UGDYMO PLĖTOTĖS CENTRAS
PROJEKTAS „PROFESIJOS MOKYTOJŲ IR DĖSTYTOJŲ TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO SISTEMOS SUKŪRIMAS IR ĮDIEGIMAS“
(NR.: VP1-2.2-ŠMM-02-V-02-001)

PATIEKALŲ PATIEKIMO IR DEKORAVIMO TECHNOLOGINIŲ KOMPETENCIJŲ TOBULINIMO PROGRAMOS MOKYMO MEDŽIAGA

Mokymo medžiagos rengėjai:
Algirdas Furmanavičius,
Vičiūnų restoranų grupė, kokybės skyriaus vadovas;

Rimantas Gentvilis,
UAB „Vičiūnų restoranų grupė“ vyriausias technologas;

Jadvyga Liesmanienė,
Kauno maisto pramonės ir prekybos profesinio mokymo centras, profesijos mokytoja metodininkė;

Eglė Dilkienė,
Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė.

TURINYS

Modulis B.6.1. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas 5

1 Mokymo elementas. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas, UAB „Kistela“ restorane „Apvalaus stalo klubas“ Trakuose.....5

1.1 . Įmonės internetinė svetainė http://www.asklubas.lt..... 5

2 Mokymo elementas. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas UAB ”Vičiūnų restoranų grupė”. 7

2.1. Įmonės internetinė svetainė http://www.katpedele.lt 7

2.2. Asortimento formavimo procedūra..... 13

2.3. Įmonės kontrolės mechanizmas 17

2.4. Bendrieji darbo saugos ir higienos reikalavimai..... 21

2.5. Technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos reikalavimai..... 49

2.6. Gamybinių zonų charakteristikos 57

2.7. Technologinės kortelės 58

2.8. Pagrindiniai dokumentacijos rengimo principai 62

2.9. Įmonės monitoringo sistema 67

2.10. Naujų darbuotojų priėmimo tvarka 82

3 Mokymo elementas. Mokytojo ataskaita.....86

3.1. Reikalavimai ataskaitai ir ataskaitos vertinimo kriterijai 86

Modulis B.6.2 Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos 89

1 Mokymo elementas. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovių apžvalga.....89

1.1. Paskaitos konspektas..... 89

1.2. Skaidrės 99

2 Mokymo elementas. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros kryptys 204

2.1. Paskaitos konspektas..... 204

2.2 Skaidrės 210

3 Mokymo elementas. Mokytojo projektas 222

3.1. Reikalavimai projektui ir vertinimo kriterijai..... 222

Modulis S.6.1. Patiekalų patiekimas ir dekoravimas 224

1 Mokymo elementas. Žaliavų ir inventoriaus parinkimas ir paruošimas patiekalų patiekimui ir dekoravimo elementų gamybai.....224

1.1. Patiekimo indų katalogas..... 224

1.2. Dekoravimo elementų pavyzdžių nuotraukos..... 235

1.3. Įrangos ir inventoriaus naudojamos dekoravimų elementų gamybai katalogas..... 241

1.4. Dekoravimo elementų gamybos schemos ir nuotraukos..... 246

1.4.1. Daržovių pjaustiniai 246

1.4.2 Vaisių sausučiai..... 247

1.4.3. Sūrio krepšeliai ... 249
1.4.4. Šokolade mirkyti vaisiai ir uogos ... 251

2 Mokymo elementas. Sriubų patiekimas ir dekoravimas. ... **253**
2.1. Sriubų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos ... 253
2.1.1. Burokėlių sriuba su baravykais ... 253
2.1.2. Rusiška bulvienė ... 254

3 Mokymo elementas. Karštų žuvies patiekalų patiekimas ir dekoravimas ... **258**
3.1. Karštų žuvies patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos ... 258
3.1.1. Grill kepta skumbrė ... 258
3.1.2. Bulvių riekelės su tunu ... 259

4 Mokymo elementas. Karštų mėsos patiekalų patiekimas ir dekoravimas. ... **265**
4.1. Karštų mėsos patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos ... 265
4.1.1.Grill kepta vištienos filė ... 265
4.1.2. Grill kepta kiaulienos sprandinė ... 266
4.1.3. Grill kepta kiaulienos nugarinė ... 267

5 Mokymo elementas. Karštų kiaušinių, varškės patiekalų patiekimas ir dekoravimas. ... **272**
5.1. Karštų kiaušinių ir varškės patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos ... 272
5.1.1. Varške įdaryta omletas ... 272
5.1.2. Kaimiška kiaušinienė su dešrele ... 273

6 Mokymo elementas. Karštų daržovių patiekalų patiekimas ir dekoravimas. ... **277**
6.1. Karštų daržovių patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos ... 277
6.1.1. Daržovių blyneliai su voveraičių padažu ... 277
6.1.2. Žemaičių blynai ... 278
6.1.3. Daržovių užkepėlė ... 279

7 Mokymo elementas. Šaltų patiekalų (sumuštinių, salotų, kiaušinių patiekalų, mėsos patiekalų, žuvies patiekalų) patiekimas ir dekoravimas ... **285**
7.1. Šaltų patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos ... 285
7.1.1. Daržovių salotos su vištiena ... 285
7.1.2. Vištienos salotos ... 286
7.1.3. Pupelių ir keptos duonos salotos ... 287
7.1.4. Silkių užkandėlė ... 288
7.1.5. Vištienos vyniotinis su omletu ... 289
7.1.6. Įdaryta višta ... 290
7.1.7. Rinkinys prie degtinės ... 291

8 Mokymo elementas. Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų patiekimas ir dekoravimas ... **297**
8.1. Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos ... 297
8.1.1. Spanguolių kisielius su grietinėle ... 297

8.1.2. Varškės kremas su vyšniom ... *298*
8.1.3. Sluoksniuotas gardėsis ... *299*
8.1.4. Morenginis desertas ... *300*

9 Mokymo elementas. Karštų ir šaltų gėrimų patiekimas ir dekoravimas ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos 306
9.1. Karštų ir šaltų gėrimų technologinės kortelės ... *306*
9.1.1. Kava „Creme Brulee“ ... *306*
9.1.2. Airiška kava ... *307*
9.1.3. Trintų vaisių kokteilis ... *308*
9.1.4. Gaivus kokteilis „Katpėdėlė“ ... *309*
9.1.5. Šaltas kavos kokteilis „Charlie“ ... *310*

10 Mokymo elementas. Konditerijos (miltinių) gaminių patiekimas ir dekoravimas ... 315
10.1. Konditerijos (miltinių) gaminių technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos ... *315*
10.1.1. Štrudelis su varške ... *315*
10.1.2. Lietiniai su trintoms uogoms ... *316*
10.1.3. Apkepti koldūnai su grybais ... *317*
10.1.4. Pica perlenkta su jūros gėrybėm ... *318*
10.1.5. Pica „Šefo specialioji“ ... *319*

11 Mokymo elementas. Savarankiška užduotis ... 325
11.1. Savarankiškos užduoties variantų aprašymas ir vertinimo kriterijai ... *325*

Modulis B.6.1. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas

1 Mokymo elementas. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas, UAB „Kistela“ restorane „Apvalaus stalo klubas“ Trakuose

1.1 . Įmonės internetinė svetainė http://www.asklubas.lt

1pav. UAB Kistela restorano „Apvalaus stalo klubas“ kolektyvas

Apvalaus stalo klubo restoranas - viena išskirtinių vietų Trakuose, kuri savo paslaugų kokybe garsėja ne tik Lietuvoje, bet ir už jos ribų.

Ir trumpam vizitui užsukusiems, ir ilgiau apsistojusiems svečiams siūlo patiekalų įvairovę: gurmanišką prancūzų virtuvės meniu, paįvairintą lietuvių virtuvės akcentais, plačią pasaulio vynų kortą ir tradicinius lietuvių gėrimus. Patiekalų meniu koreguojamas pagal sezoną ir tuo metu esančias daržoves, o maisto gardinimui naudojamos šviežiai skintos prieskoninės žolelės kiekvieną dieną atkeliauja iš šeimininkų ekologinio ūkio. Restorano personalas užtikrins aukštą svečių aptarnavimą.

Išskirtinis Apvalaus stalo klubo restorano akcentas - panoraminiai langai, pro kurias Trakų pilis Jums atsiveria visu grožiu.

Apvalaus stalo klubas – tai jaukus viešbučių ir restoranų kompleksas, sklidinas prabangios vilos elegancijos, šeimininkų bei aptarnaujančio personalo dėmesingumo.

Įsikūręs Trakuose, ant Galvės ežero kranto, Apvalaus stalo klubas savo svečiams suteikia malonumą gėrėtis Trakų pilies vaizdais ir siūlo viešbutį su saunomis bei sūkurinėmis voniomis,

piceriją ir restoraną su angliško stiliaus biblioteka. Komplekso pastatų dideli langai, erdvios lauko terasos, dekoratyvinių želdinių gausa leis ramiai pailsėti istorinėje gamtoje.

Lankytojų pamėgta **"Apvalaus stalo klubo" picerija**– tai dalelė Italijos. Joje rasite didelį italų virtuvės patiekalų pasirinkimą. Be to, savo svečiams siūlome Trakų karaimų kibinų ir, žinoma, tradicinių lietuvių valgių.

Šviežių sulčių baras

Siūlo nepamiršti vitaminų bei energijos šaltinio - šviežiai spaustų sulčių bei subalansuotų kokteilių - geros nuotaikos ir energijos eliksyro. Apelsinų, greipfrutų, morkų ir obuolių sultys pagardinamos grietinėlės, salierų, burokėlių ar kitais priedais - geros nuotaikos ir energijos eliksyras, o subalansuoti vaisių kokteiliai prilygsta **vitaminų bombai**!

BRETANĖS KREPAI

2 pav. Bretanės krepai

Jūsų pamėgtų Prancūziškų blynų (crepes - Bretanės regiono šeimininkių pasididžiavimas) - žiemos sezonu su šeima siūlome paskanauti tik SAVAITGALIAIS

VIDURŽEMIO JŪROS PATIEKALAI

3 pav. Obuolių pyragas

Paskanaukite autentiškų italų ir prancūzų virtuvės patiekalų: ožkų sūrio salotų, tikro itališko antipasti baklažanų užkeptų su parmezanu, pagal Baskų regiono receptą pagamintos vištienos, troškinto triušio dižono garstyčių padaže, ir žinoma - burnoje tirpstančio obuolių pyrago.

Plačiau apie įmonę galima sužinoti įmonės internetinėje svetainėje http://www.asklubas

2 Mokymo elementas. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių procesų organizavimas UAB ”Vičiūnų restoranų grupė”.

2.1. Įmonės internetinė svetainė http://www.katpedele.lt

4 pav. Kepta vištienos krūtinėlė

Veiklos kryptys. Restoranų tinklai

„Vičiūnų restoranų grupė“, UAB, savo veiklą vykdo nuo 1994 metų ir yra viena iš „Vičiūnų“ įmonių grupės veiklos šakų. „Vičiūnų restoranų grupė“, UAB, šiuo metu jungia 34 restoranus visoje Lietuvoje. Bendrovei priklauso 19 picerijų „Charlie pizza“, 9 restoranai „Katpėdėlė“, 3 restoranai „Carskoje selo“ ir 3 blyninės „La Crepe“. Rudens pradžioje duris atvėrė ir pirmoji picerija „Charlie pizza“ Latvijoje.

RESTORANŲ TINKLŲ ĮMONĖS

http://www.charlie.lt

„Charlie pizza“ – tai moderni ir jauki vieta visiems, mėgstantiems picas ir lengvus užkandžius. Dažnai klystama manant, kad picerijos yra skirtos tik jaunimui – jokiu būdu! Mūsų picerijose „Charlie pizza“ yra laukiamas kiekvienas. Šiuo metu pasimėgauti „Charlie pizza“ picomis galite 17 picerijų visoje Lietuvoje: Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje, Alytuje, Utenoje, Mažeikiuose, Radviliškyje

ir Plungėje. Jau atidaryta pirmoji picerija „Charlie pizza“ už Lietuvos ribų – kaimynystėje, Latvijos senamiesčio širdyje.

„Charlie Kids“ – nauja, smagi vieta vaikams ir jų tėveliams. Pirmoji vaikų žaidimams ir valgymui kartu su tėveliais pritaikyta erdvė yra trečiame „Panoramos“ aukšte prie restorano „Charlie pizza“. Čia vaikai gali skaniai pavalgyti specialiai jiems ruošiamų patiekalų iš vaikiško valgiaraščio, piešti, žaisti vaikų namuke, suptis bei žiūrėti vaikiškus filmukus. Tuo tarpu tėveliai gali atsipalaiduoti, nes patogiai įrengta zona leidžia nuolat matyti žaidžiantį vaiką. Vaikams pritaikyta aplinka yra įdomi bei saugi. „Charlie Kids“ – šauni vieta švęsti vaikų gimtadienius, nes čia yra daug pramogų mažiesiems šventės dalyviams.

„Charlie Kids“ – puiki vieta visai šeimai.

2010 m. gruodžio pradžioje atsirado nauja „Charlie pizza“ paslauga – maistas į namus. Šiuo metu ši paslauga jau teikiama Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje, Panevėžyje, Alytuje ir Radviliškyje.

„Charlie pizza“ – mažų kainų šeimininkai!

5 pav. Restoranas „Charlie pizza“

6 pav. Restoranas „Charlie pizza“

KATPĖDĖLĖ

http://www.katpedele.lt

„Katpėdėlė“ – tradicinės lietuvių virtuvės restoranas!

Pirmasis „VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖS“, UAB, restoranas buvo būtent „Katpėdėlė“. Jis buvo įkurtas 1994 m. Kaune, senojoje Vičiūnų gyvenvietėje, nuostabiame gamtos prieglobstyje. Čia yra eksponuojamos seniausios Vičiūnų gyvenvietės nuotraukos, surinktos iš gyventojų. Antroji „Katpėdėlė“ duris atvėrė taip pat Kaune, „Saulėtekio“ prekybos centre. Tai buvo vienas pirmųjų greitojo maitinimo restoranų Lietuvoje. Restoranų tinklo savininkai greitojo maisto idėją parsivežė iš svečių šalių. Restoranas pritraukė daug kauniečių, mėgstančių skanų, kaip namuose ruoštą maistą. Sėkmingi darbo rezultatai ir įgytas žmonių pasitikėjimas paskatino plėsti „Katpėdėlė“ tinklą visoje Lietuvoje. Todėl šiuo metu Lietuvoje veikia 9 restoranai „Katpėdėlė“, įsikūrę Vilniuje, Kaune, Klaipėdoje, Šiauliuose ir Panevėžyje.

Restoranai „Katpėdėlė“ – tai visiems mėgstantiems lietuviškus patiekalus ir manantiems, kad senąsias tradicijas labai smagu ir svarbu išlaikyti, gaminant dar senolių pamėgtus valgius. „Katpėdėlė“ Jums siūlo nuo kažkadaise dar valstiečių pamėgtų ir tik jų gamintų valgių iki bajoraičių mėgtų užkandžių ir įvairių kepsnių. Na, o koks gi lietuvis be patiekalų iš bulvių? Tikriems šių patiekalų mėgėjams restoranai „Katpėdėlė“ siūlo įvairių rūšių patiekalų iš bulvių. Kiekvienas atras savo mėgstamą arba pamėgs iš naujo.

7 pav. Restoranas „Katpėdėlė“

8 pav. Restoranas „Katpėdėlė“

CARSKOJE SELO

www.carskojeselo.ru

„Carskoje selo“ – rusiškos kultūros ir dvasios restoranas.

Jei Jums patinka slaviškos virtuvės patiekalai, gyva rusiška muzika ir prabangus interjeras, būtinai apsilankykite pas mus. Šiuo metu turime tris restoranus „Carskoje selo“ Vilniaus mieste.

