

UAB „CNC CATERING“ DIREKTORĖS

**ĮSAKYMAS
DĖL TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ TVIRTINIMO
(VISIEMS PADALINIAMS)**

2022m. gegužės mėn. 01d. Nr. 1

Kretinga

1. TVIRTINU technologines korteles ir jų priedus:

Priedas : Instrukcija Nr.1 „Daržovių ir vaisių pirminis apdorojimas“.

Priedas : Instrukcija Nr.2 „Kiaušinių plovimas ir dezinfekavimas“.

Priedas : Instrukcija Nr.3 „Mėsos ir žuvies defrostavimas“.

Priedas : Instrukcija Nr.4 „Terminis daržovių apdorojimas“.

Priedas : Instrukcija Nr.5 „Terminis mėsos gaminių apdorojimas“.

Priedas : Instrukcija Nr.6 „Terminis žuvies apdorojimas“.

Direktorė



Rima Vinčaitė

SUSIPAŽINAU:

(Pareigos, vardas, pavardė, data)

Instrukcija

Neperdirbtų ir perdirbtų maisto produktų sušaldymas įmonėje

Maisto produktai sušaldomi įrenginiuose, kurie turi sušaldymo funkciją.

Sušaldant būtina vadovautis gamintojo sušaldymo instrukcijomis.

Maisto produktai prieš užšaldymą gali būti nuvalomi, išrūšiuojami, supjaustomi, sukapojami (updorojami).

Rekomenduojama sušaldyti kuo mažesniais kiekiais, kad sušaldomas maisto produktas greičiau pasiektų kristalizacijos diapazoną (nuo -1 iki -5 ° C).

Produktai sudedami į tam skirtus maišelius, dėžutes. Rekomenduojama produktus sušaldyti tam tikromis porcijomis, kad būtų užtikrintas reikiamas kiekis gamyboje.

Sušaldymas laikomas užbaigtu tada, kai temperatūra produkto viduje ar tarp produktų pasiekia -18 ° C temperatūrą.

Įmonėje sušaldyti produktai gali būti laikomi ne aukštesnėje kaip -18° C temperatūroje.

Įmonėje sušaldytų maisto produktų galiojimo terminas ne ilgesnis kaip 30 parų (išskyrus šviežias uogas, vaisius, daržoves, grybus- ne ilgesnis kaip iki kito derliaus).

Sušaldyti maisto produktai turi būti pažymėti etikete su produkto pavadinimu. Būtina pažymėti sušaldymo datą ir valandą.

Draudžiama sušaldyti maisto produktus, kurių galiojimo terminas trumpesnis nei 2/3 (nuo produkto išigijimo datos).

Instrukcija Nr.1

Daržovių ir vaisių pirminis apuccioimas

Šakniavaisiai (bulvės, morkos ir t.t.) rūšiuojami, nuplaunami po tekančiu vandeniu, lupami, vėl švariai nuplaunami ir pagal reikmes supjaustomi.

Paprika nuplaunama, peiliu apie kotą apipjaunamas minkštumas ir kotas ištraukiamas kartu su sėklomis.

Salotų lapai, petražolės, krapai, svogūnų laiškai perrenkami ir kruopščiai nuplaunami po tekančiu vandeniu.

Svogūnams ir česnakams pirmiausiai nupjaunamas kulnelis ir viršūnėlės, paskui nuimami sausi lukštai. Tada nuplaunami ir supjaustomi pagal paskirtį.

Nuo *baltųjų ir raudonųjų kopūstų* nuimami viršutiniai nešvarūs, apgedę ar pažaliavę lapai, gūžės nuplaunamos, perpjaunamos į 4 dalis, išpjaunamas kotas ir supjaustoma pagal poreikį.

Rauginti kopūstai stambesni gabalai susmulkinami, ruošiant patiekalus perplaunami šaltu vandeniu.

Žiedinių kopūstų kotas nupjaunamas 10 mm žemiau išsišakojimo. Būtinai pašalinami žali lapeliai. Žiedynus pamerkti 10 – 15 min. į stipriai sūdytą vandenį. Po to nuplauti po tekančiu vandeniu.

Švieži, marinuoti ar rauginti agurkai nuplaunami. Stora odelė, esant poreikiui, gali būti nulupama.

Pomidorai nuplaunami ir išpjaustomi vaiskočiai. Supjaustomi arba patiekiami nepjaustyti.

Ridikėlių ir ridikų nuimama šaknelė ir lapų bei kotelių likučiai. Ridikai nulupami. Ridikai ir ridikėliai plaunami ir pjaustomi arba tarkuojami.

