздачу готовой продукции поручают поварам, готовившим ее. Это повышает их ответственность за качество, оформление и правильный выход блюд. На предприятиях с самообслуживанием, когда торговый зал работает продолжительное время, блюда отпускают раздатчицы.   
При определении срока реализации готовых блюд нараздаточных необходимо руководствоваться санитарными правилами и нормами, предусматривающими сохранность их вкусовых качеств и безопасность для потребителя.

Не оставляются на следующий день:   
- сладкие десерты, изделия с кремом и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке);

Подача. По температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой -- промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

Холодные десерты подают при температуре 7-14С.

Мороженое подают в креманкахпоставленных на десертную или пирожковую тарелку.

**Соусысладкие** и холодные. В качестве **сладкихсоусов** или **подливок** используют различные жидкие кисели из фруктов и ягод. Их подают в горячем или холодном виде к блюдам из круп, творога, теста (блинчикам, запеканкам, пудингам, сырникам).

**Компоты** приготовляют из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида. Компот и сладкие напитки принято подавать в специальных стаканах или бокалах, именующихся компотницами. Срок реализации компота 2 – 3 часа с момента приготовления. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-150С по 150-200 г на порцию.

**Фруктов в сиропе**подают в креманках или стаканах.

**Ягодные кисели** приготовляют, как правило, на картофельном крахмале, кукурузном крахмале. В зависимости от количества используемого крахмала готовят кисели полужидкие (жидкие), средней густоты и густые. Кисели подают охлажденными. Срок реализации: не более трех часов с момента приготовления. Подают в креманке на подставной тарелке

**Желе** приготовляют из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. Застывшее желе нарезают на порционные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем реализуют по 100, 150г. Отпускают желе, в основном, со сладкими соусами, взбитыми сливками, с натуральными сиропами.

Подают в много-порционной посуде: фрукты — в вазах. При индивидуальном обслуживании эти изделия подают на десертных тарелках, а соусы — в соуснике.

**Муссы.** Подают в вазочках или на десертных тарелках со сладкими соусами или сиропами.

**Самбук.**Самбук является разновидностью мусса. Подают на десертных тарелках или в креманках со сладкими соусами или сиропами.

**Крема.** В зависимости от вкусовых добавок кремы подразделяют на ванильный, кофейный, ореховый, клубничный и т.д.

Крем ванильный подают на тарелке или в креманке. Подают со сладким соусом или сиропом, фруктами.

Крем ягодный. Подают со сладкими соусами или фруктово-ягодным сиропом.

Взбитые сливки подают в креманке. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем печеньем.

**Мороженное.**Подают в металлических креманках, бокалах, фужерах, вазочках со сладкими соусами, свежими и консервированными фруктами, ягодами, орехами, вареньем, ликерами, печеньем, шоколадом и так далее.

**Парфе.** Перед подачей выкладывают на металлическое блюдо или в вазы. Оформляют мелким печеньем, бисквитом, консервированными фруктами.

*Горячие сладкие блюда подают в качестве десерта*, а так же включают в меню завтраков и ужинов. Подают горячие сладкие блюда на порционных сковородах, в баранчиках, креманках, на десертных тарелках.

К горячим садким блюдам относят пудинги, сладкие каши, суфле, блюда из яблок, блинчики и так далее.

Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50-55С.

Горячие десерты омлеты, блинчики, оладьи, штрудель, шарлотки, пудинги, запеканки – подают на нагретом блюде или на столовой мелкой, или десертной тарелке, а также на фарфоровом или металлическом блюде.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют овальное металлическое блюдо, круглый баранчик, порционную сковороду.

**Пудинги.** Готовый пудинг нарезают на порции и подают со сладкими соусами.

Пудинг сухарный, выпеченный в форме, отпускают в мелкой десертной тарелке. Отдельно подают горячий абрикосовый соус.