Kiekvieną ketvirtadienį, penktadienį ir šeštadienį nuo 20.00 val. visuose restoranuose „Carskoje selo“ vyksta gyvos muzikos vakarai. Jūsų laukia mėgstama rusiška muzika ir nepakartojami rusiškos virtuvės patiekalai.

9 pav. Restoranas „Carskoje selo“

10 pav. Restoranas „Carskoje selo“

LA CREPE

http://www.lacrepe.lt

„La Crepe“ – tai visada jauki ir artima širdžiai vieta užkąsti, išgerti puodelį kavos ar susitikti su draugais. Kiekvienas lankytojas čia randa tai, ko trūksta jo nuotaikai, kas priverčia šypsotis ir nugali alkį.

Didžiausias blynų pasirinkimas – tai ir lengvi pusryčiai, ir sotūs priešpiečiai, ir saldus siurprizas. Juk „La Crepe“ lietiniai – tai daugiau nei blynai... Nuo naminės virtuvės paprastumo iki tikrai gurmaniško įdaro. Savo vietą čia randa ir bulvinių blynų tradicijos, ir naujos originalios picos, o labiau išalkęs lankytojas gali išsirinkti karštas salotas ar kepsnį ant grotelių.

Ypatingą dėmesį „La Crepe“ teikia kavai. Visame pasaulyje pripažinta unikali kava „Illy“ – tai 9 šimtaprocentinių arabikos kavos rūšių mišinys. Ši kava pasižymi nepaprastu skoniu ir aromatu, todėl nenuvilia net ir pačių išrankiausių „La Crepe“ svečių.

Šiuo metu turime tris „La Crepe“ blynines: Vilniaus prekybos centre „Panorama“ bei Kauno ir Klaipėdos prekybos centruose „Akropolis“

„La Crepe“ – gardžių blynelių vieta!

11 pav. Blyninė „La Crepe“

12 pav. Blyninė „La Crepe“

2.2. Asortimento formavimo procedūra

Patiekalų bei alkoholio (ir visų kitų prekių kurios sudaro pagrindinį meniu – valgiaraštį) asortimentas formuojamas pagal toje šalyje esamus klientų papročius, bei atsižvelgimą į jų poreikius.

Sezoniškumas (kurį sudaro žiema, pavasaris, vasara, ruduo);

Atsižvelgiant į sezoniškumą (parenkami produktai arba produktų grupės, kurios atitinka tuo metu esama pasiūlą žaliavų ir iš jų gaminamą patiekalų asortimentą;

Pagrindiniai kriterijai yra keliami patiekalą sudarančioms žaliavoms (su asortimento formavimu kuo plačiau panaudoti visas žaliavas ir produktus);

Griežtai formuoti asortimentą taip, kad vieno pavadinimo žaliava arba žaliavų grupė būtų naudojama kuo plačiau, taip leidžiant žaliavoms kuo greičiau būti sunaudotoms, bei jei jų tinkamumo laikas yra trumpas, kad neįsivelti į papildomus žaliavų nurašymus;

Asortimentas formuojamas atsižvelgiant į valstybės papročius – jei būtų įrodoma, kad vienas ar kitas patiekalas neatitiktų tos šalies tradicijų – taip užkertant kelią būti produkto nevartojimui;

Taip pat galimos išimtys neesant kai kurių žaliavų užtikrintam tiekimui;

Alkoholiniai gėrimai bei kokteiliai perduodami tradiciškai suformuotame meniu (pagrindiniame asortimente) – gali būti išimtys dėl atskiro kai kurio produkto tiekimo;

Gaiviųjų gėrimų bei kavų asortimentas - perduodamas tradiciškai suformuotame meniu (pagrindiniame asortimente) – gali būti išimtys dėl atskiro kai kurio produkto tiekimo;

Asortimentas (jį privalo sudaryti šios patiekalų grupės):

- ✓ Salotos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- ✓ Šaltieji ir karštieji užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- ✓ Sriubos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- ✓ Karštieji patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- ✓ Miltiniai patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- ✓ Užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- ✓ Desertai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- ✓ Gaivieji gėrimai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą ir žaliavų tiekimą);
- ✓ Karštieji gėrimai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą);
- ✓ Alkoholis (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą ir žaliavų tiekimą);
- ✓ Alkoholiniai kokteiliai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą ir žaliavų tiekimą.

Asortimento atnaujinimo procedūra

Pagrindinis asortimentas atnaujinamas du kartus metuose (t.y. keičiamas pagrindinis meniu);

Pagrindinio meniu keitimo informavimas turi būti ne vėliau kaip 2 mėnesiai iki naujo meniu paleidimo. Tikslas:

- ✓ Kuo mažesni išimamų patiekalų (žaliavų likučiai);
- ✓ Teisingas darbuotojų apmokymas – ne vėliau kaip 15 dienų iki meniu paleidimo;
- ✓ Kuo mažesnis darbo sąnaudos;

- ✓ Tikslus resursų valdymas (sprendimas, kas vykdoma su žaliavų likučiais pasileidus naujam meniu)
- ✓ Pasileidus pagrindiniam meniu – privaloma iš vakaro ir tą pačią pasileidimo dieną, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra.

Asortimento papildymo procedūra

Naujų patiekalų (naujienų) įvedimas

Standartiškai per metus naujienos keičiasi kas du mėnesius t.y. 5-6 kartus metuose;

Naujienų meniu sudaro 5-6 patiekalai;

Naujienų meniu pateikiamas ne vėliau kaip 30 dienų iki naujienų pasileidimo;

Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 10 dienų iki naujienų pasileidimo;

Pasileidus naujienoms – privaloma tą pačią pasileidimo dieną, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;

Prieš 10 dienų informuoti padalinį, apie naujienų meniu galiojimo pasibaigimą.

Vaikiškas meniu

Standartiškai vaikiškas meniu keičiamas vieną kartą metuose;

Vaikišką meniu sudaro 5-6 patiekalai ir 3-4 gėrimai;

Vaikiškas meniu pateikiamas ne vėliau kaip 30 dienų iki jo pasileidimo;

Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 15 dienų iki meniu pasileidimo;

Pasileidus vaikiškam meniu – privaloma tą pačią pasileidimo dieną, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;

Prieš 15 dienų informuoti padalinį, apie vaikiško meniu galiojimo pasibaigimą.

Dienos pietų meniu

Standartiškai dienos pietų meniu keturis kartus metuose – pagal sezoniškumą;

Dienos pietų meniu sudaro du variantai (pigesnis, brangesnis) paruoštas penkioms darbo dienoms, trims darbo savaitėms;

Dienos pietų meniu pateikiamas ne vėliau kaip 30 dienų iki jo pasileidimo;

Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 15 dienų iki meniu pasileidimo;

Pasileidus dienos pietų meniu – savaitės bėgyje, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;

Prieš 15 dienų informuoti padalinį, apie dienos pietų meniu galiojimo pasibaigimą.

Kiti meniu (įdėtiniai lapai – restorane vykstančios akcijos)

Akcijų skaičių bei asortimentą nustato marketingo skyrius;

Akcijų meniu sudaro 1-20 patiekalų;

Akcijų meniu pateikiamas ne vėliau kaip 30 dienų iki jų pasileidimo;

Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 10 dienų iki meniu pasileidimo;

Pasileidus akcijų meniu – privaloma tą pačią pasileidimo dieną, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta meniu įgyvendinimo procedūra;

Prieš 10 dienų informuoti padalinį, apie akcijų meniu galiojimo pasibaigimą.

Asortimento siejimas su slavų virtuve, banketinio meniu formavimas (asortimento adaptacija pagal kultūra)

Restoranų „Carskoje selo“ asortimentas formuojamas tik atsižvelgiant į rusų bei slavų tradicijas ir papročius (gali būti taikomos kai kurios išimtys atskirose miestuose ar valstybėse);

Siejamos šios patiekalų grupės:

- ✓ Salotos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 5 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);
- ✓ Šaltieji ir karštieji užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę)
- ✓ Sriubos (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į technologinį procesą bei gamybos planavimą); (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 3 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);
- ✓ Karštieji patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 15 patiekalų atitinkančių slavų bei rusų virtuvę);
- ✓ Miltiniai patiekalai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę. Būtini rankų darbo koldūnai);
- ✓ Užkandžiai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 8 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę);
- ✓ Desertai (kiekis nustatomas individualiai, atsižvelgiant į miestą, valstybę bei gyventojų mitybos papročius, bet ne mažiau kaip 5 patiekalai atitinkantys slavų bei rusų virtuvę).

BANKETINIS MENIU

Banketinis meniu pateikiamas atsidarius restoranui po 30 jo darbo dienų (kai darbuotojai būna pilnai įvaldę esamo meniu gamybos technologiją);

Banketinio meniu patiekalų skaičių bei asortimentą nustato marketingo skyrius kartu su gamybos skyriumi;

Banketinį meniu sudaro 40-200 patiekalų;

Banketinio meniu pateikiamas vyksta ne vėliau kaip 30 dienų iki jo pasileidimo;

Personalo mokymai vyksta ne vėliau likus 15 dienų iki meniu pasileidimo (mokymai vyksta kelias dienas – dėl grafiko ir reikalingų mokymo dienų skaičiaus sprendžia gamybos skyrius);

Pasileidus banketiniam meniu – privaloma savaitės eigoje, atsakingam darbuotojui (technologui) prižiūrėti padalinį kaip vyksta banketinio meniu įgyvendinimo procedūra;

Prieš 15 dienų informuoti padalinį, apie banketinio meniu galiojimo pasibaigimą ar pakeitimą kitu;

Taip pat gali būti įvedami papildomi baletiniai patiekalai (laikantis paminėto darbų grafiko).

Patiekalų gamybos laikas

Patiekalai yra ruošiami pagal nustatytą laiką, negali būti patiekalas ruošiamas ilgiau nei to reikalauja temperatūriniai rėžimai;

Pateikimas patiekalų ruošimo laikas (išimtiniais atvejais, esant labai didelei gamybai, patiekalų gamybos laikai, gali kisti, bet neilgiau nei dvigubai nustatytu patiekalo gamybos laiku):

- ✓ Salotos – gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- ✓ Šaltieji užkandžiai - gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- ✓ Sriubos - gamybos laikas max 15 minučių;
- ✓ Karštieji patiekalai gamybos laikas min 20 minučių, max iki 35 minučių (atskiras technologinis paruošimo būdas);
- ✓ Miltiniai patiekalai - gamybos laikas max 20 minučių;
- ✓ Užkandžiai - gamybos laikas max 15 minučių, su karštais priedais iki 20 minučių;
- ✓ Desertai - gamybos laikas nuo10 iki 15 minučių;

Jei svečiui buvo pateiktas patiekalas neatitinkantis išvardintų laiko intervalų reikalavimų – pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas).

2.3. Įmonės kontrolės mechanizmas

Patiekalų pateikimas klientui ir jos kontrolės mechanizmas

Patiekalai yra ruošiami tik pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;

Visi pusgaminiai sudarantys patiekalo sudedamąsias dalis privalo būti ruošiami tik pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;

Patiekalas gali būti pateiktas tik tuo atveju jei jis buvo gaminamas pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;

Negalima pateikti svečiui patiekalo kuris net ir gaminant ir viską sveriant pagal technologines korteles nesigavo (sukepė, sudžiuvo, sukrito, apdegė ar vienaip ar kitaip tavo neišvaizdus pateikimui);

Griežtai draudžiama gaminti pusgaminius, gaminius ir iš jų patiekalus iš pasibaigusios realizacijos produktu, žaliavų;

Griežtai draudžiama gaminti patiekalus iš keliančių įtarimų (tinkamų vartoti) žaliavų, kuris gali įtakoti patiekalo kokybei;

Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, pusgaminio iš karto privalo būti raštiškai informuotas gamybos skyrius (pridedamas technologinės kortelės neatitikimo aktas);

Jei svečiui buvo pateiktas blogas patiekalas – pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas).

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

TECHNOLOGINĖS KORTELĖS NEATITIKIMO AKTAS

Padalinio numeris
Vadovas
Informavimo data:

Technologinės kortelės numeris:

Patiekalo (produkto, žaliavos) pavadinimas:

Eil.Nr.	Pavadinimas	Pastabos
1		
2		
3		
4		

Papildomi pastebėjimai:

Vardas, pavardė

Parašas

ATŽYMOS

Gauta (data):
Atlikti pakeitimai (data)
Nurodymo numeris
Nauja (TK) galiojimo data

Nr:

Kokybės skyriaus vadovas

13 pav. Technologinės kortelės neatitikimo aktas

Patiekalų išvaizdos atitikimas pagal meniu bei metodinę medžiagą (kontrolės mechanizmas)

Patiekalai privalo atitikti foto kuri yra meniu arba metodinėje medžiagoje;

Visi pusgaminiai sudarantys patiekalo sudedamąsias dalis privalo būti ruošiami tik pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;

Patiekalas gali būti pateiktas tik tuo atveju jei jis buvo gaminamas pagal technologines korteles arba metodinę medžiagą;

Negalima pateikti svečiui patiekalo kuris net ir gaminant ir viską sveriant pagal technologines korteles nesigavo (sukepė, sudžiuvo, sukrito, apdegė ar vienaip ar kitaip tavo neišvaizdus pateikimui);

Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, pusgaminio iš karto privalo būti raštiškai informuotas gamybos skyrius (pridedamas metodinės medžiagos ir meniu foto neatitikimo aktas);

Jei svečiui buvo pateiktas blogas patiekalas – pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas).

