

Соблюдение правил первичной обработки овощей, корнеплодов, фруктов и зелени

Требования к первичной обработке овощей, фруктов и зелени определены санитарными правилами и нормами.

Первичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить наружные листья (если овощи поступают на пищеблок предварительно обработанные, то они подвергаются только вторичной обработке).

Не допускается предварительное замачивание овощей.

Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов.

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 последующим ополаскиванием проточной водой и просушиванием.

Для обеспечения сохранности витаминов в блюдах овощи, подлежащие отвариванию в очищенном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (кроме свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Отваренные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре плюс 4 +/- 2 °С.

Овощи, предназначенные для приготовления винегретов и салатов из отварных овощей, рекомендуется варить в кожуре. Очищают и нарезают вареные овощи в холодном цехе или в горячем цехе на столе для вареной продукции.

Разделочный инвентарь, используемый для нарезки сырых овощей для салатов необходимо маркировать «СО ХЦ» - сырые овощи, холодный цех.