Пудинг бисквитный. Подают в форме или сковороде, поставленной на мелкую десертную тарелку. Воздушный пирог (суфле) запекают и подают на порционной сковороде или в круглом баранчике. На стол ставят десертные глубокую и мелкую тарелки и кладут десертную ложку. Молоко в молочнике или сливки в сливочнике.

Пудинг рисовый. Вынув из формы, нарезают на порционные куски, а приготовленный в маленьких формах пудинг подают целиком, выкладывают на тарелку и поливают сладким абрикосовым или ягодным соусом.

**Каша Гурьевска.** Подают в порционионной сковороде на подстановочной мелкой тарелке. Отдельно в соуснике подают абрикосовый соус.

**Суфле.** Отпускают суфле в той же посуде, в которой запекалось сразу же после приготовления и посыпают сахарной пудрой. Отдельно подают холодное молоко или сливки.

Суфле ванильное. Суфле выкладывают на порционные сковороды и выпекают в жарочном шкафу.

**Яблоки печеные с сахаром.** Подают в порционионной тарелке. Подают в холодном либо в горячем виде со сладкими соусами, взбитыми сливками, вареньем.

***Яблоки в тесте***подают на круглом мельхиоровом блюде с резной бумажной салфеткой. Отдельно подают абрикосовый соус.

**Шарлотка с яблоками.** Выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске поливают абрикосовым соусом. Соус можно подать отдельно.

**Гренки с плодами и ягодами.** При отпуске на обжаренные гренки кладут прогретые в сиропе плоды и ягоды и поливают соусом абрикосовым.

**Фламбированные фрукты.** Подачу осуществляют с добавлением измельченных орехов, тертым шоколадом, сливками взбитыми.

Холодные сладкие блюда в основном готовят по мере надобности, температура подачи не выше 12°С, мороженого - 4-6°С. Холодные десерты до подачи хранят на холоде, а мороженое в морозильной камере. Холодные сладкие блюда хранят до 24 ч. Для их хранения следует использовать неокисляющуюся посуду. Свежие фрукты и ягоды для приготовления сложных десертов хранят промытыми и обсушенными, выложенными невысоким слоем в холодильнике, при температуре от 0 до 6 "С и относительной влажности воздуха 75...80 % не более 48 ч

Желированные десерты хранят 12 часов, кремы - 12 часов при температуре 2-6°С.

Компоты температура подачи = 12-15 °С. Подают в стаканах, вазочках, креманках и т. д.

Холодные десерты можно хранить до 1 часа. Горячие десерты хранят в жарочном шкафу или на мармите при температуре 55...60 °С не более 2 часов. в исключительных случаях быстро охлаждают и хранят при температуре 2°С не более 18 часов.

*Горячие и холодныенапиткиподаются как правило после десерта*.

**Чай холодный.** Готовый чай процеживают в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 10°С. Отпускают с кусочками пищевого льда в чашках, стаканах или бокалах.

**Чаи, кофе, какао.**

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюдце, на которое кладут чайною ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной порционной упаковке или в ситечке-ложечке для заварки в стакане. Отдельно подают чай­ник с кипятком. В чайных заваренный чай подают в ма­леньких фарфоровых чайниках, одновременно подают большой фарфоровый чайник с кипятком и стакан или чашку на блюдце с чайной ложкой (чай парами чайников) При массовом отпуске можно добавлять сахар в чай при его изготовлении. Температура горячих напитков должна быть не ниже 75 °С, холодных не выше 14 °С и не ниже 7 °С. Некоторые холодные напитки отпускают с кусочками пищевого льда.При кипячении и длительном хранении напитков ароматические и вкусовые вещества кофе и какао быстро разрушаются.

**Кофе черный натуральный.** Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко – в молочниках.

**Кофе на молоке.** Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

**Кофе на молоке (по-варшавски).** При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.

**Кофе по-восточному (черный с гущей).** Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

**Какао с молоком.**Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке. Можно подать какао со взбитыми сливками.

**Сбитень.** Подают горячим в чашках.

Холодные напитки хранят при температуре 8…10°С, горячие 70…75°С. Длительное хранение существенно снижает качество напитков. Исходя из этого, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа, а холодных 6 часов.

