

Препоръчително е да бъде изработена и **Инструкция за дезинфекция**, която да регламентира дейностите и препаратите, свързани с нея, както и лицата, отговорни за тази дейност.

### **Процедура за събирането и изнасянето на твърдите отпадъци**

Твърдите отпадъци от гения се събират във водонепропускливи съдове – кошчета, контейнери, оборудвани с полиетиленови чували и летящи капаци или с педал, от материали, които позволяват ефикасно измиване и дезинфекция. Съдовете за отпадъци трябва да се поддържат винаги чисти и в добър външен вид.

За изхвърляне на отпадъците се изготвя **времеви график, който се поставя на видно място** и се определя лице, което да е отговорно за тази дейност. Във времеви график се посочва точно интервалът от време (в часово измерение), когато е възможно и допустимо да става изхвърлянето на отпадъците и почистването на съдовете и помещението, в което се събират, ако има такава.

**ВНИМАНИЕ!** В обекта не трябва да се допуска изхвърлянето на отпадъците да съвпада по време с доставките на храни, суровини и продукти, както и по време на приготвянето на храни.

Почистването на кошчета за твърди отпадъци се извършва, след изнасянето на отпадъците. Извършва се и дезинфекция с 3% разтвор на сюрхлор. Този режим на дезинфекция се повтаря ежедневно след приключване на работния ден.

## **ПРОГРАМА 5**

### *Технологична обработка на храните*

Целта на тази програма е да се посочат всички потенциални опасности, свързани с топлинната обработка на различните видове храни, за да се предотвратят опасностите за здравето на потребителите и се посочат мерките за контрол в обекта.

■ Технологичната обработка на суровините и полуфабрикатите се извършва по начин, който осигурява запазването на качеството, хранителната и биологичната им стойност и не довежда до замърсяването им с механични примеси, химични вещества и микроорганизми и създаването на условия за поява на нежелани промени в тях.

■ Първичната обработка на суровините и полуфабрикатите е добре да се извършва в обособени и обозначени подготвителни помещения или работни места.

■ Обектът трябва да разполага с отделни помещения или поне с отделни кътове за студена и за топла кухня, които да са оборудвани с мивки с по две и три гнезда – за съдове, за продукти и суровини, за хигиена на персонала.

■ Трябва да има изградени отделни миялни помещения за кухненската посуда и съдовете от ресторантската зала, отговарящи на хигиенните изисквания, като се избягва всякакъв риск от кръстосано замърсяване.

■ Технологичното оборудване да бъде в добро състояние, работещо и безопасно за експлоатация, съобразено с хигиенните изисквания и безопасността за приготвянето и съхранението на храните, по възможност снабдено с измервателни уреди за температура и време.

■ Пресните яйца се измиват и дезинфекцират преди влагането им в производството на храни. Тази обработка се извършва в отделни малки помещения или кътове, разположени извън помещенията на първична и топлинна обра-

ботка. Яйчните смеси и течните яйчни продукти, които са останали неизползвани при приготвянето на храни, веднага се унищожават, без да се съхраняват.

■ Размразяването на суровините и полуфабрикатите се осъществява по начин, който възстановява в максимална степен качествата им преди замразяване. Не се разрешава размразяването на месо, птици, риба и полуфабрикати от тях в топла вода или в топлинни апарати.

При тази програма могат да се разгледат следните процедури:

А) **Процедура за първична обработка на различните видове суровини** (осигуряване на разделност по място, по време или функционално, чрез използване на отделно оборудване или маркиран инвентар, или чрез почистване и дезинфекция между извършването на различните дейности);

Б) **Процедура за топлинната обработка на различните видове храни** – определяне на параметрите за време, температура, големина на порциите и др.;

Освен това трябва да се разработят детайлни инструкции:

- за размразяване на замразените храни и
- за контрол върху възрастта и дезинфекцията на пресни яйца от птици, преди влагането им за приготвянето на храните;

### Процедура за първична обработка

Дейностите, свързани с първичната обработка на различните видове суровини в обекта, са описани, както следва:

■ първичната обработка на суровините и полуфабрикатите се извършва разделно, в обособени и обозначени за целта помещения – подготвителни помещения, в отделни съдове и инвентар, който трайно е маркиран за предназначението му;

■ размразяването на замразените месни продукти да става постепенно на стайна температура. Не се допуска размразяване на месо в топла вода или чрез топлинен уред. Не се допуска повторно замразяване на размразено месо;

■ продуктите да се измиват обилно с течаща студена вода, като при необходимост предварително се накисват за кратко време;

■ различните видове продукти да се почистват старателно от нехранителните частици и частиците с ниска хранителна стойност;

■ съхранението (където се налага) да се извършва при условия, съобразени с дадения продукт и температурните изисквания.

