



ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСНЫХ БЛЮД В ОБЩЕСТВЕННОМ ПИТАНИИ

Мясо используется для приготовления блюд почти на всех предприятиях общественного питания. В нашей статье мы расскажем как необходимо обрабатывать мясо, перед тем, как приготовить мясные блюда, а также о рекомендациях к технологическим процессам изготовления мясной продукции общественного питания.

Для сохранения пищевой ценности и снижения микробной обсемененности мясной продукции при технологических процессах рекомендуется проводить следующие операции.

Не рекомендуется размораживание мяса в воде или около плиты. Допускается размораживание мяса в СВЧ-печах в режиме дефростации.

Мясо в тушах, половинах и четвертинах перед обвалкой тщательно зачищается (срезаются клейма, удаляются сгустки крови) и промывается проточной водой при помощи щетки.

По окончании работы все используемые для мытья мяса щетки промываются горячей водой с использованием моющих средств, замачиваются в дезинфекционном растворе (в соответствии с инструкцией по применению), ополаскиваются проточной водой и просушиваются.

Мясной фарш, изготовленный в предприятии питания, хранится не более 12 ч при температуре от минус 2 °С до плюс 4 °С. Перед тепловой обработкой мозги, вымя, почки, рубцы рекомендуется вымачивать в холодной воде.

Тушки птицы размораживаются на воздухе и промываются проточной водой. Для обработки сырой птицы выделяются отдельный производственный стол и разделочный инвентарь с соответствующей маркировкой.

При приготовлении студня отваренные мясопродукты и другие компоненты после их разделки заливаются процеженным бульоном и подвергаются повторному кипячению в течение 5 минут. Студень, разлитый в предварительно ошпаренные формы или противни) рекомендуется охлаждать до температуры 25 °С на

производственных столах в холодном цехе, с последующим хранением в условиях холодильника при температуре от +2° до +6 °С.

Мясные рубленые изделия после обжарки рекомендуется подвергать термической обработке в жарочном шкафу в течение 5 - 7 минут.

Температуру в толще продукта для натуральных рубленых изделий рекомендуется выдержать не ниже 85 °С, для изделий из фарша - не ниже 90 °С, при приготовлении кулинарных изделий в грилях - не ниже 85 °С.

При жарке изделий во фритюре рекомендуется использовать специализированное оборудование, не требующее дополнительного добавления фритюрных жиров. Ежедневно до начала и по окончании жарки рекомендуется проверять качество фритюра по органолептическим показателям (вкусу, запаху, цвету). Рекомендуемыми признаками для замены фритюрного жира являются наличие резкого, неприятного запаха, горького, вызывающего неприятное ощущение, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшего использования фритюра. Имеется рекомендуемая форма журнала учета использования фритюрных жиров.

Рекомендации прописаны в МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».

В зависимости от производственных мощностей (наличия цехов) необходимо выбирать в технологическом процессе или сырые мясные продукты, или полуфабрикаты высокой степени готовности.

В детском учреждении, на пищеблоке, в соответствии с требованиями санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» – в составе комплекса помещений для приготовления и раздачи пищи, **работающих на сырье**, должны быть предусмотрены следующие помещения: загрузочный цех, горячий цех, холодный цех, **мясо-рыбный цех**, цех первичной обработки овощей, цех вторичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием.

После обработки мяса и приготовления мясных блюд необходимо соблюдать сроки годности мясных полуфабрикатов и готовых мясных блюд, с учетом температуры 4 +/- 2° С, в соответствии с требованиями приложения 1, СанПиН

2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

| Полуфабрикаты мясные бескостные | | |
|--|----|-------|
| 1. Полуфабрикаты крупнокусковые: - мясо фасованное, полуфабрикаты порционные (вырезка; бифштекс натуральный; лангет; антрекот; ромштекс; говядина, баранина, свинина духовая; эскалоп, шницель и др.) без панировки | 48 | часов |
| - полуфабрикаты порционные (ромштекс, котлета натуральная из баранины и свинины, шницель) в панировке | 36 | - " - |
| 2. Полуфабрикаты мелкокусковые: - бефстроганов, азу, поджарка, гуляш, говядина для тушения, мясо для шашлыка, жаркое особое, мясное ассорти (без соусов и специй) | 36 | - " - |
| - маринованные, с соусами | 24 | - " - |
| 3. Полуфабрикаты мясные рубленые: - формованные, в том числе в панировке, фаршированные (голубцы, кабачки) | 24 | - " - |
| - комбинированные (котлеты мясо-картофельные, мясо-растительные, мясо-капустные, с добавлением соевого белка) | 24 | - " - |
| 4. Фарши мясные (говяжий, свиной, из мяса других убойных животных, комбинированный): - вырабатываемые мясоперерабатывающими предприятиями | 24 | - " - |
| - вырабатываемые предприятиями торговли и общественного питания | 12 | - " - |

| | | |
|--|----|-------|
| Кулинарные изделия - блюда готовые из мяса и мясопродуктов | | |
| 12. Мясо отварное (для холодных блюд; крупным куском, нарезанное на порции для первых и вторых блюд) | 24 | - " - |
| 13. Мясо жареное тушеное (говядина и свинина жареные для холодных блюд; говядина и свинина жареные крупным куском, нарезанные на порции для вторых блюд, мясо шпигованное) | 36 | - " - |
| 14. Изделия из рубленого мяса жареные (котлеты, бифштексы, биточки, шницели и др.) | 24 | - " - |
| 15. Блюда из мяса | | |
| 16. Пловы, пельмени, манты, беляши, блинчики, пироги | 24 | - " - |
| 17. Гамбургеры, чизбургеры, сэндвичи готовые, пицца готовая | 24 | - " - |
| 18. Желированные продукты из мяса: заливные, зельцы, студни, холодцы | 12 | - " - |
| 19. Субпродукты мясные отварные (язык, вымя, сердце, почки, мозги), жареные | 24 | - " - |
| 20. Паштеты из печени и/или мяса | 24 | - " - |
| Кулинарные изделия из мяса птицы | | |
| 21. Тушки и части тушек птицы копченые, копчено-запеченные и копчено-вареные | 72 | - " - |