**Контрольные вопросы:**

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какой соус подают отдельно к каше Гурьевской? | А.- соус абрикосовый |
| Б. –соус молочный |
| В.- соус сметанный |

2. Вставьте пропущенные слова.

Не оставляются на следующий день:   
- \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и другие особо скоропортящиеся холодные блюда (кроме тех видов, сроки годности на которые пролонгированы органами и учреждениями Госсанэпидслужбы в установленном порядке)

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, температуру подачи холодных десертов? | А.**-** 10-12°С |
| Б. –10-18°С |
| В.- 12-20°С |

4.Выберите правильный ответ.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, температуру подачи мороженого. | А.**-** 0-4°С |
| Б. –+2-6°С |
| В.- +5-8°С |

5.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какой срок реализации киселей? | А.**-** не более трех часов с момента приготовления |
| Б. –не более пяти часов с момента приготовления |
| В.- не более двенадцати часов с момента приготовления |

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какой кофейный напиток подают со стаканом холодной воды? | А.- Кофе черный натуральный |
| Б. – Кофе по-восточному (черный с гущей). |
| В.- Кофе на молоке (по-варшавски). |

7. Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, при какой температуре подают сбитень? | А.- 50…55°С |
| Б. –60…65°С |
| В.- 70…75°С |

8. Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, температуру подачи холодных напитков? | А.- не ниже 7°С не выше14 °С |
| Б. –не ниже 0°С не выше5 °С |
| В.- не ниже 0°С не выше10 °С |

9.Продолжите предложение.

Десерты обычно едят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

10.Продолжите предложение.

Для приготовления и отпуска с производства горячих сладких блюд используют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

***Лекция.***

***Организация упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.***

Требования к реализации продукции общественного питания изложены в разделе 6ГОСТ Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению, программе ХАССП Общие технические условия".  
В соответствии с ним продукцию общественного питания реализуют:  
  - в зале предприятия общественного питания с потреблением на месте: методом самообслуживания (через раздаточные линии, "шведский стол", "салат-бар" и др.), через официантов и барменов;  
     - на вынос и на вывоз по заказам потребителей, в том числе с доставкой на дом, к рабочим местам, местам обучения и др.;  
- через магазины (отделы) кулинарии и столы заказов по месту изготовления;  
     - вне предприятия (в раздаточных и доготовочных предприятиях питания, в магазинах (отделах) кулинарии, в собственной мелкорозничной сети, в других предприятиях общественного питания, при выездном обслуживании);  
     - через розничную торговую сеть.  
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, ХАССП.

Подача холодных десертов, соусов при t=+7-15°С., за исключением мороженого, парфе.

Подача горячих десертов при температуре 55° С.

Температура горячих напитков должна быть не ниже 75 °С, холодных не выше 14 °С и не ниже 7 °С. Некоторые холодные напитки отпускают с кусочками пищевого льда.Холодные сладкие блюда, горячие сладкие блюда, напитки в основном готовят по мере надобности.

Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в:

Журнале бракеража готовой пищевой (кулинарной) продукции. Органолептическая оценка готовой пищевой продукции (разработана специально для Журнала бракеража готовой пищевой продукции)   
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". 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).  
вырабатываемые организациями для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим инструкциям, нормативной и технической документации, согласованной с органами Роспотребнадзора в установленном порядке.  
     Продукция, реализуемая вне организации через торговую сеть, должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора.  
Для доставки соусов 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.

Готовые сладкие холодные, горячие десерты, холодные и горячие напитки помещаются в контейнеры сделанные из разрешенных упаковочных материалов органами Роспотребнадзора в установленном порядке. В области быстрого питания очень востребованы контейнера, стаканы, обладающие высокой практичностью и надежностью. Высококачественный картон может ламинироваться тонким слоем влагоотталкивающего материала. В результате такой технологии боксы не намокают, не деформируются и позволяют содержать продукт в идеальном состоянии.