Konservuotų žirnelių ir pupelių skystis pagal poreikį nupilamas, žirneliai ir pupelės perplaunami po tekančiu vandeniu.

Visi vaisiai, prieš patiekimą, nuplaunami po tekančiu vandeniu.

Vaisiams, kurie naudojami patiekalams, po pirminio apuccioimo, pagal poreikį, nulupamos odelės, išpjaustomi koteliai ar sėklalīdziai.

Džiovinti vaisiai ir uogos perrenkamos, gerai nuplaunamos šiltu vandeniu, keletą kartų jį keičiant.

- *Šviežios daržovės ar vaisiai* turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip +6°C temperatūroje, ne ilgiau kaip 12 valandų, su padažu - ne ilgiau kaip 3 valandas.

Instrukcija Nr.2

Kiaušinių plovimas/dezinfekavimas

Kiaušinių plovimas/dezinfekavimas vyksta pagal UAB "Koslita" parengtą programą.

- Kiaušiniai plaunami prieš pradedant darbą.
- Nuplovus kiaušinius, būtina kruopščiai išplauti ir išdezinfekuoti plautuves ar indą, kuriame apruošiami kiaušiniai.

KIAUŠINIŲ PLOVIMO SEKA PRODUKCIJOS GAMYBOJE:

Kiaušiniai apruošiami keturių skyrių talpoje sekančia tvarka:

Skyrius	Valymo būdas	Preparatas	Dozuotė	Ekspozicija
I	Mirkymas	Mirkoma šaltame vandenyje (kiaušinių temperatūros)		5 min.
II	Plovimas/ dezinfekavimas	Kalcinuota soda	50 g/10 l	5 min.
		Geriamoji soda	200 g/10 l	
• Vandens temperatūra turi būti žymiai aukštesnė už kiaušinių temperatūrą. Jei vanduo bus šaltesnis, plovimo tirpalas absorbuosis į kiaušinius.				
III	Skalavimas	Skalauti tekančiu vandeniu. Temperatūra iki 35°C)		5 min.
• Nuplautų kiaušinių nešluostyti, leisti jiems išdžiūti tame pačiame inde, kur buvo plaunami, arba plastikiniuose padėkluose. Išdžiūvusius kiaušinius laikyti vėsioje patalpoje 12-15°C temp.				

- Apruošus kiaušinius, prieš mušant juos į gaminius, darbuotojai kruopščiai plauna rankas:
 1. Skystu antibakteriniu ranku muilu arba
 2. Skystu muilu su glicerinu ir dezinfekuoja spiritine dez. priemone R.

Kiaušinių inventoriaus plovimas ir dezinfekavimas

Plovimo objektas	Valymo būdas	Preparatas	Dozuotė	Panaudojimo dažnumas
I. Plautuvės	Plovimas- Dezinfekavimas	Jéga-5U	200 g/ 10 l. vandens	Kiekvieną kartą, apruošus kiaušinius, šviesti šepetiais, po 25 min. Nuskalauti.
II. Inventorius kiaušinių dezinfekavimui				Kiekvieną kartą, panaudojus, plauti tirpalu, po 25 min. Išskalauti, išdžiovinti.

Darbu saugos nurodymai: Patekus į akis, nedelsdami nuplaukite vandeniu ir kreipkitės į gydytoją. Naudokite apsaugines pirštines, tinkamas akių ir veido apsaugos priemones. Atsargiai dirbkite su neatskiestomis priemonėmis.

Instrukcija Nr.3

1.Mėsos ir žuvies defrostavimas

Sušaldyti mėsos ir žuvies produktai atšildomi šaldytuve, kurio temperatūra nuo 0 °C iki +6°C. Jie turi būti sandarioje pakuotėje ar inde, kad atitirpęs skystis neužterštų mikroorganizmais kitų produktų, esančių šaldytuve. Atitirpęs skystis išpilamas į kriauklę, po to produktai nuplaunami po tekančiu vandeniu.

Defrostuojama po tekančiu vandeniu ne ilgiau 1 val., o šaldytuve ne ilgiau 16 val. kurio temperatūra 0 °C iki +6°C.

Atšildyti maisto produktai turi būti suvartojami patiekalų gamybai per 24 valandas.

Pakartotinai užšaldyti atšildytą produkciją griežtai draudžiama

2.Mėsos ir žuvies nukaulinimas

Mėsos ir žuvies produktai nukaulinami ir nuimamos odelės. Susidariusios atliekos (kaulai ir oda) sudedamos į ŠGP. Taip apčiuosti mėsos arba žuvies produktai paruošti gamybai.