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

METODINĖS MEDŽIAGOS (FOTO) NEATITIKIMO AKTAS

Padalinio numeris
Vadovas
Informavimo data:

Patiekalo pavadinimas:

Eil.Nr	Pastabos
1	
2	
3	
4	

Papildomi pastebėjimai:

Vardas, pavardė — Parašas

ATŽYMOS

Gauta (data):
Atlikti pakeitimai (data)
Nurodymo numeris

Kokybės skyriaus vadovas

14 pav. Metodinės medžiagos neatitikimo aktas

Patiekalų svorio atitikimas pagal technologines korteles (kontrolės mechanizmas)

Visi pagaminti ir pateikti svečiui patiekalai privalo atitikti jų nustatytą svorį (įvertinus galimas paklaidas);

Visi patiekalų galutiniai svoriai yra aiškiai apibrėžti technologinėse kortelėse bei metodinėje medžiagoje;

Negalima pateikti svečiui patiekalo (ų), kurie neatitinka nustatyto svorio;

Taip pat negalima pateikti patiekalų, kurie viršija nustatytą patiekalo svorį;

Visos sudedamos patiekalo dalys privalo būti susvertos ir tiksliai pateiktos svečiui;

Paklaida patiekalo svėrime yra - / + 5g (išimtinais atvejais iki 15 - 30g tai yra apibrėžta technologinėse kortelėse);

Jei viską gaminant teisingai, nepavyksta pagaminti patiekalo, pusgaminio t.y. išgauti jo reikalaujamo svorio iš karto privalo būti raštiškai informuotas gamybos skyrius;

Jei svečiui buvo pateiktas blogas patiekalas, kuris neatitinką reikalaujamo svorio – pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

PATIEKALO SVORIO NEATITIKIMO AKTAS

Padalinio numeris
Vadovas
Informavimo data:

Patiekalo pavadinimas:

Eil.Nr	Pastabos
1	
2	
3	
4	

Papildomi pastebėjimai:

Vardas, pavardė — Parašas

ATŽYMOS

Gauta (data):
Atlikti pakeitimai (data)
Nurodymo numeris

Kokybės skyriaus vadovas

15 pav. Patiekalų svorio neatitikimo aktas

Patiekalų temperatūros atitikimas pagal nustatytus veterinarinius reikalavimus (kontrolės mechanizmas)

Visi patiekalai privalo būti pateikti pagal ES ir VET nustatytus reikalavimus, taip laikantis visų nustatytų teisės aktų reikalavimų;

Visose technologinėse kortelėse yra pateiktos patiekalų gamybos bei pateikimo temperatūros;

Pateikiame patiekalų pateikimo temperatūras:

- ✓ Salotos pateikimo temperatūra +6’C (su karštais priedais +68’C), padažų temperatūros +6’C;
- ✓ Šaltieji užkandžiai +6’C temperatūros, karštieji užkandžiai +68’C temperatūros;
- ✓ Sriubos ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- ✓ Karštieji patiekalai ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- ✓ Miltiniai patiekalai ne žemesnės kaip +68’C temperatūros;
- ✓ Užkandžiai ne aukštesnės kaip +6’C temperatūros;
- ✓ Desertai ne aukštesnės kaip +6’C temperatūros;

Jei svečiui buvo pateiktas patiekalas neatitinkantis išvardintų temperatūrinių rėžimų reikalavimų – pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

Savikontrolės mechanizmas (savikontrolės programa ir jos valdymas)

Restoranai „Carskoje selo“, kurie bus atidarinėjami Lietuvos respublikoje yra diegiamos GHPT (Geros higienos praktikos taisyklės), skirtos viešojo maitinimo įmonėms;

Už Lietuvos respublikos ribų (ES ir NVS) gali būti taikomos GHPT (Geros higienos praktikos taisyklės), skirtos viešojo maitinimo įmonėms arba RVASVT (ISO 22000:2005) – (Rizikos veiksnių analizės svarbių valdymo taškų) sistemos;

Abi sistemos negalimi būti taikomos vienu metu;

Savikontrolės sistema turi būti parinkta atsižvelgiant į šalies VET ypatumus ir reikalavimus (NVS šalyse gali būti taikoma tik ISO 22000:2005);

2.4. Bendrieji darbo saugos ir higienos reikalavimai

LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 15:2005 „MAISTO HIGIENA“

Europos Sąjungos teisės aktai, kurių nuostatos perkeltos į šią higienos normą:

1996 m. sausio 26 d. Komisijos direktyva 96/3/EB, leidžianti nukrypti nuo tam tikrų Tarybos direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų dėl skystų piltinių aliejų ir riebalų vežimo jūra;

1998 m. balandžio 29 d. Komisijos direktyva 98/28/EB, leidžianti nukrypti nuo kai kurių direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų, susijusių su nefasuoto žaliavinio cukraus gabenimu jūra;

2004 m. sausio 15 d. Komisijos direktyva 2004/4/EB, iš dalies keičianti Direktyvą 96/3/EB, leidžiančią nukrypti nuo tam tikrų Tarybos direktyvos 93/43/EEB dėl maisto produktų higienos nuostatų dėl skystų piltinių aliejų ir riebalų vežimo jūra.

Bendrosios nuostatos

1. Maisto verslo operatoriai (maisto tvarkymo subjektai) turi užtikrinti, kad jų kontroliuojamame maisto versle būtų garantuotai laikomasi šioje higienos normoje bei kituose Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos teisės aktuose maisto saugą ir higieną reglamentuojančių reikalavimų [8.1–8.44].
2. Teikiamas į rinką maistas turi būti pagamintas teisėtai, atitikti teisės aktų reikalavimus bei deklaruojamus standartus. Realizuoti vietoje skirti viešojo maitinimo įmonių patiekalai, kulinarijos, konditerijos gaminiai turi atitikti nustatytus reikalavimus pagal įmonėje patvirtintas receptūras, technologinius aprašymus arba nustatyta tvarka patvirtintus standartus. Įmonių standartų projektai turi būti derinami Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [8.26].
3. Maisto verslo operatoriai tvarko maistą taikydami individualią rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (toliau – RVASVT) sistemą, parengtą pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 5 str. nuostatas, arba savanoriškai naudojasi Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 8 str. nuostatas atitinkančiomis šakinėmis geros higienos praktikos taisyklėmis (RVASVT principų taikymo vadovais).
4. Šakines geros higienos praktikos taisykles (įskaitant pirminės gamybos) rengia ir tobulina maisto verslo sektorių atstovai (maisto įmonių asociacijos, technikos komitetai, konsultacinės firmos ir pan.). Valstybinei maisto ir veterinarijos tarnybai bei Respublikiniam mitybos centrui įvertinus parengtų taisyklių projektus, Sveikatos apsaugos ministerija derina jas. Apie suderintas taisykles skelbiama „Valstybės žinių“ priede „Informaciniai pranešimai“. Suderintas taisykles Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 nustatyta tvarka Respublikinis mitybos centras siunčia Europos Komisijai.
5. Maisto verslo operatoriai, tvarkantys mažus kiekius negreitai gendančio maisto – jo negaminantys, neperdirbantys ir neparuošiantys, gali netaikyti RVASVT principais pagrįstos savikontrolės, tačiau privalo laikytis kitų šioje higienos normoje ir kituose teisės aktuose nustatytų maisto higienos reikalavimų. Tokia išlyga taikytina šioms maisto tvarkymo vietoms:

5.1. kioskams, laikinoms patalpoms (tokioms kaip palapinės), bakalėjos ir kito supakuoto negreitai gendančio maisto parduotuvėms, smulkių prekių automatams, sandėliams, maisto turgavietėms;

5.2. maisto gabenimo ar pardavimo automobiliams, vežimėliams, maisto išnešiotojams;

5.3. gėrimų prekyvietėms, kavinėms, barams;

5.4. kitoms, šios higienos normos 5 punkte nurodytus kriterijus atitinkančioms, maisto tvarkymo vietoms.

6. Respublikinis mitybos centras pagal kompetenciją vykdo su maistu, mityba ir visuomenės sveikata susijusios rizikos analizę bei vertinimą [8.1, 8.4].

7. Saugant gyventojų sveikatą nuo ligų, galinčių atsirasti dėl Lietuvos Respublikos geografinėje teritorijoje esančio jodo trūkumo, mažmeninės prekybos parduotuvių maisto skyriuose parduodama, o viešojo maitinimo bei duonos gamybos įmonėse vartojama tik joduota valgomoji druska, turinti 20–40 mg/kg jodo. Asmens sveikatos priežiūros įstaigose atskirų ligonių dietinio maisto gamybai pagal gydytojo nurodymą gali būti vartojama nejoduota valgomoji druska.

Nuorodos

8. Teisės aktai, į kuriuos šioje higienos normoje pateikiamos nuorodos:

8.1. 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 178/2002, nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras;

8.2. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos;

8.3. 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 853/2004, nustatantis konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus;

8.4. Lietuvos Respublikos maisto įstatymas (Žin., 2000, Nr. 32-893);

8.5. Lietuvos Respublikos geriamojo vandens įstatymas (Žin., 2001, Nr. 64-2327);

8.6. Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymas (Žin., 1992, Nr. 2-15);

8.7. Lietuvos Respublikos augalų apsaugos įstatymas (Žin., 1995, Nr. 90-2013; 2003, Nr.102-4583);

8.8. Lietuvos Respublikos metrologijos įstatymas (Žin., 1996, Nr. 74-1768);

8.9. Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarimas Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 41-1294; 2002, Nr. 73-3127);

8.10. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. V-773 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2003 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 45-1487);

8.11. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. lapkričio 10 d. įsakymas Nr. 646 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:1998 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“ tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. 99-2753);

8.12. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymas Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 79-3606);

8.13. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymas Nr. V-793 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 45-1491);

8.14. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. 682 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“ tvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 24-891);

8.15. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 686 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53-2:2002 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 91-4135);

8.16. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. V-772 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 17:2003 „Maisto papildai“ patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 7-158);

8.17. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. V-771 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2003 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“ patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 45-1486);

8.18. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. gegužės 24 d. įsakymas Nr. 277 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 98:2000 „Natūralus ir dirbtinis darbo vietų apšvietimas. Apšvietos ribinės vertės ir bendrieji matavimo reikalavimai“ (Žin., 2000, Nr. 44-1278);

8.19. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2000 m. spalio 24 d. įsakymas Nr. 571 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 90:2000 „Kenkėjų kontrolė. Higienos normos ir taisyklės“ (Žin., 2000, Nr. 95-3001);

8.20. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“ tvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 13-530);

8.21. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymas Nr. 683 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 106:2001 „Nauji maisto produktai ir nauji maisto ingredientai“ patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 26-945);

8.22. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 22 d. įsakymas Nr. 666 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 107:2001 „Specialios paskirties maisto produktai“ patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 5-199);

8.23. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. sausio 24 d. įsakymas Nr. V-56 „Dėl Maisto priedų vartojimo maisto produktų gamyboje derinimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. 12-398);

8.24. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymas Nr. V-393 „Dėl Maisto ir jo ingredientų apdorojimo jonizuojančiąja spinduliuote reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 70-3206);

8.25. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 27 d. įsakymas Nr. 695 „Dėl Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklių tvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr.107-2941);

8.26. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. birželio 26 d. įsakymas Nr. 357 „Dėl įmonių standartų projektų“ (Žin., 2001, Nr. 58-2096);

8.27. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2004 m. rugpjūčio 19 d. įsakymas Nr. V-586 „Dėl Sanitarinių apsaugos zonų ribų nustatymo ir režimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 134-4878);

8.28. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. rugpjūčio 14 d. įsakymas Nr. 421 „Dėl Biocidų autorizacijos ir registracijos taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 87-3760);

8.29. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. sausio 31 d. įsakymas Nr. V-51 „Dėl Asmenų, kurie privalo įgyti žinių sveikatos klausimais, profesijų sąrašo ir Asmenų, kurie dėl savo darbo ar kitos veiklos pobūdžio privalo įgyti pirmosios medicinos pagalbos teikimo žinių ir įgūdžių, profesijų ir veiklos sričių sąrašo bei mokymo tvarkos tvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 18-795);

8.30. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2004 m. gegužės 3 d. įsakymas Nr. D1-239 „Dėl Detaliųjų planų rengimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 79-2809);

8.31. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 27 d. įsakymas Nr. 420 „Dėl reglamento STR 2.01.01(3):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Higiena, sveikata, aplinkos apsauga“ patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 8-215);

8.32. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. gruodžio 27 d. įsakymas Nr. 421 „Dėl reglamentų STR 2.01.01(4):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Naudojimo sauga“ ir STR

2.01.01(5):1999 „Esminiai statinio reikalavimai. Apsauga nuo triukšmo“ patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 8-216);

8.33. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2005 m. birželio 9 d. įsakymas Nr. D1-289 „Dėl statybos techninio reglamento STR 2.09.02:2005 „Šildymas, vėdinimas ir oro kondicionavimas“ patvirtinimo“ (Žin., 2005, Nr. 75-2729);

8.34. Lietuvos Respublikos socialinės apsaugos ir darbo ministerijos ir Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. gegužės 5 d. įsakymas Nr. 85/233 „Dėl Darboviečių įrengimo bendrųjų nuostatų patvirtinimo“ (Žin., 1998, Nr. 44-1224);

8.35. Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 1999 m. liepos 14 d. įsakymas Nr. 217 „Dėl Atliekų tvarkymo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 63-2065);

8.36. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymas Nr. 3D-555 „Dėl Augalų apsaugos produktų kontrolės taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 15-480);

8.37. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 30 d. įsakymas Nr. 3D-564 „Dėl Augalų apsaugos produktų įvežimo, sandėliavimo, prekybos ir naudojimo taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 15-481);

8.38. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2004 m. balandžio 26 d. įsakymas Nr. 3D-227 „Dėl Geros augalų apsaugos praktikos taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 66-2349).

8.39. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. rugpjūčio 1 d. įsakymas Nr. 355 „Dėl įmonių veterinarinio patvirtinimo“ (Žin., 2002, Nr. 79-3401);

8.40. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. rugpjūčio 27 d. įsakymas Nr. B1-750 „Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 135-4917);

8.41. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. gegužės 10 d. įsakymas Nr. 217 „Dėl Transporto priemonės maisto produktams gabenti higienos paso“ (Žin., 2002, Nr. 51-1971);

8.42. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. balandžio 30 d. įsakymas Nr. B1-411 „Dėl Iš trečiųjų šalių įvežamų į Lietuvos Respubliką negyvūninių maisto prekių saugos ir kokybės kontrolės tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. 76-2646);

8.43. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. vasario 19 d. įsakymas Nr. B1-163 „Dėl išimčių tam tikroms įmonėms, gaminančioms pieno produktus, patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 19-847);

8.44. Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. vasario 19 d. įsakymas Nr. B1-160 „Dėl išimčių tradiciniams pieno produktams patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 19-844).

Sąvokos ir jų apibrėžimai

9. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžimai:

9.1. **svarbusis valdymo taškas (SVT)** – bet kuri RVASVT sistemos maisto tvarkymo etapo vieta, kurioje rizikos veiksniai kontroliuojami, stabilizuojami, pašalinami arba sumažinami iki priimtino lygio;

9.2. **rizikos veiksniai** – biologiniai, cheminiai ar fizikiniai veiksniai, kurie gali būti maisto nesaugumo jį vartojant priežastimi.

Kitos šioje higienos normoje vartojamos sąvokos apibrėžtos Europos Parlamento ir Tarybos reglamentuose (EB) Nr. 178/2002, Nr. 852/2004, Nr. 853/2004 bei Lietuvos Respublikos maisto įstatyme.

Bendrieji higienos reikalavimai

10. Asmenys, kurie tvarko maistą, turi pasitikrinti sveikatą Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka prieš pradėdami dirbti maisto įmonėje ir nustatytu dažnumu tikrintis periodiškai [8.9].

11. Patalpose, kuriose tvarkomas nesupakuotas maistas, įrankiai, įranga ir konstrukcijos turi būti švarios, prižiūrimos taip, kad neteršty maisto.

Patalpų, įrangos ir tualetų valymui turi būti naudojamos atskiros, ženklintos priemonės.

12. Maistas apdorojamas šiluma, šaldomas, laikomas, gabenamas ar kitaip tvarkomas teisės aktuose arba gamintojo nustatytoje temperatūroje. Šaldymo įrenginiuose turi būti kontroliniai termometrai. Tinkamumo vartoti terminai turi garantuoti maisto saugą ir kokybę nurodytomis laikymo sąlygomis.

13. Kontrolės prietaisai ir įrenginiai, naudojami SVT, prižiūrimi ir metrologiškai tikrinami laikantis teisės aktuose nustatytų reikalavimų [8.8].

14. Maistą liečiantiems paviršiams valyti ir dezinfekcijai naudojami plovikliai ir Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [8.28] įteisinti biocidai. Jie naudojami laikantis gamintojo nurodymų. Ant maistą liečiančių paviršių neturi likti ploviklių, biocidų likučių.

15. Medžiagos ir gaminiai, skirti liestis su maistu, turi būti pagaminti laikantis geros gamybos praktikos ir atitikti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatytus saugos reikalavimus [8.17]. Mediniai su maistu besiliečiantys gaminiai daug kartų gali būti naudojami, kai neįmanomas kitoks pasirinkimas.

16. Dirbant su nepakuotu, be šiluminio apdorojimo ar plovimo skirtu vartoti maistu, darbuotojai privalo kruopščiai plautis ir (ar) dezinfekuoti rankas.

