

**«Жамбыл облысы әкімдігінің білім басқармасы Мойынқұм ауданының
білім бөлімінің «Балдәурен» балабақшасы» МКҚК**

«Азық-түліктердің сақталуы мен сапалығы»

Шаруашылық меңгерушісі: Ж.Сейсебекова

Биназар ауылы 2021-2022ж

Азық-түліктердің сақталуы мен сапалығы

Азық-түлік өнімдерін дұрыс сақтау олардың тағамдық және биологиялық құндылығын сақтауды қамтамасыз етеді, бүлінуден қорғайды, сонымен қатар бактериялық сипаттағы тамақтан уланудың және өткір ішек ауруларының алдын алуда үлкен маңызға ие.

Осы ауруларды тудыратын микроорганизмдер температуралық сақтау режимі бұзылған жағдайда өнімдерде мол көбейе алады.

Азық-түлік сақтаудың негізгі ережесі - барлық өнімдер қараңғы жерде сақталуы қажет. Бірақ күн сәулесінің тікелей түсуі, әсіресе майларға зиянды: ұзақ уақыт жарықта сақталса, олар күйіп кетеді. Бұл май көп болатын өнімдерге де қатысты - халва, майонез, шоколад т.с.с. Азық-түлікті сақтау ережелерін сақтай отырып, жарықтың әсерінен көптеген тағамдардағы В дәрумені жойылатындығын білу өте маңызды.

Тамақ өнімдерін сақтау өнімнің әрбір түрі үшін температураның, ылғалдылықтың және жарық режимінің тиісті параметрлері кезінде белгіленген тәртіппен жүзеге асырылуы тиіс.

Азық-түлікті сақтау шарттары мен мерзімдері өнімнің түріне және оны өңдеу әдісіне байланысты.

Өнімдердің келесі түрлері бар:

- Тез бұзылатын;
- Аса тез бұзылатын;
- Тез бұзылмайтын.

1) Тез бүлінетіндерге ет, құс еті, жұмыртка, сүт, балық және балық емес кәсіпшілік объектілерін қайта өңдеу өнімдері; ылғалдың салмақтық үлесі 13%-дан асатын ұннан жасалған кремді-кондитерлік өнімдер, кремдер және әрлеу жартылай фабрикаттары, оның ішінде өсімдік майларындағы өнімдер, көкөністерді қайта өңдеу өнімдері; құрамында майы бар және майы бар өнімдер, оның ішінде майонездер, маргариндер; тез мұздатылған дайын тағамдар мен жартылай фабрикаттар, пресервілердің барлық түрлері, термизделген ашыған сүт өнімдері және стерильденген сүт өнімдері.

Тез бұзылатын тамақ өнімдері сату процесінде қаптаманы ашқаннан кейін белгіленген сақтау шарттары (температура, ылғалдылық) сақталған кезде оны ашқан сәттен бастап 12 сағаттан аспайтын мерзімде сатылуға тиіс.

Тамақ өнімдерін өткізетін ұйымдарда дайындаушы ұйымның бастапқы орамасы немесе ыдысының бүтіндігі ашылғаннан және бұзылғаннан кейін тез бүлінетін тамақ өнімдерін қайта орауға немесе қайта орауға осы ұйымдардың өнімге жаңа жарамдылық мерзімдерін белгілеу және олардың жаңа орамдағы немесе ыдыстағы ұзақтығын негіздеу бойынша жұмыс жүргізу мақсатында жол берілмейді.

2) Аса тез бұзылатын өнімдер – суық емес жерлерде сақталуға жатпайтын және қысқа мерзімді өткізуге арналған өнімдер: пастерленген сүт, кілегей; еттен, құс етінен, Балықтан, теңіз өнімдерінен, шикі және пісірілген көкөністерден жасалған салқындатылған жартылай фабрикаттар, қоғамдық тамақтандырудың барлық өнімдері мен тағамдары; жаңа сығылған шырындар; қол шырындарын пайдалана отырып дайындалған кремді-кондитерлік өнімдер тез бұзылатын өнімдер; өткізу процесінде ашылған қаптамаларда.

Ерекше тез бұзылатын өнімдерге, сондай-ақ сақтау кезінде санитариялық-гигиеналық талаптарды қатаң сақтау қажет ететін дайын тамақтар жатады: сақтау орнын, ыдыс-аяқ пен қаптаманы таза ұстау, қосымша өңдеусіз (шұжық, ірімшік, сүзбе және т. б.) тамаққа пайдаланылатын дайын тағамдар мен өнімдердің шикі өнімдер мен жартылай фабрикаттармен жанасуына жол бермеу, сондай-ақ сондай-ақ ластанған өнімдер (көкөністер және т.б.).

3) Тез бұзылмайтындарға басқа да белгіленген сақтау ережелері сақталған кезде арнайы температуралық сақтау режимін қажет етпейтін тамақ өнімдері (алкогольді ішімдіктер, сірке суы); құрамында ылғалдың салмақтық үлесі 13%-дан кем құрғақ өнімдер; әрленбеген нан-тоқаш өнімдері, қантты кондитерлік өнімдер, тамақ концентраттары жатады.

Назар аударыңыз! Қандай өнім тез бұзылатын, аса тез бұзылатын немесе тез бұзылмайтын азық-түлік өнімдерін сатып алу кезінде қаптамаға және сақтау шарттарына назар аудару қажет, өйткені әрбір нақты өнім үшін ол жеке белгіленеді.