Добре е да се имат предвид и **следните препоръки:**

Първичната **обработка на зеленчуците** се извършва по следния начин:

- *сортиране по сорт, размер, зрялост, качество* – при сортирането стриктно се отделят чуждите примеси и негодни за консумация зеленчуци и плодове, годните се разпределят по големина и качество. Сортирането се извършва ръчно;

- *миене* – зеленчуците се мият с изобилно количество студена вода, за да се отстранят полепналите по тях чужди примеси;

- *почистване* – картофи, моркови и други кореноплодни се почистват на ръка или чрез белачка, като с цел да не променят цвета си до обработката се съхраняват в студена вода (не повече от 2 часа);

- *нарязване* – извършва се ръчно или машинно;

- замразените зеленчуци не се размразяват, а веднага се подлагат на термична обработка.

### **Процедура за топлинна обработка**

Най-съществена обработка на храната е топлинна. От действието на топлината продуктите претърпяват химически и физически промени, така те придобиват аромат, вкус и променят гъстотата си, омекват, стават по-лесно смилаеми и усвоими от организма. Освен това високата температура унищожава повечето патогенни микроорганизми. Но точно там могат да се появят редица неблагоприятни. В сайта ВВ-Тeast например топлинното преработване на продуктите в ястия се разглежда по четирите начина:

- варене;
- задушаване;
- печене;
- пържене.

**При варенето** и задушаването съдовете, в които се готви ястието, трябва да бъдат похлупени. Доливането на вода понижава качеството на ястието.

**При задушаването** водата не бива да покрива продукта. Тук играе важна роля парата, която се образува при изпаряването на водата и тази от продуктите.

Необходимо е да се знае, че при варене зеленчуците трябва да се поставят в кипяща, леко посолена вода, която да ги покрива. В студена вода ензимите разрушават голяма част от витамините, най-вече витамин С. Добре е водата да покрива напълно зеленчуците, а съгът да е покрит с капак. Варенето (задушаването) се извършва при умерена температура. За предпочитане е зеленчуците за гарнитура да се поднасят цели, а ако са варени на пара – по възможност необелени.

**Печенето** става в пещ или на скара. В първия случай – печене в пещ, омекването на продукта е резултат от действието на горещия въздух, който се получава от стените на фурната и на сгорещената мазнина, а при скарата – пог

действието на топлината, която се отделя от гървените възглища. *При печене на скара* част от мазнините и окислените им продукти се оттичат и отстраняват. *При печене на фурна* температурата за топлинна обработка е умерено висока, а количеството на окислените вещества – минимално. При топлинната обработка на продуктите съдържанието на витамините А, D и К се запазва, но се понижава това на витамин С. Готовата храна трябва да се консумира по възможност най-бързо.

**При пърженето** продуктите се нагряват, като се поставят в гореща мазнина в открит съд. От действието на високата температура водата по повърхността на продуктите бързо се изпарява, а хранителните вещества остават в продукта. Образуват се нови химически съединения, вследствие на което продуктът добива приятен вид, вкус и мирис. Пърженето е може би най-разпространеният метод на приготвяне на храната, който ѝ придава характерни вкусови качества. За повечето хора е любим и предпочитан начин на готвене, без да се замислят за вредността му. При загряване на мазнината се достигат температури от порядъка на +200 – +270° С. При този процес както в продуктите, така и в самата структура на мазнината настъпват изменения. Отделят се фрагменти от молекули с висока енергия – т.нар. свободни радикали. Те смущават естествените физиологични процеси и е възможно да увредят клетъчния генетичен материал на човека. Затова пърженето е желателно да става във фритюрник, в който се избягва прегряване на мазнината.