17. Maistas, skirtas tiesioginiam vartojimui, neturi susiliesti (per rankas, svarstykles, įrankius ir kitą inventorių) su šviežia mėsa, paukštiena, žuvimi, neplautais žaliais kiaušiniais ir kitais galimais taršos šaltiniais.
18. Draudžiama:
18.1. pakartotinai užšaldyti atšildytą maistą;
18.2. kepant naudoti kepimui neskirtus riebalus ir riebalus, pakeitusius būdingą spalvą, kvapą, skonį;
18.3. tvarkyti maistą, įvykus vandentiekio ar kanalizacijos tinklų avarijai, nutrūkus karšto ar šalto vandens ar elektros energijos tiekimui, sugedus šaldymo įrenginiams, taip pat atliekant remontą, dezinfekciją, dezinsekciją, deratizaciją.
19. Graužikai ir vabzdžiai maisto tvarkymo vietose naikinami pagal teisės aktų reikalavimus [8.19]. Juos naikinant turi būti užtikrinama, kad nebūtų užteršiamas maistas.
20. Maisto verslo operatoriai, tvarkantys nepakuotą maistą, išskyrus prekybos, maisto pakavimo, laikymo, saugojimo, gabenimo, paskirstymo ir tiekimo įmones, turi organizuoti tvarkomo maisto laboratorinę savikontrolę. Produktus, kuriems teisės aktais nenustatyti konkretūs laboratorinės kontrolės reikalavimai, turi būti tikrinami priklausomai nuo jų pobūdžio bei rizikos gyventojų sveikatai laipsnio. Laboratorijos, atliekančios maisto įmonių savikontrolės laboratorinius tyrimus, turi taikyti galiojančius tyrimo metodus, kad jų rezultatai galėtų būti lengvai įvertinami ir palyginami.
21. Maisto saugos priežiūros veiksmai turi būti registruojami taip, kad būtų galima visais maisto tvarkymo etapais atsekti maisto produktą, ingredientą ar kitą medžiagą, skirtą dėti arba įdėtą į maistą, bei jų tiekėją, taip pat įmones, į kurias tiekiami tvarkomi produktai. Maisto verslo operatoriai saugo su maisto sauga bei jos priežiūra susijusius dokumentus 2 metus, bet ne trumpiau kaip gaminamo maisto tinkamumo trukmė.

Specialieji maisto ruošimo, tvarkymo ar perdirbimo reikalavimai

22. Pagamintą maistą, kuris patiekiamas karštas, būtina laikyti ne žemesnėje kaip 68^0C temperatūroje.
23. Šiluma apdorotas maistas turi būti atvėsinamas iki nustatytos temperatūros ne ilgiau kaip per 4 valandas.
24. Atvėsintas karštas maistas laikomas šaldytuve esant ne aukštesnei kaip 4^0C temperatūrai ne ilgiau kaip 12 valandų. Po pakartotinio šiluminio apdorojimo maisto realizavimo terminas turi būti ne ilgesnis kaip 1 valanda.
25. Draudžiama:
25.1. šviežią maistą sumaišyti su anksčiau paruoštais patiekalais ar jų likučiais;

25.2. viešojo maitinimo įmonėse gaminti varškę, sūrių masę, raugintus pieno produktus, konservus (mėsos, grybų, daržovių, padažų ir kt.).

26. Kiaušinius prieš naudojant maisto gamybai privaloma nuplauti specialiais arba paviršinio aktyvumo medžiagų plovikliais. Maistą tvarkantis asmuo, lietęs neplautus kiaušinius, turi nusiplauti ar dezinfekuoti rankas.

27. Jei gaminant maistą vartojami maisto priedai, privaloma turėti jiems tinkamas geros gamybos ir higienos sąlygas (tinkamą dozavimo įrangą, technologines, organizacines bei savikontrolės priemones), užtikrinančias saugų maisto priedų vartojimą, ir jų vartojimą derinti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka [8.23].

Higienos reikalavimai darbuotojų išvaizdai

Virtuvės darbuotojas privalo visuomet atrodyti švariai, nepriekaištingai, bei atitikti visus keliamus reikalavimus:

- ✓ Atėjus į darbą persirengti tam skirtoje patalpoje;
- ✓ Persirengimo spintelėje atskirai laikyti darbo drabužius ir asmeninius drabužius;
- ✓ Lauko avalynė privalo būti laikoma atskiroje dėžutėje arba maišelyje;
- ✓ Jei avimos kojinės, jos privalo būti keičiamos (darbinės ir lauko);
- ✓ Privaloma dėvėti spec. avalynę (uždari batai arba įsiaunamos šlepetės)
- ✓ Privaloma dėvėti spec. kelnes (iš lengvai plaunamos medžiagos);
- ✓ Privaloma dėvėti spec. chalatą arba maikutę (iš lengvai plaunamos medžiagos)
- ✓ Dirbant pirminio paruošimo cechuose gali būti naudojama guminė arba kito lengvai plaunamo audinio prijuostė;
- ✓ Būtinas galvos apdangalas (pilnai paslėpsiantis visus plaukus. Plaukai privalo būti švarūs - plauti);
- ✓ Dirbant kai kuriuos darbus gali būti dėvimos pirštinės (turinčios sertifikatus);
- ✓ Darbuotojo rankos privalo būti be papuošalų (galima dėvėti tik vestuvinį žiedą);
- ✓ Negali būti jokios bižuterijos (papuošalų tokių kaip ilgi auskarai, apyrankės, vėriniai, laikrodžiai);
- ✓ Darbuotojo rankos privalo būti visuomet švarios (jei yra sužeidimų, privaloma mūvėti vienkartines pirštines);
- ✓ Pabaigus darbo pamainą, darbuotojo rūbai privalo būti skalbiami (ne rečiau kai kas 3 dienas, esant būtinybei ir dažniau;
- ✓ Visi minėti rūbai privalo būti vienspalviai ir tinkami naudoti pagal paskirtį;

Neatitinkant šiems reikalavimams, darbuotojas neprileidžiamas prie darbo ir laikoma kaip grubus darbo taisyklių pažeidimas

Darbuotojų saugos ir sveikatos bei gaisrinės saugos instruktavimo tvarka

1. Instruktavimas

1.1. Instruktavimo tikslas - užtikrinti, kad darbuotojas gautų visapusę informaciją apie darbuotojų saugos ir sveikatos organizavimą įmonėje, gaisrinę saugą ir bendrąsias jos taisykles, apie profesinę riziką įmonėje bei darbo vietoje, apie įmonėje galiojančių darbuotojų saugos ir sveikatos norminių teisės aktų reikalavimus ir saugius veikimo būdus, privalomus jam atliekant pavestus darbus.

1.2. Visi įmonės darbuotojai, neatsižvelgiant į jų darbo stažą, kvalifikaciją, gamybos pobūdį, turi būti instruktuojami darbuotojų saugos ir sveikatos (toliau - DSS) ir gaisrinės saugos (toliau - GS) klausimais.

1.2. Įmonėje vykdomi instruktavimai DSS ir GS klausimais:

- įvadinis;
- pirminis darbo vietoje;
- periodinis darbo vietoje;
- papildomas darbo vietoje;
- tikslinis darbo vietoje (vykdomas tik DSS klausimais).

1.3. Instruktuojama pagal įmonėje parengtas GS ir DSS instrukcijas, darbo priemonių ar technologinių procesų techninius dokumentus, cheminių medžiagų saugos duomenų lapus, profesinės rizikos vertinimo dokumentus.

1.4. Instruktavimo metu supažindinama su įrenginių, kuriais bus naudojamasi darbo metu, esamais techniniais dokumentais.

1.5. Instruktuojantysis po instruktavimų turi įsitikinti, kad darbuotojas viską suprato ir nustatyti, ar pavestą darbą darbuotojas galės atlikti saugiai.

2. Įvadinis instruktavimas

2.1. Įvadiniai instruktavimai atliekami DSS ir GS klausimais pagal įmonėje patvirtintas įvadines DSS ir GS instrukcijas.

2.2. Šiuos instruktavimus privalo išklausyti visi įmonėje įdarbinami darbuotojai, tuoj pat po darbo sutarties sudarymo, tačiau ne vėliau iki darbuotojas pradeda dirbti.

2.3. Įvadiniai instruktažai yra atliekami įmonės centrinėje būstinėje ir jos konkrečiuose padaliniuose. Įvadinius instruktažus atlieka darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybos specialistas (DSST specialistas) (padaliniuose - įgalioti ir nustatyta tvarka atestuoti padalinių vadovai).

2.4. Įvadinio DSS instruktavimo metu darbuotojas turi būti supažindinamas su įmonės veikla ir jos ypatumais, susijusiais su darbuotojų sauga ir sveikata, darbuotojų saugos ir sveikatos organizavimu

įmonėje, pavojingomis vietomis, būsimo darbo sąlygomis, darbo tvarkos taisyklėmis, kitais darbovietėje galiojančiais ir jo darbą reglamentuojančiais aktais.

2.5. Įvadinio GS instruktavimo metu darbuotojas turi būti supažindinamas su įmonės veiklos ypatumais, susijusiais su gaisrine sauga, gaisrinės saugos organizavimu įmonėje, gaisro atžvilgiu pavojingomis vietomis, evakavimo planais ir keliais, pirminėmis gaisro gesinimo priemonėmis ir įmonėje nustatytais veiksmais ekstremalių situacijų metu.

2.6. Įvadiniai instruktavimai DSS klausimais registruojami "Įvadinių instruktavimų registravimo žurnaluose", o GS klausimais - „Įvadinių (bendrų) gaisrinės saugos instruktažų registravimo žurnaluose". Šie žurnalai yra įmonės centrinėje būstinėje ir jos konkrečiuose padaliniuose.

3. Instruktavimai darbo vietoje

3.1. Darbo vietoje pagal atliekamo darbo pobūdį parengtas DSS instrukcijas ir GS klausimais instruktuojami visi įmonės padalinių darbuotojai.

3.2. Darbuotojus darbo vietoje instruktuoja darbdavio įgaliotas asmuo arba tiesioginis padalinio vadovas, atestuotas pagal DSST specialisto mokymo programą arba pagal darbdavio įgalioto asmens mokymo programą arba atestuotas įmonės viduje mokymo ir atestavimo darbuotojų saugos ir sveikatos klausimais nuostatų nustatyta tvarka.

3.3.Instruktavimų darbo vietoje įforminimas:

3.3.1. darbuotojų saugos ir sveikatos instruktavimai registruojami DSS instruktavimų darbo vietoje registracijos žurnale (pvz. 1);

3.3.2. gaisrinės saugos instruktavimai registruojami GS instruktažų darbo vietoje registracijos žurnale.

1 lentelė. Instruktavimų darbo vietoje žurnalas

	Instruktuojamojo profesija, specialybė	**Instrukcijų Nr. Jų kiekis žodžiu**	**Instruktavimo pavadinimas**	**Instruktuojančiojo vardas, pavardė**	
	4	**5**	**6**	**7**	
	Pareigos	36, 34, 35,105,110 (penkios)	Periodinis DSS	Padalinio vadovas	

3.4. Pirminis instruktavimas darbo vietoje.

3.4.1. Įmonės darbuotojai prieš pradėdami dirbti įmonės padalinyje privalo išklausyti pirminį instruktavimą.

3.4.2, Pirminis instruktavimas yra privalomas ir nuolatiniams darbuotojams, ir laikinai dirbantiems bei komandiruotiems asmenims. Turi būti užtikrinta, kad darbuotojas, pasiųstas į padalinį iš bet kurio kito padalinio, nepradėtų darbo, kol jis neinformuotas apie esančius ir galimus rizikos veiksnius, neinstruktuotas saugiai dirbti konkrečioje darbo vietoje, nepaisant to, kad padalinyje, kuriame jis nuolat dirba, buvo nustatyta tvarka instruktuotas ir mokytas saugiai dirbti.

3.4.3. Kiekvienas darbuotojas instruktuojamas individualiai, paaiškinant, kaip saugiai atlikti konkrečius darbus, technologines gamybines darbo operacijas. Darbuotojai, dirbantys vienatipėse darbo vietose (analogiškų pareigybių darbuotojai), naudojantys tas pačias darbo priemones, gali būti instruktuojami kartu (grupėje).

3.4.4, DSS klausimais instruktuojama pagal įmonėje parengtas ir patvirtintas darbuotojų saugos ir sveikatos instruktavimo darbo vietoje instrukcijas, kitus dokumentus (p. 4) atsižvelgiant į pareigas, darbo vietos ir darbo pobūdžio specifiką.

3.5. **Periodinis instruktavimas darbo vietoje** Periodiškai instruktuojama ne rečiau kaip kartą per 12 mėnesių.

3.6. Papildomas instruktavimas darbo vietoje.

3.6.1. Papildomas instruktavimas DSS klausimais įmonės darbuotojams atliekamas:

3.6.1.1. atsiradus naujiems arba pasikeitus darbo aplinkos rizikos veiksniams, keliantiems pavojų darbuotojų saugai ir sveikatai, perkėlus darbuotoją į kitą darbą arba pakeitus darbo vietą, technologinį procesą, darbo organizavimą, pakeitus arba modernizavus darbo priemones, pradedant naudoti naujas pavojingas ar (ir) kenksmingas medžiagas;

3.6.1.2. patvirtinus naujus arba pataisius įmonės norminius dokumentus (įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijas ir kt.);

3.6.1.3. darbuotojui pažeidus darbuotojų saugos ir sveikatos norminių teisės aktų reikalavimus, kurių nevykdant įvyko ar galėjo įvykti nelaimingas atsitikimas, incidentas, avarija, gaisras, sprogimas, arba pastebėjus jo nesaugų elgesį;

3.6.1.4. pareikalavus darbo inspektoriui, kai nustatoma, kad darbuotojo žinių nepakanka atliekamam darbui;

3.6.1.5. darbuotojui nebuvus darbe ilgiau kaip 60 kalendorinių dienų;

3.6. L6. įmonės vadovui ar darbdavio įgaliotam asmeniui nusprendus, kad to reikia siekiant apsaugoti darbuotojus nuo traumų ar profesinių ligų.

3.6.2. Papildomo instruktavimo turinys ir apimtis nustatoma kiekvienu konkrečiu atveju, atsižvelgiant į aplinkybes ir priežastis, dėl kurių jis turi būti atliktas.

3.6.3. **Papildomas instruktavimas** GS **klausimais įmonės darbuotojams atliekamas:**

3.6.3.1. iš esmės pasikeitus gaisrinės saugos instrukcijai (išskyrus redakcinio pobūdžio pakeitimus);

3.6.3.2. pakeitus darbo vietą;

3.6.3.3. pasikeitus darbo funkcijoms;

3.6.3.4. pasikeitus gamybos technologiniams procesams;

3.6.3.5. įvykus sprogimui arba kilus gaisrui;

3.6.3.6. paaiškėjus, kad darbuotojas stokoja reikiamų gaisrinės saugos žinių.

3.6.4. Papildomas instruktavimas įforminamas tame pačiame instruktavimų darbo vietoje registravimo žurnale arba specialioje instruktavimo registravimo kortelėje. (Kortelės pavyzdys pridedamas, 1 priedas).

3.7. **Tikslinis instruktavimas darbo vietoje,**

3.7.1. Tikslinį instruktavimą privalo išklausyti įmonės darbuotojai, kuriems tam tikrais atvejais gali būti pavedama vienkartinė užduotis, nesusijusi su jų nuolatiniu darbu ar profesija (pakrovimas, iškrovimas, pavojingi darbai, padidintos rizikos darbai, avarijų ar stichinės nelaimės padarinių likvidavimo ir kiti panašūs darbai).

3.7.2. Tikslinis instruktavimas įforminamas specialioje instruktavimo registravimo kortelėje (1 priedas) arba instruktavimų žurnale. Tikslinio instruktavimo metu darbuotojas supažindinamas su saugiais veikimo būdais, nurodomais instrukcijoje ar atskirose instrukcijų dalyse, punktuose, darbų vykdymo aprašuose, darbo priemonės dokumentuose, cheminių medžiagų saugos duomenų lapuose, kituose dokumentuose, informuojamas apie profesinę riziką ir jos pokyčius darbo vietoje, apie saugius užduoties atlikimo būdus. Kai darbuotojas instruktuojamas pagal rašytines instrukcijas, atskiras jų dalis arba kitus šiame punkte nurodytus dokumentus, instruktavimų registravimo žurnale arba kortelėje nurodomi dokumentų pavadinimai. Kai darbuotojas instruktuojamas be rašytinės instrukcijos, instruktavimo registravimo kortelėje turi būti įrašomi esminiai klausimai ar reikalavimai, su kuriais buvo supažindintas darbuotojas.