Instrukcija Nr. 4

Terminis daržovių apdorojimas

Šiluminiu būdu apdorotas maistas turi būti atvėsintas per 4 val. iki +4°C temperatūros. Atvėsintos karštos daržovės laikomos šaldytuve esant ne aukštesnėje kaip +4°C temperatūroje ir ne ilgiau kaip 24 valandas.

Virimas:

- *Daržovės* dedamos į verdantį vandenį ir verdamos iki kol suminkštės. Tik bulvės, kad nesuvirtų, nusunkiamos dar kietokos ir nugarinamos.

Troškinimas:

- *Daržovės* troškinamos keptuvėje ~10-15 min. arba konvekciniėje krosnyje virimo režimu 100°C temperatūroje ~10-15 min.

Pakepinimas:

- *Daržovės* pakepinamos keptuvėje ~5-8 min arba konvekciniėje krosnyje kepimo arba kombinuotu režimu 160°C temperatūroje ~5-8 min.

Instrukcija Nr. 5

Terminis mėsos gaminių apdorojimas

Terminis kiaulienos, jautienos gaminių apdorojimas:

- Maltos kiaulienos, jautienos gaminių troškinimas konvekciniėje krosnyje virimo režimu 170-175°C temp ~10-15 min, orkaitėje troškinama 170°C temp. ~10-15 min.
- Maltos kiaulienos, jautienos gaminių kepimas konvekciniėje krosnyje kepimo arba kombinuotu režimu 170-175°C temp. ~10-15 min, orkaitėje kepama 170°C temp. ~10-15 min, keptuvėje kepama ~8-10 min.
- Nemaltos kiaulienos, jautienos gaminių troškinimas konvekciniėje krosnyje virimo režimu 170-175°C temp ~15-20 min, orkaitėje troškinama 170°C temp. ~15-20 min.
- Nemaltos kiaulienos, jautienos gaminių kepimas konvekciniėje krosnyje kepimo arba kombinuotu režimu 170-175°C temp ~15-20 min, orkaitėje kepama 170°C temp. ~15-20 min, keptuvėje kepama ~8-10 min.

Kiaulienos, jautienos mėsos gaminių vidinė temperatūra troškinimo, kepimo metu turi pasiekti ne mažesnę nei 75°C temp.

Terminis vištienos, kalakutienos gaminių apdorojimas:

- Maltos vištienos, kalakutienos gaminių troškinimas konvekciniėje krosnyje virimo režimu 180°C temp ~15 min, orkaitėje troškinama 170°C temp. ~15-18 min.
- Maltos vištienos, kalakutienos gaminių kepimas konvekciniėje krosnyje kepimo arba kombinuotu režimu 180°C temp ~15-18 min, orkaitėje kepama 170°C temp. ~15-18 min, keptuvėje kepama ~15-18 min.
- Nemaltos vištienos, kalakutienos gaminių troškinimas konvekciniėje krosnyje virimo režimu 180°C temp ~20 min, orkaitėje troškinama 170°C temp. ~15-20 min.
- Nemaltos vištienos, kalakutienos gaminių kepimas konvekciniėje krosnyje kepimo arba kombinuotu režimu 180°C temp ~20 min, orkaitėje kepama 170°C temp. ~15-18 min, keptuvėje kepama ~15-18 min.

Vištienos, kalakutienos mėsos gaminių vidinė temperatūra troškinimo, kepimo metu turi pasiekti ne mažesnę nei 85°C temp.

Instrukcija Nr. 6

Terminis žuvies gaminių apdorojimas

Terminis žuvies (lydekos, menkės, silkės ir kt.) gaminių apdorojimas:

- Maltos žuvies gaminių troškinimas troškinimas konvekciniėje krosnyje virimo režimu 180°C temp ~10-15 min, orkaitėje troškinama 170°C temp. ~10-15 min.
- Maltos žuvies gaminių kepimas konvekciniėje krosnyje kepimo arba kombinuotu režimu 180°C temp ~10-12 min, orkaitėje kepama 170°C temp. ~10-12 min, keptuvėje kepama ~8-10 min.
- Nemaltos žuvies gaminių troškinimas konvekciniėje krosnyje virimo režimu 180°C temp ~12-15 min, orkaitėje troškinama 170°C temp. ~10-15 min.
- Nemaltos žuvies gaminių kepimas konvekciniėje krosnyje kepimo arba kombinuotu režimu 180°C temp ~15 min, orkaitėje kepama 170°C temp. ~15 min, keptuvėje kepama ~8-10 min.

Žuvies gaminių vidinė temperatūra troškinimo, kepimo metu turi pasiekti ne mažesnę nei 75°C temp.