Из эргономичной конструкции можно с удовольствием наслаждаться процессом принятия пищи. Привлекательный внешний вид обеспечивается красивым цветом, удобной формой, оптимальными размерами. На поверхность такой упаковки могут быть нанесены надписи, изображения, логотипы — все, что способно увеличить визуальное впечатление от товара и способствовать узнаваемости бренда. Любая еда на вынос долго сохранится в свежем виде, не потеряют свой товарный вид.

Типы коробок для салатов

Качественная бумажная упаковка для выноса, производится в нескольких основных видах:

• Круглые контейнеры с прозрачной или полупрозрачной крышкой. Максимально удобны в применении, обладают ровной гладкой поверхностью, оптимальной глубиной и габаритами, сохраняют свежесть и температуру продукта;

•  Плоские коробки из плотного картона. Прочные, не намокающие боксы с удобной крышкой, в верхней части которой имеется прозрачное окошко из полиэтилена для того, чтобы видеть содержимое;

• Салатники из крафт картона с легким складыванием и прозрачной полиэтиленовой крышкой;

• Ланч боксы с полностью закрывающимся верхом для транспортировки пищи, взятия на работу или с собой на природу;

• Контейнеры и пеналы различных форм — квадратные, прямоугольные, удлиненные.

Комфортные в руках и достаточно объемные, такие коробки пользуются высоким спросом во многих сферах быта. В них легко можно поместить обед или взять порционно еду для детей на дачу. Очень удобно брать с собой любые блюда, напитки.

  
 При реализации продукции должны быть созданы условия для раздельного хранения и отпуска.

При реализации продукции общественного питания исполнитель услуг обязан предоставить потребителям информацию, содержащую:  
     - фирменное 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.  
  **Контрольные вопросы:**

1.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, в какой журнал заносятся данные о качестве продукции? | А.- бракеражный |
| Б. –кассовый |
| В.- административный |

2. Продолжите предложение.

Продукцию общественного питания следует изготавливать в таком \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какое заключение должна иметь продукция, реализованная через торговую сеть? | А.-санитарно-эпидемиологическое заключение органов Роспотребнадзора |
| Б. –санитарно-эпидемиологическое заключение органов Минздрава |
| В.- санитарно-эпидемиологическое заключение органов Крайпотребсоюза |

4.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, какую информацию обязательно должен предоставляться на упаковке продукции на вынос? | А.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов; |
| Б. –фирменное 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 - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);  - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция. |
| В.- фирменное наименование предлагаемой продукции с указанием способов приготовления и входящих в ее состав основных рецептурных компонентов; - сведения о пищевой ценности продукции общественного питания (химическом составе и калорийности);   - обозначение нормативных документов, в соответствии с которыми изготовлена продукция. |

5.Продолжите предложение.

Для доставки соусов используют чистую\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, сколько человек входит в бракеражную комиссию? | А.- 3 |
| Б. –2 |
| В.- 5 |

7. Продолжите предложение.

   При производстве и реализации продукции общественного питания персонал обязан соблюдать правила \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  
8.Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, при какой температуре подают горячие напитки? | А.- 50…55°С |
| Б. –60…65°С |
| В.- 70…75°С |

9. Выберите правильный ответ на вопрос.

|  |  |
| --- | --- |
| Укажите правильно, температуру подачи холодных напитков? | А.- не ниже 7°С не выше14 °С |
| Б. –не ниже 0°С не выше5 °С |
| В.- не ниже 0°С не выше10 °С |

10.Вставьте пропущенные слова.

Готовые сладкие холодные, горячие десерты, холодные и горячие напитки помещаются в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ сделанные из \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ органами Роспотребнадзора в установленном порядке