3.7.3. Tikslinio instruktavimo darbo vietoje registravimo kortelės saugomos 30 kalendorinių dienų nuo atitinkamų darbų užbaigimo dienos, jei atliekant tuos darbus neįvyko nelaimingas atsitikimas, avarija ar incidentas. Įvykus minėtiems įvykiams, kortelės saugomos, kol įvykis ištyrimas.

Darbuotojų saugos ir sveikatos instruktavimų registravimo kortelė

2 lentelė. Saugos ir sveikatos instruktavimo kortelė

Eil. Nr.	Data	Darbuotojo pavardė, vardas	Darbo pobūdis (funkcijos)	Darbuotojo, išklausiusio instruktavimą, parašas	Instruktavusiojo	
					pavardė, vardas	paraša s
		V.M				
		J.H.				

Išvardyti darbuotojai buvo instruktuoti saugos ir sveikatos klausimais jų darbo vietoje.

Darbuotojų, dirbančių pavojingus darbus žinių po saugos ir sveikatos instruktavimų darbo vietoje tikrinimo tvarka

1. Pagal įmonėje patvirtintą pavojingų darbų sąrašą pavojingus darbus dirbančių darbuotojų žinios po darbuotojų saugos ir sveikatos instruktavimo darbo vietoje yra tikrinamos įmonėje patvirtintais testais.
2. Pavojingus darbus atlikti leidžiama tik įgijusiems reikiamų žinių ir įgūdžių, apmokytiems ir atestuotiems darbuotojams, turintiems šią kompetenciją patvirtinančius dokumentus.
3. Instruktuojantysis darbuotojus supažindina su darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijomis ir žodžiu paaiškina saugius darbo metodus, atsako į instruktuojančiajam kilusius klausimus.
4. Darbuotojų žinių patikrinimą po instruktavimo testais vykdo instruktavimą atlikęs asmuo (padalinio vadovas).
5. Darbuotojui, teisingai atsakiusiam į ne mažiau kaip 80 % testo klausimų (pvz.: 15 klausimų, teisingai atsakoma į ne mažiau kaip 12 klausimų), žinių patikrinimas laikomas sėkmingu, padaromas įrašas instruktavimo darbo vietoje žurnale ir jam leidžiama dirbti.
6. Darbuotojas, atsakęs teisingai į mažiau kaip 80 % testo klausimų turi išklausyti pakartotinį instruktavimą ir pakartotinai laikyti (spręsti) testą (kitą variantą).
7. Darbuotojui, po pakartotinio instruktavimo atsakiusiam teisingai į mažiau 80 % testo klausimų yra draudžiama vykdyti pavojingus darbus. Šiuo atveju darbuotojas papildomai mokomas ir atestuojamas (2 p.). Darbuotojui suteikiama teisė dirbti pavojingus darbus po papildomo (pakartotinio) instruktavimo atsakius teisingai į ne mažiau kaip 80 % testo klausimų,
8. Darbuotojų užpildyti saugos ir sveikatos instruktavimų (žinių tikrinimo) testai saugomi iki sekančio instruktavimo.

Darbdavio įgalioto asmens darbuotojų saugai ir sveikatai funkcijų ir teisių aprašas

Bendrosios nuostatos

1. Darbdavio įgalioto asmens darbuotojų saugai ir sveikatai funkcijų ir teisių aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos Respublikos darbo kodekso, darbuotojų saugos ir sveikatos įstatymo, kitų darbuotojų saugą ir sveikatą reglamentuojančių norminių teisės aktų reikalavimais.

2 „Darbdavio įgaliotu asmeniu darbuotojų saugai ir sveikatai (toliau - darbdavio įgaliotas asmuo) vadinamas įmonės administracijos atstovas, kuriam darbdaviui atstovaujantis asmuo pavedė vadovaujamame įmonės struktūriniame padalinyje įgyvendinti šiame apraše nurodytus darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus. Darbdavio įgaliotas asmuo atsako už jam pavestų funkcijų tinkamą vykdymą jam priskirtame padalinyje.

3. Saugių ir sveikų darbo sąlygų darbuotojams sudarymas ir užtikrinimas yra prioritetinė, lyginant su darbo rezultatais, padalinio vadovo pareiga.

Darbdavio įgalioto asmens darbuotojų saugai ir sveikatai funkcijos

4. Priskirtuose padaliniuose tinkamai įgyvendinti nelaimingų atsitikimų darbe ir profesinių ligų prevencines priemones.

5. Kontroliuoti, kaip pavaldūs darbuotojai laikosi darbuotojų saugos ir sveikatos instrukcijų, kitų jiems privalomų vykdyti saugos ir sveikatos darbe reikalavimų.

6. Apie susidariusią situaciją, dėl kurios kyla pavojus darbuotojų sveikatai ar gyvybei:

6.1. kaip galima greičiau informuoti tuos darbuotojus, kuriems gali kilti pavojus ir nurodyti, kokios priemonės bus panaudotos darbuotojų sveikatai ir gyvybei apsaugoti, kokių veiksmų privalo imtis patys darbuotojai;

6.2. imtis visų reikiamų veiksmų darbams sustabdyti, duoti nurodymus darbuotojams sustabdyti darbus, jeigu jie yra apmokyti tai padaryti; duoti nurodymus darbuotojams palikti darbo patalpas ir pereiti į saugią vietą;

6.3. kaip galima greičiau apie susidariusią situaciją pranešti įmonės vadovui (esant reikalui - ir raštiškai);

6.4. kaip galima greičiau informuoti atitinkamas įmonės vidaus ir išorės tarnybas (civilinės saugos, priešgaisrinės saugos, sveikatos priežiūros, policiją) apie pavojų, nukentėjusius darbuotojus;

6.5. kol įmonei bus suteikta išorės tarnybų pagalba, likviduoti pavojų darbuotojų sveikatai ir gyvybei pasitelkus tam tikslui iš anksto apmokytus darbuotojus, taip pat įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybos darbuotojus;

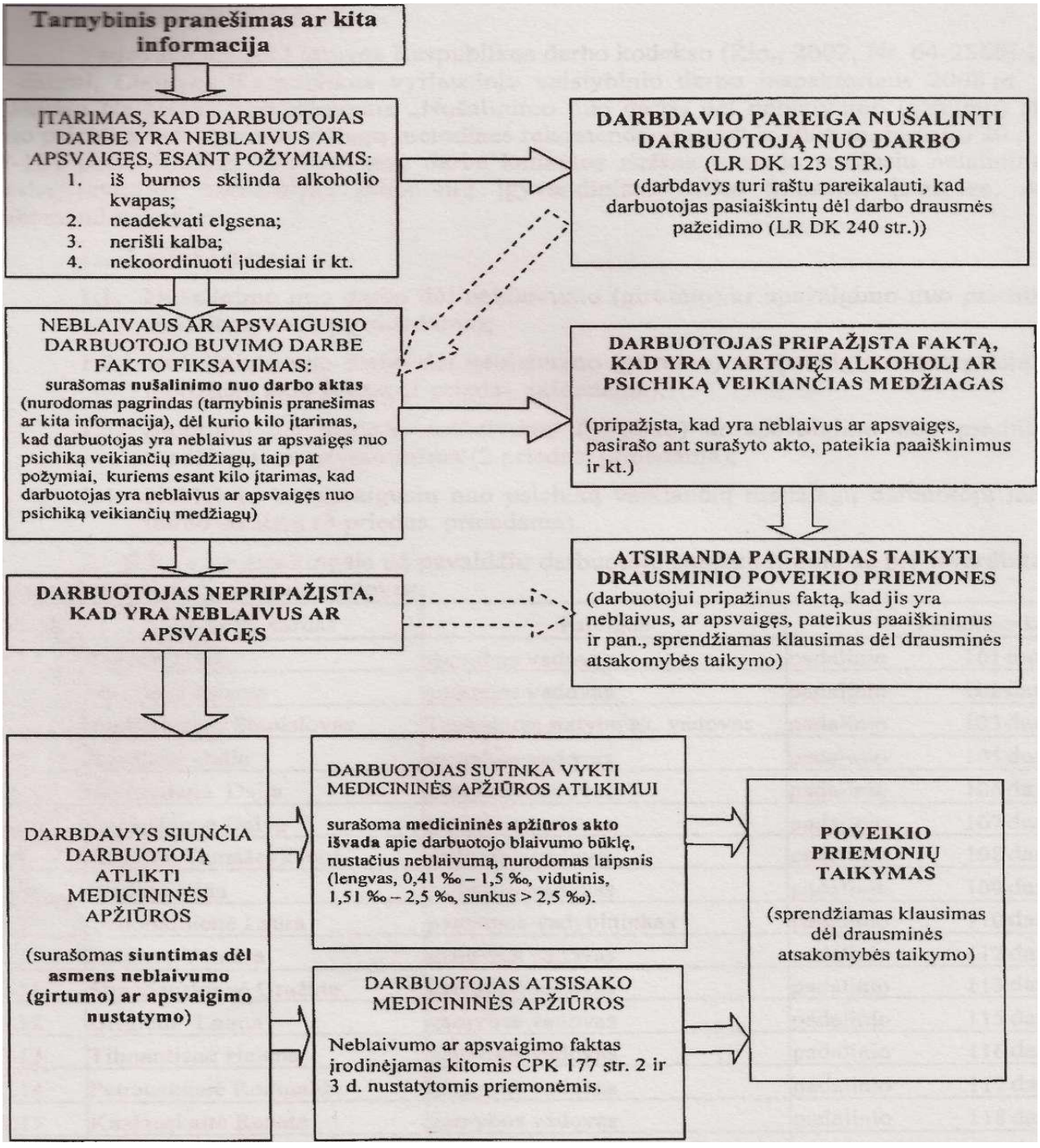
6.6. likvidavus avariją, užgesinus gaisrą ar kitais atvejais, kai dar yra pavojus darbuotojų saugai ir sveikatai, neduoti nurodymų tęsti ar pradėti darbą.

7. Teisės aktų nustatyta tvarka instruktuoti ir mokyti darbuotojus dirbti saugiai.

8. Neleisti savarankiškai dirbti neapmokytiems ir neinstruktuotiems darbuotojams.

9. Informuoti darbuotojus apie pavojingas, kenksmingus ir kitus rizikos veiksnius darbo vietose ir jų poveiki sveikatai.

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB Neblaivių ir apsvaigusių nuo psichiką veikiančių medžiagų darbuotojų nušalinimo nuo darbo schema



16 pav. Neblaivių ir apsvaigusių nuo psichiką veikiančių medžiagų darbuotojų nušalinimas nuo darbo

Darbuotojų saugos ir sveikatos būklės pasas.
Įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos bukės paso pildymo tvarka

I. Bendrosios nuostatos

1. Įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos būklės pasą pildo visos įmonės, įstaigos, organizacijos (toliau - įmonės) pagal profesinės rizikos vertinimo ir nustatymo įmonėje duomenis. Paso lentelėse vartojamos sąvokos atitinka Lietuvos Respublikos darbo kodekse (Žin., 2002, Nr.64-2569; Nr.71), Lietuvos Respublikos darbuotojų saugos ir sveikatos įstatyme (Žin., 1993, Nr.55-1064; 2003, Nr.38-1698) ir kituose darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktuose apibrėžtas sąvokas.

2. Profesinės rizikos vertinimas atliekamas vadovaujantis Profesinės rizikos vertinimo nuostatais (Žin., 2002, Nr.69-2852), Informaciniame priede nurodytais darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktais ir profesinės rizikos vertinimo rekomendacijomis, kurios pateiktos Valstybinės darbo inspekcijos internetiniame puslapyje (www.vdi.lt).

3. Įmonės, vadovaudamosi Įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos būklės paso tipine forma ir jos lentelėmis, pasirengia Įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos būklės paso (toliau - Pasas) formą. Įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos būklės paso tipinės formos pirmas (titulinis) lapas privalomas visoms įmonėms. Įmonės, rengdamos Paso formą, lentelių 1, 2, 3, 5, 6 ir 8 rodiklius pasirenka savarankiškai, t.y. rengdamos įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos būklės paso formą, pasirenka tik konkrečiai įmonei aktualias lenteles ir rodiklius.

4. Įmonės pasirengtas Pasas pildomas:

4.1. įmonei pradėjus veiklą ir įvertinus profesinę riziką;

4.2. atlikus kartotinį profesinės rizikos vertinimą įmonės iniciatyva ar darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktais nustatytu profesinės rizikos vertinimo periodiškumu. Atlikus kartotinį profesinės rizikos vertinimą, ankstesnis užpildytas pasas ir jo duomenys turi būti išsaugomi.

5. Pasas papildomas (tikslinamas), išsaugant anksčiau užpildytas atitinkamas Paso lenteles, kai atliekamas profesinės rizikos vertinimas:

5.1. darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktais nustatytu atskirų profesinės rizikos veiksnių vertinimo periodiškumu;

5.2. įsigaliojus naujiems darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktams, nustatantiems griežtesnius darbuotojų saugos ir sveikatos reikalavimus;

5.3. pakeitus technologinį procesą ar pradėjus naudoti naujas chemines medžiagas ir preparatus, iš jų kancerogenus ir mutagenus, biologines medžiagas;

5.4. pradėjus naudoti kolektyvines saugos priemones ar atlikus tokių saugos priemonių modernizavimą;

5.5. įmonėje įvykus nelaimingam atsitikimui darbe, kurį ištyrus buvo nustatyta, kad profesinės rizikos veiksnys, dėl kurio jis įvyko, galėjo būti sunkaus ar mirtino nelaimingo atsitikimo priežastis arba darbuotojui įtarus profesinį susirgimą ar nustačius profesinę ligą;

5.6. valstybiniam darbo inspektoriui įmonėje nustačius darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktų reikalavimų pažeidimus ir įpareigojus darbdavį nustatytu laiku atlikti profesinės rizikos vertinimą;

5.7. įgyvendinus prevencines profesinės rizikos šalinimo ir/ ar mažinimo priemones.

6. Įmonės, kurios pagal Valstybinės reikšmės ir pavojingų objektų registro nuostatų (Žin., 2000, Nr.98-3117) 5.2 punktą įtrauktos į šį registrą ir kurios, vadovaudamosi Pramoninių avarijų prevencijos, likvidavimo ir tyrimo nuostatais (Žin., 1995, Nr.65-1625) bei Pavojingo objekto pavojaus identifikavimo, rizikos analizės bei vertinimo saugos požiūriu tvarka (Žin., 2000, Nr.20-527), atlieka pavojingų objektų pavojaus ir rizikos analizę, pildydamos pasą, gali naudoti pavojingo objekto pavojaus identifikavimo, rizikos analizės bei vertinimo saugos požiūriu duomenis.

7. Įmonės vadovas (Darbo kodekso 24 straipsnis) įsakymu, potvarkiu ar kitu tvarkomuoju dokumentu paskiria darbuotoją, kuris parengia įmonės Pasą, jį pildo, patikslina ir atsako už duomenų teisingumą.

8. Įmonės, kuriose yra įdiegta darbuotojų saugos ir sveikatos vadybos sistema pagal OHSAS 18 000 serijos standartus, paso gali nepildyti.

9. Pasas gali būti pildomas ir tikslinamas kompiuterinėse laikmenose, tačiau kiekvienų metų vasario 15 dienai įmonėje turi būti parengtas spausdintas paso variantas.

