**ЗАКОНСПЕКТИРОВАТЬ!!!!!!**

**ТЕМА: Производственная посуда**

На предприятиях общественного питания к кухонной посуде предъявляются особые стандарты, во главе которых лежит принцип безопасности для человека. Посуда должна быть изготовлена из материала, который не впитывает запахи, не изменяет цвет при готовке, не образует химических реакций с продуктами, которые могли бы стать причиной отравления.

Большая часть производственной посуды изготавливается из стали, чугуна, алюминия, меди и нержавеющей стали. Поверхность посуды должна быть гладкой, без углублений и выступов, в которых могли бы скопиться остатки пищи, а также удобной для быстрой очистки.

Посуда должна быть также безопасной для персонала. В кастрюлях, судках должны быть постоянные или съемные ручки для удобства переноски, а также для предохранения от ожогов.

Вся наплитная посуда, пищеварочные котлы, изготовленные из меди и стали, должны быть покрыты слоем олова. Попадая в такой котел, пища вызывает химические реакции, в результате которых образуются соли органических кислот, вредно влияющие на организм человека. Полуда предохраняет от разъедания медную или стальную поверхность посуды. Поэтому поверхность посуды покрывают со всех сторон, непрерывным слоем, без пробелов. Лужению подвергают и черпаки, шумовки, сетки и т.д. Их лудят с двух сторон.

В олове часто имеется примесь свинца и цинка, вредная для организма человека. При лужении необходимо определять безопасное содержание свинца в полуде. Для этого проводят лабораторные анализы путем соскоба олова с поверхности посуды. Примесь свинца в полуде не должна превышать 0,5%. Если норма превышена, то саннадзор запрещает использовать такую посуду на производстве. Иногда такую посуду пытаются исправить, покрыв поверхность составом из красной глины, в которую добавлены нашатырь и поваренная соль из расчета на 2 кг красной глины 20 г нашатыря и 25 г поваренной соли. Все компоненты растворяют в соляной кислоте до полужидкого состояния и обмазывают посуду. После такой процедуры опять проводят лабораторные анализы на содержание свинца.

Луженую посуду затем кипятят с добавлением в воду щелочи или золы. Чистка луженой посуды проводится мягкими средствами, с предварительным замачиванием. Пользоваться металлическими щетками, песком или молотым кирпичом нельзя, они могут нарушить луженую поверхность посуды. Если на поверхности появятся темные пятна или красноватые просветы, необходимо вновь возобновить полуду.

Медные тазы со шлифованной поверхностью используют для варки фруктового и ягодного варенья, карамельной массы и т.д. В чугунных котлах варят продукты. Обычно из чугуна изготовлены пищеварочные котлы, сковороды, чугунки и гусятницы различных размеров.

Широко используют посуду из алюминия, с гигиенической точки зрения она безопасна для человека (кастрюли, тарелки, миски, ложки, сковороды и др.)

Эмалированную посуду применяют в виде полоскательниц, мисок, чайников и тазов.

В оцинкованной посуде нельзя хранить или варить продукты. Такая посуда выделяет соли цинка, которые вызывают пищевые отравления. Оцинкованную посуду используют только для мытья посуды или кипячения воды.

Скалки, толкачи, доски для резки хлеба, ложки для протирания и т.п. изготовляются из дерева твердой породы.

Посуду из крашеного дерева использовать не рекомендуется.

На кухне должны быть наплитные варочные котлы, наплитные кастрюли, сотейники, коробины, коробины с решеткой для варки рыбы, сковороды, противни и кондитерские листы, лопатки, веселки, черпаки, шумовки, чумички, дуршлаги и т.п.

*Наплитные варочные котлы* изготовляются из углеродистой стали, нержавеющей стали, алюминия.

Емкость наплитных котлов из листовой стали от 20 до 75 л, высота котлов от 34 до 50 см, диаметр от 27,5 до 44 см.

Котлы из углеродистой стали должны быть тщательно вылужены.

Емкость алюминиевых котлов от 10 до 50 л, диаметр дна и высота цилиндра от 24 до 40 см.

В котлах могут быть вкладные сетки (вкладыши) для приготовления пищи на пару. Размеры вкладных сеток должны соответствовать размерам наплитных котлов.

*Наплитные кастрюли* изготовляются из углеродистой стали, алюминия, нержавеющей стали.

Кастрюли из углеродистой стали лудят.

Емкость кастрюль от 1 до 8 л, диаметр их от 12 до 25 см, высота от 9 до 15 см.

Кастрюли овальной формы применяются главным образом для тушения мяса, дичи.

Сотейники по высоте меньше кастрюль. Они изготовляются из стали, алюминия и используются для варки, припускания, тушения и пассерования.

Сотейники бывают различных размеров, формы и емкости (от 1,5 до 6,5 л).

*Коробины* чаще всего бывают прямоугольной формы с закругленными углами. Длина их 36-50 см, ширина 25-33 см, высота 17-22 см, емкость 25-35 л.

Варка рыбы в коробинах производится на специальных вкладных решетках

Коробины, изготовленные из углеродистой стали, лудятся оловом.

*Сковороды* чугунные выпускаются различного диаметра — от 12,4 до 37,8 см. Диаметр стальных сковород колеблется от 10 до 40 см, алюминиевых — от 14 до 26 см. Толщина чугунных сковород 2,5-3 мм, стальных 1-1,5 мм, алюминиевых сковород 2 мм.

*Противни и кондитерские листы* изготовляются различных размеров из листовой стали, листовой меди и нержавеющей стали. Наиболее распространены стальные противни длиной 65 см, шириной 50 см, высотой 2 см. Обычные размеры листа: длина 65 см, ширина 50 см.

*Лопатки и веселки*для перемешивания жидкостей, каш, пюре и т.п. изготовляются из твердых пород дерева — бука, березы. Длина их от 0,3 до 1,5 м.

*Черпаки* изготовляются из нержавеющей стали. Рукоятки у черпаков деревянные. Емкость черпака 2-3 л.

*Шумовки*бывают стальные луженые, из нержавеющей стали и из алюминия. Диаметр диска шумовки от 14 до 35 см.

*Чумички* штампуются из углеродистой стали или алюминия. Стальные чумички лудятся. Емкость их различная — от 0,25 до 0,6 л.

*Дуршлаги* изготовляются стальные луженые и из алюминия. Емкость дуршлагов от 2 до 7 л.