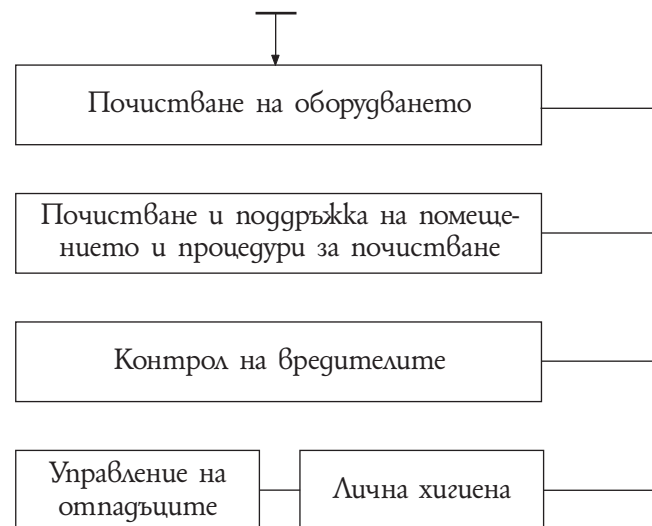
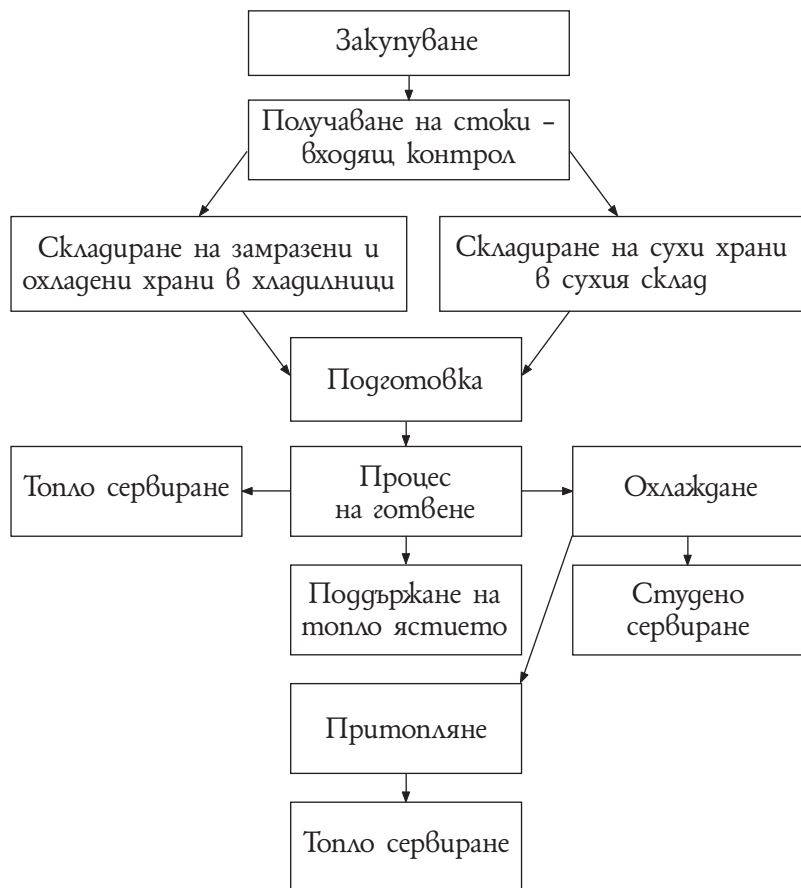
Рибата се пържи в самостоятелно определени фритюрници при температура на мазнината от +180°С. В топла кухня рибните продукти не трябва да престояват повече от един час.

Методите за топлинна обработка на храните трябва да са щадящи и максимално да запазват полезните им състав-

ки. За тази цел най-често се препоръчват **варене на пара, задушаване и печене.**

**СЪВЕТ:** Тук като препоръка може да се добави следното – топлинната обработка на храната да бъде добре преценена съобразно вида на ястието и продуктите в него, като се спазват всичките технологични изисквания, посочени на пример в *Единен сборник рецепти за общественото хранене.*

**Примерна блок-схема на отделните дейности от технологичния процес**



Може би тук му е мястото да посочим две много важни инструкции, които трябва да присъстват в кухненския блок на един обект за обществено хранене:

**Инструкция за размразяване на замразените храни и**

**Инструкция за контрол върху възрастта и дезинфекцията на пресни яйца от птици, преди влагането им в храните – (виж Част шеста)**

**ПРОГРАМА 6**

*Лична хигиена на персонала*

Известно е, че персоналят може да се окаже директен източник на замърсяването на храните чрез облеклото си, кожата или отделени секрети, или да доведе до кръстосано замърсяване на храните при дейността си. Бактерии като стафилококи например се намират на косата, кожата, устата, носа и в гърлото на здрави хора. Според една оценка,