II. Paso pildymo tvarka

10. 1 ir 2 lentelėse nurodoma darbovietės bei darbo, kolektyvinių saugos, asmeninės apsaugos ir kitų priemonių atitikimas darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktų reikalavimams. 3 skiltyje atitikimas žymimas (+), neatitikimas (-). Jei yra nustatytas neatitikimas konkretiems reikalavimams, 4 skiltyje pažymima atitinkamai (+), t.y. numatomos prevencinės priemonės, kurios turi būti įgyvendintos, arba (-), t.y. prevencinės priemonės nenumatytos. Detaliau prevencinės priemonės išvardijamos 8 lentelėje.

11. lentelėje pateikiami kenksmingi ir pavojingi profesinės rizikos veiksniai, kurie gali būti darbo aplinkoje. 2 skiltyje nurodomas darbuotojų, dirbančių šių veiksnių poveikyje, skaičius. 3 grafoje nurodomas darbuotojų, kuriems privalomi sveikatos patikrinimai ir kuriems patikrinta sveikata, skaičius, 4 bei 5 skiltyse - nurodomas įvykusių nelaimingų atsitikimų darbe bei susirgimų profesinėmis ligomis skaičius per kalendorinius metus (dėl rizikos veiksnio (veiksnių), nurodytų lentelėje, poveikio).

12. lentelėje pateikiamas įmonės darbuotojų darbo ir poilsio laikas įmonėje ir atskiruose padaliniuose.

13. Jei 3 lentelėje užpildomi duomenys apie darbuotojus, dirbančius kenksmingų ir pavojingų veiksnių poveikyje, būtina pildyti 5 ir 6 lenteles. Jose pateikiami duomenys apie leistinos profesinės rizikos veiksnių dydžius (medžiagos koncentracijos ribinė vertė nurodoma pagal higienos normas ir kitus teisės aktus), taktiniai veiksnių dydžiai (išmatuoti ir nustatyti profesinės rizikos vertinimo metu). Taip pat pateikiami duomenys apie šių veiksnių poveikyje dirbančių darbuotojų aprūpinimą kolektyvinėmis, asmeninėmis apsaugos priemonėmis, darbo laiko sutrumpinimą tiek, kad nebūtų pakenkta jų sveikatai (jeigu tokia priemonė taikoma), ir darbuotojų, kurie (paveikti profesinės rizikos veiksnių) buvo perkelti į kitą darbą, buvo sužaloti ar susirgo profesine liga, skaičius.

III. Suvestiniai rizikos vertinimo duomenys

14. lentelėje pateikiami profesinės rizikos vertinimo įmonėje bei jos padaliniuose duomenys (darbuotojai, dirbantys priimtinos rizikos sąlygomis ir darbuotojai, dirbantys nepriimtinos rizikos sąlygomis, išskiriant profesinės rizikos poveikiui ypač jautrius darbuotojus: nėščias, neseniai pagimdžiusias moteris, asmenis iki 18 metų, neįgalius asmenis).

15. lentelė - tai profesinės rizikos prevencijos veiksmų programa, kurioje nurodomi profesinės rizikos vertinimo metu identifikuoti profesinės rizikos veiksniai ir išvardijamos visos techninės, organizacinės ir kitos priemonės, kurių numato imtis darbdavys, ir nurodomi atsakingi vykdytojai bei priemonių įgyvendinimo terminai.

IV. Įrašų ir papildymų pase atlikimas, paso saugojimas

16. Paso papildymai ar patikslinimai atliekami kaip numatyta šios Tvarkos 5 punkte. Tituliniame lape nurodoma pakeitimo ar papildymo data, pakeitimus ir papildymus padariusio asmens pavardė. Kiekvienoje keičiamoje ar tikslinamoje Paso lentelėje nurodoma pakeitimo ir/ar papildymo data.

17. Pasas papildomas (tikslinamas), išsaugant anksčiau užpildytas atitinkamas Paso lenteles, 3-5 metus, po to nustatytą laiką saugomas. Saugojimo tvarka reglamentuota Lietuvos archyvų departamento prie Lietuvos Respublikos Vyriausybės patvirtintoje Bendrųjų dokumentų saugojimo terminų rodyklėje. Konkretų Paso pildymo ir papildymo laiką įmonės nusistato savarankiškai (esant didelės apimtiems duomenims, rekomenduojamas laikas - 3 metai, vidutinėms apimtims - 4 metai, mažoms apimtims - 5 metai). Atidavus Pasą saugojimui, parengiamas naujas Pasas, kuriame turi būti duomenys einamųjų kalendorinių metų vasario 15 dienai ir kuris pildomas, kaip nustatyta šioje Tvarkoje.

VIRĖJO SAUGOS IR SVEIKATOS INSTRUKCIJA

I. Bendroji dalis

1. Savarankiškai virėju dirbti gali asmuo:

1.1. teoriškai ir praktiškai išmokytas saugiai dirbti;

1.2. turintis higienos ir pirmosios pagalbos mokymosi pažymėjimą;

1.3. pasitikrinęs sveikatą pagal pareigybei ir darbo vietai nustatytus rizikos faktorius (sveikatos: tikrinimų grafike nustatytu periodiškumu);

1.4. tinkamai instruktuotas: išklausęs darbuotojų saugos ir sveikatos, priešgaisrinės saugo įvadinius, pirminius ir papildomus (teisės aktuose numatytais atvejais) bei nerečiau kaip kart; per 12 mėn. periodinius instruktavimus darbo vietoje;

1.5. išklausęs tikslinį instruktavimą (prieš darbo pradžią), jeigu bus atliekama vienkartinė užduoti nesusijusi su nuolatiniu darbu ar profesija ir/ar dirbama neįprastomis sąlygomis.

2. Darbo ir poilsio laikas nustatytas įmonės darbo tvarkos taisyklėse arba darbo grafike.

3. Virėjas privalo:

3.1. laikytis darbo tvarkos taisyklių;

3.2. mokėti saugiai dirbti, žinoti ir vykdyti šios instrukcijos reikalavimus;

3.3. laikytis įrenginių ir mechanizmų, su kuriais dirba, eksploatavimo taisyklių;

3.4. nedirbti su techniškai netvarkingomis darbo priemonėmis;

3.5. darbo įrankius ir įrenginius naudoti pagal paskirtį;

3.6. vykdyti tiesioginio vadovo nurodymus, atlikti tik tuos darbus, kuriuos atlikti yra paskirtas **i** instruktuotas ir tik tuomet, kai asmeniškai yra žinomi saugūs jo atlikimo būdai. Abejojimo atveju, prašyti vadovą, kad paaiškintų, kaip saugiai atlikti užduotį; pradėti dirbti leidžiama tik gavus išsamius darbdavio ar jo įgalioto asmens išaiškinimus;

3.7. žinoti pirmosios medicininės pagalbos suteikimo būdus bei mokėti praktiškai suteik medicininę pagalbą;

3.8. darbo metu būti blaivus ir neapsvaigęs nuo alkoholinių gėrimų, narkotinių, toksinių bei kitą medžiagų, kurios veikia žmogaus psichiką;

3.9. apie pastebėtus pavojus, gręsiančius darbuotojų saugai ir sveikatai bei darbo įrenginių priemonių gedimus, trikdžius ar defektus pranešti padalinio vadovui.

4. Darbuotojas turi teisę atsisakyti dirbti, darbai taip pat turi būti sustabdyti, jeigu padalini vadovas nesiima reikiamų priemonių pašalinti pažeidimus ir apsaugoti darbuotoją nuo galim pavojaus. Nutraukus darbą nedelsiant raštu pranešti padalinio vadovui, įmonės vadovui atsisakymo dirbti priežastis.

5. Asmens higienos reikalavimai:

5.1. neliesti veido ir kitų kūno vietų nešvariomis rankomis;

5.2. dėvėti švarius darbo rūbus, nelaikyti kartu asmeninių ir darbo drabužių;

5.3. prieš ir po pertraukų nusiplauti rankas švariu vandeniu su muilu;

5.4. pakilus darbuotojo kūno temperatūrai, pajutus ūmius ligų požymius, pranešti tiesioginiam vadovui ir kreiptis į gydymo įstaigą.

6. Darbuotojui, pažeidusiam šios instrukcijos reikalavimus, taikoma Lietuvos Respublikos įstatymais numatyta drausminė, materialinė, administracinė ir baudžiamoji atsakomybe priklausomai nuo pažeidimo pobūdžio ir pasekmių.

II. Profesinės rizikos veiksniai. saugos priemonės nuo jų poveikio

7. Pavojingi ir kenksmingi profesinės rizikos veiksniai darbo aplinkoje:

7.1. elektros srovės poveikis;

7.2. netvarkinga darbo vieta (slidžios, nelygios) grindys;

7.3. nepakankamas darbo vietos apšvietimas;

7.4. netinkamas mikroklimatas (temperatūra, drėgmė, ventiliacija ir 1.1.);

7.5. aukšta temperatūra (įkaitusios įrenginių dalys, karšti maisto produktai).;

7.6. patalpų grindinio aukščio skirtumai prie įrenginių;

7.7. avarinės būklės pastatai;

7.8. triukšmas;

7.9. aštrūs įrenginių, inventoriaus, mechanizmų kampai;

7.10. įskilę indai, aštrūs įrankiai;

7.11. dulkės (organinės ir neorganinės kilmės), alergiškai veikiančios visą organizmą;

7.12. cheminės medžiagos

7.13. krintantys, griūvantys daiktai;

7.14. dūžtantys daiktai (stiklas, plastmasė ir kt.), šukių valymas;

7.15. fizinė perkrova;

7.16. sunkūs, nepatogūs paimti krūviai;

7.17. besisukančios ir kitaip judančios įrenginių dalys;

7.18. gaisro ir sprogimo pavojus.

8. Asmeninės saugos priemonės nuo rizikos veiksnių poveikio išduodamos pagal nemokamai išduodamų darbuotojams asmeninių apsauginių priemonių sąrašą.

9. Darbuotojas privalo susipažinti ir vadovautis jo darbo zonoje esančiais saugos ir sveikatos ženklais, naudotis jose pavaizduotas saugos priemones.

10. Vilkėti tinkamo dydžio darbo drabužius ir dėvėti tinkamo dydžio batus (ne per ankšti ar per dideli). Dirbant negalima dėvėti papuošalų, kišenėse laikyti aštrių daiktų.

11. Dirbantysis privalo dirbti su asmeninėmis apsaugos priemonėmis, kai to reikalauja saugos ir sveikatos norminiai aktai, naudoti jas viso darbo proceso metu; rūpestingai prižiūrėti ir naudoti pagal paskirtį asmenines apsaugos priemones, laiku pranešti darbdaviui ar jo įgaliotam asmeniui

apie jų susidėvėjimą, užterštumą, netinkamumą naudoti ir apie tai, kad baigiasi jų naudojimo terminas.

III. Darbuotojo veiksmai prieš darbo pradžią

12. Apsivilkti darbo drabužius ir tvarkingai susisagstyti, apsiauti darbinę avalynę, plaukus paslėpti po kepuraite. Draudžiama dirbti su netvarkingais darbo drabužiais.

13. Susipažinti su darbo užduotimi ir užduoties įvykdymui numatomais ypatumais. Išklausyti tikslinį instruktavimą j ei atliekama vienkartinė užduotis nesusijusi su nuolatiniu darbu.

14. Apžiūrėti ir paruošti tinkamai darbo vietą, pašalinti nereikalingus trukdančius saugiai atlikti darbą daiktus. Įsitikinti ar pakankamas darbo vietoje apšvietimas.

15. Įjungti ištraukiamąją ventiliaciją.

16. Patikrinti, ar krosnis įžeminta.

17. Patikrinti ar tvarkingi įrankiai ir instrumentai, reikalingi darbui. Inventoriaus rankenėlės turi būti lygiu paviršiumi, be skilimų ir atšerpėjimų.

18. Patikrinti ar tvarkingos kepimo krosnies durelės, jos turi gerai užsidaryti.

19. Draudžiama:

19.1. liesti drėgnomis rankomis elektros laidus, kabelius, kištukus, prietaisus ar įrenginius;

19.2. dirbti su elektros įrankiais ar įrenginiais, jeigu prisilietus jaučiamas elektros srovės poveikis

19.3. dirbti su elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais, jei ant jų išsiliejo skysčiai;

19.4. elektros plytų paviršiaus įkaitimą tikrinti prisiliečiant ranka;

19.5. eksploatuoti išardytus elektros įrenginius, nebaigtus remontuoti;

19.6. pjaustymo mašinų peilių aštrumą tikrinti rankomis.

20. Vizualiai patikrinti darbo vietos įrenginių būklę:

20.1. ar uždengti elektros skydelio, įrenginio kontaktai, turintys elektros įtampą;

20.2. ar tvarkingas elektros kabelio kištukas, kištukinis lizdas, į kurį jungiamas įrenginys;

20.3. ar nenutrūkę elektros laidai, jungiantys įrenginį su elektros tinklu, ar nepažeista jų izoliacija

20.4. ar įrenginį jungiantys su elektros tinklu laidai nesiliečia prie karštų, drėgnų, tepaluotų paviršių, kitų kabelių, aštrių briaunų, kitų įžemintų įrenginių, centrinio šildymo radiatorių vamzdžių;

20.5. ar laidai apsaugoti nuo atsitiktinių mechaninių pažeidimų. Laidai (kabeliai) turi būti jungiai prie kištukinio lizdo taip, kad nebūtų galimybės ant jų užlipti ar einant už jų užsikabinti.

21. Antrų patiekalų elektros pašildytoją (marmitą) įjungti tik užpildžius rezervuarą vandeniu.

22. Patikrinti vandens lygį maisto virimo katiluose.

23. Nejungti garinių įrenginių, jei juose nėra vandens.

24. Vizualiai patikrinti elektros plytų kaitinimo paviršius. Patikrinti bandant uždaryti kepimo kame durelių uždarymo spyruokles, jų tamprumą.

25. Pjaustymo mašinas surinkti neskubant, ypatingą dėmesį kreipti peilių uždėjimui.
26. Darbo įrenginių ir mechanizmų, apžiūros prieš darbo pradžią metu, išaiškinus gedimi kliudančius saugiam darbui, reikia tuoj pat pašalinti. Jeigu tai padaryti nėra galimybės, dari nepradėti ir apie tai pranešti padalinio vadovui. Draudžiama pradėti dirbti netvarkinga įrenginiais ar darbo priemonėmis.
27. Pastebėjus bet kokį gedimą, netvarką ar keliantį pavojų veiksnį, informuoti tiesioginį vado^ Darbo nepradėti, kol nebus pašalinti visi trūkumai.

IV. Darbuotojo veiksmai darbo metu

28. Vaikščiojant po darbo zoną stebėti aplinką, atkreipiant dėmesį į tą vietą, kuria einama. Einant saugotis kelio nelygumų, nelygios grindų dangos, laidų ir kitų panašių kliūčių. Einant pro duri saugotis durų slenksčių.
29. Palaikyti švarą ir tvarką darbo vietoje. Einant stengtis neužminti ant aštrių daiktų, neatsitrenkti judančius ar stovinčius daiktus, nepaslysti.
30. Neliesti nežinomų cheminių ir kitokių medžiagų.
31. Esant darbo zonoje, prie įrengimų vadovautis įrengtais saugos ženklais, dėvėti jose pavaizduota asmenines apsaugines priemones.
32. Neužkrauti praėjimų, pravažiavimų, praėjimo prie priešgaisrinio inventoriaus.
33. Ant plytų kaitinimo elementų, nesant uždėtiems puodams, juos reikia įjungti ant mažiausi kaitinimo laipsnio.
34. Atidengiant puodų dangčius, išvengiant apsiplikimo garais dangtį nukelti kryptimi į save nedarant staigių judesių.
35. Puodus su karštu skysčiu pernešti dviese, laikant rankenas sausais skudurais.
36. Autoklavo dangčio varžtai turi būti patikimai užveržti.
37. Puodus su karštu skysčiu plytos paviršiumi perstumti atsargiai, be staigių judesių.
38. Neatsukti maisto virimo katilo vandens padavimo krano ir neleisti vandens į įkaitusio kati] sieneles.
39. Išjungti įrenginius, jeigu suveikė apsauginiai garo vožtuvai.
40. Prieš atidarant dangtį, išjungti autoklavą. Išleisti garus.
41. Dirbant su aukšto dažnumo kepimo aparatu (mikrobanginė krosnelė) stebėti, kad veiki signalizacija, kad būtų uždėtos priekinės ir užpakalinės sienelės. Nejungti aparato, jei atidarytos kameros durelės. Į aparatą produktus dėti specialiuose induose.
42. Draudžiama:

42.1. įjungti viryklę vidutiniu ar maksimaliu pajėgumu nesant indų su ruošiamais gaminiais;

42.2. palikti įjungtą viryklės orkaitę be ruošiamų produktų.

