

Санитарно-эпидемиологические требования к обработке овощей и фруктов на всех этапах хранения, переработки, приготовления, раздачи в учреждениях для детей и подростков

1. Не используются овощи и фрукты с наличием плесени и признаками гнили.
2. Хранится картофель и корнеплоды в сухом, темном помещении; капусту - на отдельных стеллажах, в ларях; квашеные, соленые овощи - в бочках, при температуре не выше 10 град; плоды и зелень - в ящиках в прохладном месте при температуре не выше 12 град.



3. Очищенные овощи повторно промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3 - 4 наружных листа.
4. Фрукты, включая citrusовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.
5. Не используются для обработки неочищенных овощей моечные ванны, предназначенные для мытья кухонной или столовой посуды, оборотной тары, раковины для мытья рук.
6. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.
7. Овощи урожая прошлого года (капусту, репчатый лук, корнеплоды и др.) в период после 1 марта допускается использовать только после термической обработки.
8. Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов, варят в кожуре, охлаждают; очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.
9. Варка овощей накануне дня приготовления блюд не допускается.
10. Отваренные для салатов овощи хранят в промаркированной емкости (овощи вареные) в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °C.

11. Листовые овощи и зелень, предназначенные для приготовления холодных закусок без последующей термической обработки, следует тщательно промывать проточной водой и выдержать в 3% растворе уксусной кислоты или 10% растворе поваренной соли в течение 10 минут с проточной водой и просушиванием.



последующим ополаскиванием

12. Салаты, винегреты и нарезанные компоненты в незаправленном виде хранят при температуре 4 ± 2 град.

13. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей, салат из свежей капусты следует исключить из меню.

14. В качестве заправки салатов следует использовать растительное масло. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается.

15. Фрукты, включая цитрусовые, тщательно моют в условиях холодного цеха (зоны) или цеха вторичной обработки овощей (зоны).

