

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧНІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	РЕДАКЦІЯ I
ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 2200:2018, IDT)	ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 2 (ОПП – м'ясо та м'ясопродукти)	Сторінка 1 з 3

Етап: Отримання м'яса та м'ясопродуктів. Зберігання. Підготовка. Приготування. Видача, подача страв з м'яса.

1. Призначення

Дотримання вимог щодо:

- отримання м'яса та м'ясопродуктів;
- зберігання м'яса та м'ясопродуктів;
- підготовки м'яса та м'ясопродуктів;
- приготування м'яса та м'ясопродуктів;
- видачі, подачі страв з м'яса;
- гігієни персоналу.

2. небезпечний чинник

Б – біологічне забруднення;
Ф – фізичний чинник;
перехресне забруднення

3. Заходи керування

Отримання м'яса та м'ясопродуктів

При отриманні від постачальника м'яса та м'ясопродуктів (ковбаси, шинки, інше) проводиться контроль наявності супровідної документації, візуальний контроль санітарного стану транспорту постачальника. Проводиться перевірка температурного режиму м'яса та м'ясопродуктів при їх отриманні. При отриманні м'яса та м'ясопродуктів ретельно перевіряється наявність позначки придатності, маркування, терміни придатності, цілісність упаковки.

Доброякісне м'ясо покрите тонкою блідо-рожевою або блідо-червоною скоринкою, в місцях розрізів не прилипає до пальців. При обмацуванні його поверхні рука залишається сухою, ямки від натискання швидко зникають.

Зберігання м'яса та м'ясопродуктів

Свіже м'ясо – продукт, що псується дуже швидко, тому готуємо його відразу після отримання. При неможливості негайного приготування зберігаємо м'ясо охолодженим в холодильнику, або заморожуємо.

Зберігання м'яса в холодильнику. Термін зберігання, в першу чергу, залежить від типу продукту (свинина, телятина, баранина, м'ясо птиці та кролика).

Свинину, телятину, баранину при необхідності зберігаємо:

- при температурі до + 3 °C не більше 2-х діб;
- при температурі від + 3 °C до + 5 °C – до 24 годин;
- при температурі + 6 °C – + 7 °C- до 12 годин.

М'ясо птиці, кролятину - до 2-х діб. Порційні шматки зберігаємо 1 день.

Фарш (будь-якого виду) зберігаємо до 10 годин при температурі до + 7 °C.

Субпродукти – печінку, серце, нирки і т.д. зберігаємо охолодженими не більше 8 годин.

Зберігання м'яса в морозилці. М'ясо перед заморожуванням не миємо. Розділяємо його на порційні шматки, ретельно обсушуємо рушником або серветкою, поміщаємо в пакет, випустивши з нього повітря. Продукт зберігаємо при температурі від -8 до -18 °C.

Підготовка м'яса та м'ясопродуктів

Підготовку м'яса та м'ясопродуктів проводимо на спеціально обладнаному робочому місці у виділених для цього ємкостях (проведення дефростації) із використанням виділеного технологічного обладнання.

Миємо м'ясо в холодній воді цілим шматком, так з нього менше вимивається сік. Великі шматки свинини миємо під струменем. Вимите м'ясо перед смаженням насухо витираємо.

Дошку перед відбиттям м'яса змочують холодною водою. Сире і варене м'ясо обробляємо

Ідальня Тернопільської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів № 18	СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ БЕЗПЕЧІСТЮ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ	РЕДАКЦІЯ І
ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 2200:2018, IDT)	ОПЕРАЦІЙНА ПРОГРАМА-ПЕРЕДУМОВА 2 (ОПП – м'ясо та м'ясопродукти)	СТОРІНКА 233

на маркованих для нього дошках.

Заморожене м'ясо не можна розморожувати швидко. Щоб продовжити час дефростації, його кладуть в прохолодне місце. Якщо потрібно прискорити процес - тримаємо м'ясо в поліетиленовому мішечку під струменем холодної води. Розморожене м'ясо і субпродукти, повторно не заморозуємо.

Оберігаємо м'ясо від мух, не ставимо поруч з ним сирі овочі, молочні та варені продукти.

Приготування м'яса та м'ясопродуктів

Ріжуть м'ясо (сире, варене, смажене) завжди поперек волокон.

Значно скорочує час кулінарної обробки і покращує смак м'яса бланшування. М'ясо звільняють від сухожилів, кісток, жиру, нарізають поперек волокон шматками по 100 г і кидають в киплячу воду на 5-7 хвилин.

Напівфабрикати, приготовані з котлетної маси з сирією цибулею або часником, негайно піддаємо тепловій обробці.

Під час холодної і термічної обробки продуктів суворо дотримуємося вимог санітарних правил і норм, контролюємо роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок). Варимо і тушкуємо при температурі 100°C, смажимо – 195-200 °C.

Тривалість термічної обробки м'яса та м'ясопродуктів.

<i>Продукти</i>	<i>Вид обробки</i>	<i>Тривалість теплової обробки, години, хвилини</i>
Яловичина (шматки)	Варіння, тушкування	2-2,5 години
Вироби із січеного м'яса	Смаження і тушкування до готовності	20 хвилин
Печінка	Смаження і тушкування	15-20 хвилин
Сосиски, ковбаса варена (розділена на порції)	Варіння	3-5 хвили
Кури молоді, старі	Варіння	50-60 хвилин
	Варіння	3-4 години

Видача, подача страв з м'яса

Порціонування та видача страв проводиться кухарем у доготовочній.

При видачі гарячі страви повинні мати температуру не нижче 75°C, другі страви та гарніри – не нижче 65°C.

Готові перші та другі страви можуть знаходитися на мармиті або на гарячій плиті не більше 2-3 годин.

Заборонено залишати на наступний день м'ясо відварне порційне для страви, надлісники з м'ясом, рублені вироби із м'яса, птиці.

Термін зберігання гарячих перших та других страв не перевищує 3-х годин.

Посуд для готових страв чистий, сухий, без стороннього запаху.

Нереалізовані готові страви піддаються утилізації, їх заборонено повторно підігрівати або повертати в холодильні чи морозильні камери.

Для викладки холодних страв використовується відповідне обладнання – холодильні установки, холодильники.

Маршрути працівників під час подачі готових страв, та забору використаного посуду не перетинаються (розмежовані відстанню та часом).

Заміна, очистка та дезінфекція столових приладів та посуду проводиться кожні 4 год. або при необхідності.