42.3. remontuoti virtuvinius elektrinius ir dujinius įrenginius;

42.4. naudoti puodų be dangčių ir rankenų;

42.5. riebalus dėti į įkaitintą keptuvę (aliejaus virimo prietaisą). Saugoti, kad į įkaitintus riebalus nepatektų vanduo;

42.6. valyti rankomis virtuvines pjaustymo mašinas, neišjungus jas iš elektros tinklo;

42.7. jungti elektros marmitą į elektros tinklą, jeigu rezervuaruose nėra vandens;

42.8. naudoti netvarkingus peilius (pažeista geležtė, pažeista rankena);

42.9. pjovimo metu peilio ašmenis nukreipti į save;

42.10. aušinti keptuves, elektros plytas ir kitus įkaitintus paviršius vandeniu.

43. Pusfabrikačius į karštus riebalus dėti, apversti reikia judesiu nuo savęs ir tik tam tikslui skirtomis specialiomis mentelėmis.

44. Produktus į verdančius riebalus dėti ir išimti metaliniais tinkleliais.

45. Pajutus dujų kvapą (esant dujinei viryklei), nedelsiant uždaryti dujotiekio vamzdžio čiaupą.

46. Stebėti elektrinio marmito rezervuaruose vandens lygį, neleisti užvirti vandeniui.

47. Nenaudoti marmitinių puodų ant elektrinių dujinių viryklių.

48. Naudoti puodus tik su dangčiais ir rankenomis.

49. Dirbant su daržovių pjaustymo mašina, daržoves prie smulkinimo peilių spausti tik su mediniu grūstuvėliu.

50. Eksploatuojant įrenginius kulinarinių produktų supjaustymui:

50.1. dirbti, tik nuleidus apsauginį skydelį;

50.2. stebėti, kad įrenginys dirbtų tolygiai;

50.3. produktus įdėti į įrenginį ir reguliuoti pjaustymo dažnį bei produkto storį, tik esant išjungtam pjaustymo įrenginiui;

50.4. pjaustymo įrenginį valyti medine mentele, tik išjungus jį iš elektros tinklo ir pilnai jam sustojus (kad apsaugoti rankas nuo sužeidimo pjaustymo peiliais).

51. Nešant virtuvinius peilius, smaigalį nukreipti žemyn. Nenešti rankoje kartu su peiliais kitų daiktų. Naudoti tik tvarkingus peilius.

52. Darbo vieta turi būti švari, neužgriozdinta pašaliniais, nereikalingais daiktais. Išpiltus produktus, riebalus ant grindų nedelsiant išvalyti. Darbo vietoje nelaikyti produktų pertekliaus.

53. Karštus indus iš krosnies išimti ir pernešti tik su tam skirtomis pirštinėmis ar specialiais laikikliais.

54. Krosnies dureles atidaryti lėtai, kad dirbantysis nenukentėtų nuo karšto oro srovės.

55. Produktus ir pusgaminius nešti tik tvarkingoje taroje, jos neperkrauti.

56. Peiliu pjaustant ar valant produktus, jo ašmenis nukreipti nuo savęs.

57. Pjaustant produktus naudoti padėklus. Pirštus, kai pjaustymo metu laikomi produktai, palenkti delno link.
58. Elektros įrenginius surinkti, išardyti ir valyti galima tik išjungus juos iš elektros tinklo.
59. Darbo metu saugoti, kad ant viryklės kaitinamųjų paviršių nepatektų riebalų, lengvai užsidegančių medžiagų, vandens, maisto trupinių.
60. Prieš pradedant dirbti naujais elektros ar mechaniniais įrenginiais, būtina susipažinti su jų naudojimo instrukcijomis ir darbo metu jomis vadovautis.
61. Prieš pradedant dirbti daržovių valymo mašina, būtina patikrinti, ar tvarkingas, neįtrūkęs valymo kameros abrazyvinis paviršius.
62. Dedant daržoves į valymo mašiną stebėti, kad į ją nepatektų kietų daiktų (akmenų, metalo, medžio ir pan.). Prieš ją įjungiant, būtina uždengti valymo kameros dangtį. Įstrigusias daržoves pašalinti galima tik išjungus mašiną iš elektros tinklo.
63. Dirbant duonos raikymo (daržovių pjaustymo) mašina, nuolat stebėti, kad butų tvarkingas peilio apsauginis įtaisas, galandimo prietaisas, užfiksuotas riekutės storio reguliatorius.
64. Darbo metu stebėti, kad rankos nepatektų į pjaustymo mašinos peilio pjovimo plokštumą. Įstrigusią duoną ar daržoves pašalinti medine arba plastmasine mentele, prieš tai išjungus mašiną iš elektros tinklo ir nustojus suktis judamosioms dalims (tačiau reikia stengtis neprisiliesti prie peilio, nes jis juda).
65. Prieš pradedant dirbti mėsmale, būtina patikrinti, ar patikimai pritvirtinta speciali lėkštė su anga mėsai įdėti. Mėsą į mėsmalę dėti neskubant, vienodais kiekiais. Mėsą prie besisukančio mėsos padavimo sraigto spausti mediniu ar plastmasiniu specialiai tam pritaikytu grūstuvu su įkišimo gylio fiksatoriumi. Spausti mėsą rankomis draudžiama.
66. Tarp cilindro ir sraigto įstrigusią mėsą pašalinti tik specialia medine lopetėle, išjungus mėsmalę iš elektros tinklo.
67. Šaldytuvus, šaldymo kameras atidarinėti tik prireikus, padedant ar išimant maisto produktus. Juos būtina sandariai uždaryti. Šaldymo įrenginius būtina laikyti švarius, laiku atitirpdyti. Sniego ar ledo danga neturi viršyti 3-5 mm. Draudžiama sniego dangą šalinti aštriais daiktais.
68. Prieš atšildant šaldymo įrenginių kameras, pirmiausia šaldymo įrenginius išjungti iš elektros tinklo. Esant galimybei, naudotis automatine atitirpinimo programa.
69. Riebalus dėti į keptuvę, kol ji nekaitinama, į grūzdintuvę - kol neįjungta.
70. Maisto produktus į karštus riebalus dėti, apversti nuo savęs, specialiai tam skirtomis mentelėmis.
71. Į įkaitusius riebalus produktus leisti ir išimti specialiai tam skirtais tinkleliais, nuvarvinant riebalus. Atidžiai stebėti, kad vandens nepatektų į įkaitusius riebalus.

72. Dirbant tešlos paruošimo įrenginiu, griežtai laikytis jo naudojimo instrukcijos. Dirbant tešlos maišyklei draudžiama atlikti jos valymo (ir kitus) darbus.

Dirbant konvekcine krosnimi:

73. Nuolat stebėti:

73.1. kad į kepimo kamerą nepapultų jokių degių skysčių ar produktų, kaip alkoholis, spiritas ir pan.;

73.2. kad efektyviai veiktų traukiamasis ir vėdinamasis vėdinimas.

74. Svilėsius valyti metaliniu šepečiu ir tik išjungus krosnį.

75. Kepamus produktus įpjauti, subadyti galima tik inventoriniais peiliais ir badikliais.

76. Jei prisilietus prie krosnies juntama elektros srovė, nedelsiant išjungti krosnį, ant įjungimo mygtuko pakabinti plakatą su užrašu "NEJUNGTI. ĮRENGINIUOSE DIRBAMA" ir apie tai pranešti tiesioginiam vadovui.

77. Darbo metu draudžiama:

77.1. naudoti krosnį ne pagal paskirtį;

77.2. leisti krosnimi dirbti pašaliniams, neturintiems tam teisės, asmenims;

77.3. dirbti, jeigu krosnis netvarkinga arba neįžeminta;

77.4. naudoti netinkamas, sulankstytas, sudegusias formas ar kepimo skardas;

77.5. dirbti neveikiant vėdinimui;

77.6. remtis į įjungtą kepimo krosnį;

77.7. palikti įjungtą krosnį be priežiūros;

77.8. įjungtą krosnį valyti, tvarkyti.

78. Krosnį įjungti ir išjungti tik sausomis rankomis.

79. Krosnį pakrauti produktais neviršijant nustatytų normų.

80. Elektros saugos reikalavimai:

80.1. neliesti drėgnomis rankomis elektros laidų, kabelių, kištukų, prietaisų ar įrenginių;

80.2. nedirbti su elektros įrankiais ar prietaisais, jeigu prisilietus jaučiamas elektros srovės poveikis;

80.3. nedirbti su netvarkingais elektros įrankiais, prietaisais ar įrenginiais;

80.4. dirbti tik su įžemintais prietaisais bei įrenginiais;

80.5. nesiliesti vienu metu prie įžemintų dalių (centrinio apšildymo radiatorių, vamzdžių ir pan.) ii elektros įrenginių metalinių dalių (stalinės lempos ir kt.), kad, esant pažeistai izoliacijai ii šioms dalims turint elektros įtampą, nesusidarytų grandinė tekėti elektros srovei per žmogaus kūną;

80.6. panaudojus elektros įrankį, prietaisą ar įrenginį, tuoj pat išjungti;

80.7. nedirbti su elektros prietaisais, jei ant jų pateko skystis;

80.8. neremontuoti pačiam sugedusio elektros įrenginio, laidų, kištuko, kištukinio lizdo. Tai atlikti privalo darbuotojas, turintis reikiamą kvalifikaciją.

V. Darbuotojo veiksmai avarijų (ypatingais) atvejais

81. Pastebėjus, kad gali įvykti nelaimingas atsitikimas ar gedimas, nedelsiant nutraukti darbus, pasitraukti pačiam ir iš pavojingos zonos išvesti kitus šalimais dirbančius darbuotojus ir apie tai informuoti tiesioginį vadovą.

82. Įvykus nelaimingam atsitikimui:

82.1. nukentėjusiam nedelsiant suteikti pirmąją pagalbą ir iškviesti greitąją medicininę pagalbą.

82.2. nukentėjęs nuo nelaimingo atsitikimo asmuo, jeigu pajėgia, turi nedelsdamas pranešti tiesioginiam darbo vadovui arba kitam darbdavio įgaliotam asmeniui. Asmuo, matęs nelaimingą atsitikimą arba apie jį sužinojęs, turi nedelsdamas suteikti nukentėjusiam pirmąja medicinos pagalbą ir pranešti apie nelaimingą atsitikimą vadovaujantiems asmenims.

82.3. darbo vieta ir įrengimų būklė, iki kol nelaimingas atsitikimas bus pradėtas tirti, turi išlikti tokia, kokia buvo nelaimingo atsitikimo metu. Jei tai kelia pavojų aplinkinių darbuotoji gyvybei ir sveikatai, gali būti daromi tik būtiniausi pakeitimai, įforminami tam tikru aktu (rašti ir grafiškai, nufotografuota, nufilmuota).

82.4. įvykus nelaimingam atsitikimui pakeliui į darbą ar iš darbo, nukentėjusysis (jeigu pajėgia arba šeimos nariai privalo nedelsiant pranešti padalinio vadovui.

83. Pajutus elektros įtampą ant metalinių įrenginių korpuso dalių, darbą nutraukti, pranešti padalinic vadovui ir, prieš pasitraukiant į saugią vietą, imtis priemonių (aptveri, pakabinti plakatus ii saugoti), kad kiti asmenys negalėtų prisiliesti prie pavojingos vietos.

84. Kilus gaisrui:

84.1. elgtis ramiai, nesutrikti, realiai įvertinti susidariusią situaciją;

84.2. gaisrą gesinti, turimomis pirminėmis gaisro gesinimo priemonėmis (gesintuvu, vandeniu smėliu, žeme, velėna, uždengiant nedegia medžiaga);

84.3. apie įvykį informuoti vadovaujantį darbuotoją, iškviesti ugniagesius;

85. Gelbėjimo tarnybų telefonų numeriai:

o priešgaisrinė apsaugai **01; 112;** TELE2 ir BITĖ GSM **011;** OMNITEL GSM **101;**

o policija **02; 112;** TELE2 ir BITĖ GSM **022;** OMNITEL GSM **102;** o greitoji medicinos pagalba **03; 112;** TELE2 ir BITĖ GSM **033;** OMNITEL GSM **103.**

VI. Darbuoto jo veiksmai baigus darbą

86. Apžiūrėti įrengimus ar nėra darbo vietose pašalinių daiktų, medžiagų, įrankių.

87. Išjungti iš elektros tinklo visus naudotus elektros įrenginius.

88. Surinkti visus naudotus įrankius, išnešti šiukšles, arba darbo metu susikaupusias atliekas.

89. Išvalyti maisto virimo katilus nuo maisto atliekų.
90. Pašalinti esamus nukrypimus, o jeigu tai padaryti neįmanoma savo jėgomis - pranešti padalinic vadovui.
91. Apie darbo metu pastebėtus nesklandumus bei ypatumus pranešti padalinio vadovui.
92. Pasibaigus darbui darbuotojas privalo patikrinti:
92.1. ar nesijaučia patalpoje dujų, degėsių ir kitų nebūdingų specifinių kvapų;
92.2. ar išjungti, kurie pasibaigus darbui turi būti išjungiami, elektros įrenginiai, apšvietimas;
92.3. ar nepalikta pašalinių degių skysčių bei lengvai užsiliepsnojančių medžiagų;
92.4. ar uždaryti langai ir kitos angos;
92.5. ar neužkrauti takai, skirti priėjimui prie gaisro gesinimo priemonių, evakuacinių išėjimų.
93. Asmenines apsaugos priemones nunešti į jų laikymo vietą.
94. Persirengti darbo drabužius buitinėse patalpose.
95. Nusiplauti rankas ir veidą šiltu vandeniu su muilu arba esant galimybei išsimaudyti po dušu.

Darbuotojų saugos ir sveikatos teisės aktai, kurias vadovaujantis reikia atlikti profesinės rizikos vertinimą

Lietuvos Respublikos darbuotojų saugos ir sveikatos įstatymas (Žin., 2003, Nr.70-3170).

Profesinės rizikos vertinimo nuostatai (Žin., 2002, Nr.69-2852).

Darboviečių įrengimo bendrieji nuostatai (Žin., 1998, Nr.44-1224).

Darboviečių įrengimo statybvietėse nuostatai (Žin., 1999, Nr.7-155; 2002, Nr.93-4028).

Darbo įrenginių naudojimo bendrieji nuostatai (Žin., 2000, Nr.3-88; Nr.76-2303; 2002, Nr.90-3882).

Darbuotojų apsaugos nuo biologinių medžiagų poveikio darbe nuostatai (Žin., 2001, Nr.56-1999).

HN 23:2001 Kenksmingų cheminių medžiagų koncentracijų ribinės vertės darbo aplinkos ore. Bendrieji reikalavimai (Žin., 2001, Nr.l 10-4008).

Darbų, kuriuose gali būti taikoma iki 24 valandų per parą darbo laiko trukmė, sąrašas, Darbo ir poilsio laiko ypatumai ekonominės veiklos srityse, Darbai, sąlygos, kurioms esant gali būti įvedama suminė darbo laiko apskaita, suminės darbo laiko apskaitos įvedimo įmonėse, įstaigose, organizacijose tvarka (Žin., 2003, Nr.48-2120; Nr.49).

Papildomų ir specialių pertraukų, įskaitomų į darbo laiką, nustatymo tvarka (Žin., 2003, Nr. 14-559).

Darbuotojų, dirbančių potencialiai sprogioje aplinkoje, saugos nuostatai (Žin., 2001, Nr.1-16).

Darbuotojų apsaugos nuo cheminių veiksnių darbe nuostatai bei darbuotojų apsaugos nuo kancerogenų ir mutagenų poveikio darbe nuostatai (Žin., 2001, Nr.65-2396).

Pavojingo objekto pavojaus identifikavimo, rizikos analizės bei vertinimo saugos požiūriu tvarka (Žin., 2000, Nr.20-527).

Darbo su asbestu taisyklės (1998, Nr.44-1225).

Darbuotojų apsaugos nuo triukšmo poveikio darbe nuostatai (Žin., 1999, Nr.82-2438).

Pavojingų darbų sąrašas (Žin., 2002, Nr.87-3751).

Įmonės darbuotojų saugos ir sveikatos tarnybos nuostatai (Žin., 2002, Nr.69-2850);

Darbuotojų, kurių veikla susijusi su nuodingosiomis medžiagomis, mokymo programų turinio ir apimties bei sveikatos žinių atestavimo pažymėjimų išdavimo tvarka (Žin., 2002, Nr.8-298).

Saugos ir sveikatos apsaugos ženklų naudojimo darbovietėse nuostatai (Žin., 1999, Nr. 104-3014).

Krovinių kėlimo rankomis bendrieji nuostatai (Žin., 1998, Nr.79-2242).

Asmenų iki 18 metų įdarbinimo, sveikatos patikrinimo ir jų galimybių dirbti konkretų darbą nustatymo tvarka, darbo laiko, jiems draudžiamų dirbti darbų, sveikatai kenksmingų, pavojingų veiksnių sąrašai (Žin., 2003, Nr.13- 502).

Instruktavimo, mokymo ir atestavimo darbuotojų saugos ir sveikatos klausimais nuostatai (Žin., 2002, Nr.69- 2849).

Darbuotojų aprūpinimo asmeninėmis apsauginėmis priemonėmis nuostatai (Žin., 1998, Nr.43-1188).

2.5. Technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos reikalavimai

Daržovių valymo skyriaus įrengimų veikimo principai, eksploatacija ir darbo sauga

Bulvių valymo mašina

Veikimo principas:

Šakniavaisiai, patekę ant abrazyvinio disko paviršiaus, įgauna sukamąjį judesį. Veikiamos išcentrinės jėgos, bulvės prispaudžiamos prie nuožulnių kūginio disko sienelių, kuriomis kyla aukštyn. Atsimušusios įdarbio kameros sieneles, bulvės krenta ant disko ir vėl kyla. Taip judančios bulvės yra nuvalomos. Iš purkštuko ant bulvių pilamas vanduo nuplauna daržovių paviršių.

Eksploatavimas ir darbo sauga:

Mašina įjungiama tik patikrinus sanitarinę – higieninę ir techninę būklę, įžeminimą. Patikrinamas vandens tiekimas į darbo kamerą bei abrazyvinių paviršių būklė darbo kameroje. Patikrinama, ar gerai uždarytos nuvalytų bulvių išmetimo angos durelės. Korpuso dangtis turi būti nedeformuotas,

pakrovimo angos pakeliamasis dangtis sandariai prigludęs prie korpuso dangčio, darbo kamera švari, pasukus ranka diskas laisvai sukasi velenu. Indas nuvalytoms bulvėms surinkti turi siekti iškrovimo angos lovelį.

Mašina įjungiama tuščiąja eiga. Surūšiuotos pagal dydį ir nuplautos bulvės supilamos į veikiančią mašiną, atsukamas vandens tiekimo į darbo kamerą čiaupas, uždengiamas dangtis. Supylus į darbo kamerą per daug bulvių, blogėja valymo kokybė, greičiau susidėvi variklis. Bulvių supylus per mažai, jos intensyviau mėtomos į darbo kameros šonus, labiau daužomos. Tokios bulvės laikomos vandenyje pajuoduoja. Vidutiniška bulvių valymo trukmė 2 – 3 min.

Draudžiama darbo metu kišti rankas į darbo kamerą. Atsargiai pakėlus dangtį, patikrinama, ar gerai nuvalytos. Tinkamai nuvalytos, atidarius šone išmetimo angą, bulvės išbyra loveliu į po juo pastatytą indą. Išbyrėjus visoms bulvėms, sandariai uždaromos išmetimo angos durelės ir į darbo kamerą vėl supilamos valymui paruoštos bulvės. Negalima bulvių pilti į neveikiančią mašiną, nes jos visu svoriu prispaudžia diską ir jis, įjungus variklį, neišsisuka.

Baigus darbą, veikiant mašinai, išplaunama mašinos darbo kamera. Diskui sukantis, kameros viršuje esančiu purkštuku vanduo pilamas į darbo kamerą, taip vanduo pilamas į darbo kamerą, taip geriau išsivalo nešvarumai. Baigus plauti, užsukamas vandens purkštukas, išjungiamas variklis, o korpusas nuvalomas drėgna šluoste.

Daržovių pjaustyklės

Veikimo principas:

Pjaustymui paruoštos daržovės dedamos į atitinkantį jų formą pakrovos bunkerį ir spaudikliu lengvai spaudžiamos prie besisukančio pjovimo disko. Jei darbo kameroje yra atraminis diskas su plokščiu peiliu, pastarasis atpjauna nuo daržovės griežinėlį po griežinėlio, o šie iškrenta per tarpelį, esantį tarp peilio ir disko. Besisukantis nukreipiklis stumia supjaustytas daržoves ar kitus susmulkintus produktus išmetimo loveliu į šliaužtę, iš kurios produktai byra į pastatytą po šliaužte indą. Pjaustomų griežinėlių storis priklauso nuo atstumo tarp disko ir peilio. Pakeitus šią darbo detalę, daržovės pjaustomos kitokios formos.

Eksploatavimas ir darbo sauga:

Prieš darbo pradžią reikia patikrinti ar mašina švari. Mašinos korpusas neturi būti deformuotas. Pjaustymui naudojami aštrūs, nedeformuoti peiliai. Jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi, nenudilusi. Plokštuma, ant kurios statoma mašina, - pakankamai plati, sausa, lygi, tvirta, 80 cm pakelta nuo grindų.

Ant darbo veleno uždedamas reikiamas pjaustymo diskas arba atraminis diskas su pjovimo peiliais. Diskui užsifiksavus ir pasukus ranka, jis sukasi kartu su velenu. Šarnyru uždaromas darbo kameros dangtis, po iškrovimo loveliu pritvirtinama šliaužtė supjaustytoms daržovėms išmesti. Po ja

pastatomas produktų surinkimo indas – magnetu į mašinos vidų, ir mašina įjungiama tuščiąja eiga. Į pakrovos bunkerį dedamos paruoštos daržovės.

Jeigu naudojama cilindro formos pakrovos anga, daržovės dedamos veikiant mašinai. Grūstuvėmis, stumiant daržoves link besisukančio disko, laikomas tiesiai ir lengvai spaudžiamas žemyn. Pjaustant stambias daržoves, naudojama pusmėnulio formos pakrovos anga. Spaudimo svirtis pakeliama ir į pakrovos angą sudedamos daržovės. Spaudiklis nuleidžiamas į saugią darbinę sritį, įjungiamas variklis ir daržovės stumiamos link besisukančio disko. Supjaustius daržoves, spaudimo svirtis pakeliama aukštyn. Variklis automatiškai išsijungia. Baigus pjaustyti, variklis išjungiamas.

Draudžiama palikti veikiančią mašiną be priežiūros. Baigus darbą, mašina išjungiama mygtukiniu jungikliu, o iš elektros jungiamojo lizdo ištraukiamas kištukas. Nuimamas mašinos dangtis, spaudiklis, išimamos darbo detalės, pagalbiniai indai ir viskas gerai išplaunama. Mašinos darbo kamerą, diskų laikiklį – veleną rūpestingai išvalyti. Viską gersi nusausinus, mašina vėl sumontuojama.

Grūzdintuvė

Elektrinė grūzdintuvė yra nedidelė, statoma ant stalo. Ją sudaro nerūdijančio plieno korpusas su kojelėmis, nerūdijančio plieno 4 litrų talpos kepimo vonelė su Max ir Min riebalų kiekio žyma, hermetiškai uždari kaitinimo elementai, riebalų lygio daviklis, galinė sienelė su kabliu pakabinti krepšiui. Produktų kepimo krepšys turi paėmimo rankenėlę, o priešingoje pusėje – pakabinimo. Grūzdintuvės korpuso šonuose pritvirtintos rankenėlės aparatui nešti, aparato jungiamasis kabelis su kištuku. Korpuso priekyje sumontuotas valdymo pultas, kuriame yra žalias įjungimo ir išjungimo mygtukai, geltona signalinė lemputė ir termoreguliatoriaus rankenėlė. Visas valdymo blokas gaminamas iš kietos plastmasės.

Eksploatacija ir darbo sauga:

Prieš įjungiant aparatą patikrinama sanitarinė – higieninė ir techninė būklė. Darbo vieta turi būti švari, korpusas kojelėmis tvirtai remtis į horizontalų, nejudantį pagrindą, jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi, pakankamo ilgio, korpusas švarus, korpuso galinėje sienelėje esantis kablys nedeformuotas, produktų krepšio rankenėlė neįtrūkusi, izoliuota. Kepimo vonelė ir kaitinimo elementai turi būti švarūs, sausi, termoreguliatoriaus rankenėlė lengvai suktis, gerai pritvirtinta, temperatūros rodymo skalė su aiškiai pažymėtais skaičiais, jungiamasis mygtukas neįtrūkęs, dega signalinė lemputė. Į vonelę iki viršutinės žymos supilami švarūs riebalai, nuspaudžiamas žalias jungimo mygtukas į padėtį 1, sukant termoreguliatoriaus rankenėlę pagal laikrodžio rodyklę, nustatoma reikiama riebalų kaitinimo temperatūra. Užsidega geltona signalinė lemputė, rodanti, kad kaitinimo elementai kaista. Įkaitus riebalams iki nustatytos temperatūros, kaitinimo elementai automatiškai išsijungia ir užgęsta geltona lemputė. Tuomet į įkaitusius riebalus galima dėti

pusgaminius, daržoves. Įdėjus krepšį su produktais, riebalų temperatūra sumažėja, kaitinimo elementai automatiškai įsijungia, užsidega geltona signalinė lemputė ir riebalai vėl kaista. Pakilus temperatūrai iki reikiamos kepimo temperatūros, kaitinimo elementai automatiškai išsijungia. Kepimo metu riebalų temperatūra nepakyla aukščiau už nustatytą.

Iškepus produktams, krepšys ištraukiamas ir pakabinamas, kad nuvarvėtų riebalai. Baigus darbą, termoreguliavimo rankenėlė sukama iki nulinės padėties. Išjungiami kaitinimo elementai ir ištraukiamas jungiamojo kabelio kištukas. Atvėsus aparatui ir riebalams, pastarieji išpilami, vonelė išplaunama karštu vandeniu su plovikliu, švariai išskalaujama ir nusausinama.

Mikrobangų krosnelė

Mikrobangų krosnelės yra skirtos greitai ir kokybiškai paruošti patiekalus, atšildyti užšaldytus žuvies, mėsos produktus, pašildyti jau paruoštus patiekalus. Patiekalai, ruošti ar atšildyti mikrobangų krosnelėje, nepraranda maistinių medžiagų, jautrių aukštoms temperatūroms, drėgmės, išlaiko aromatą, vitaminus, mineralines medžiagas.

Eksploatacija ir darbo sauga:

Prieš įjungiant mikrobangų krosnelę, patikrinama ar ji stovi horizontaliai ant tvirto lygaus paviršiaus. Ja galima naudotis aplinkos temperatūrai esant +5˚C...+35˚C. Krosnele draudžiama naudotis, kai pažeistas jos jungiamasis kabelis, kabelio šakutė ar prietaisas buvo nukritęs. Jungiamasis kabelis neturi liestis prie įkaitusių paviršių. Krosnelė turi būti įžeminta, o įjungtos krosnelės durelės uždarytos. Draudžiama įjungti tuščią mikrobangų krosnelę, uždengti vėdinimo angas. Draudžiama kepimo kameroje laikyti maisto produktus arba kokius nors daiktus, džiovinti popierių, medį, gėles, vaisius. Draudžiama perkepti maistą nes jis gali užsiliepsnoti.

Maistui ruošti mikrobangų krosnelėje naudojami karščiui atsparūs indai: stiklo, porceliano, molio, plastiko. Netinka metaliniai bei su “blizgučių” puošyba indai.

Baigus darbą. Krosnelė išvaloma. Prieš tai įsitikinama, ar ji išjungta iš elektros tinklo.

Karštųjų patiekalų zonoje įrengimų veikimo principai, eksploatacija ir darbo sauga.

Antrųjų patiekalų marmitai

Tai šiluminiai aparatai, kuriuose sudėti į specialius marmitinius puodus šiltai laikomi įvairūs patiekalai. Antrųjų patiekalų marmitą sudaro stačiakampis metalinis korpusas, tvirtinamas ant reguliuojamo aukščio kojelių. Viršutinėje korpuso dalyje yra vandens vonia, į kurią sudedami puodai patiekalams laikyti. Virš korpuso pritvirtinta nešildoma lentynėlė lėkštėms su patiekalais padėti. Apatinėje korpuso dalyje yra uždaroma šiluminė spinta su lentynėlėmis ir kaitinimo elementais. Vandens vonia gaminama iš nerūdijančio plieno. Šiluminė spinta padengta šilumos izoliacine medžiaga. Valdymo pultas sumontuotas korpuso priekyje. Jame yra aparato įjungimo ir išjungimo mygtukai, vonios ir šiluminės spintos temperatūros nustatymo rankenėlės. Temperatūra

vonioje reguliuojama nuo +30˚C iki +90˚C, šiluminėje spintoje – nuo +30˚C iki +85˚C. Marmito valdymo pultą sudaro vandens vonios jungiklis, šiluminės spintos jungiklis, dvi termo reguliavimo rankenėlės, signalinės lemputės. Šiluminėje spintoje yra ventiliatorius.

Eksploatavimas ir darbo sauga:

Patikrinamas įžeminimas, vandens vonios švara, vandens išpylimo čiaupas. Vandens vonia pripilama karšto vandens iki 30 mm. Mažiausias vandens kiekis – 20 mm. Draudžiama įjungti vonios kaitinimą, jeigu nėra vandens. Darbo metu kontroliuojamas vandens lygis vonioje. Šiluminė spinta turi būti švari, durelės sandariai uždaromos. Šiluminės spintos negalima laikyti atviros.

Baigus darbą, aparatas išjungiamas iš elektros tinklo, mygtukai nuspaudžiami į išjungimo padėtį. Šiluminės spintos sienelės valomos drėgna šluoste, išimamos ir nuplaunamos lentynėlės. Nusausintos jos įstatomos atgal į spintą. Korpusas valomas drėgnu skudurėliu. Vonia paliekama atvira.

Konvekcinė kepimo spinta (krosnis)

Veikimo principas:

Konvekcinė kepimo spinta skirta maisto produktams kepti, apkepti, troškinti, virti, pašildyti. Maisto produktų šiluminis apdorojimas vyksta karšto oro, greitai cirkuliuojančio kepimo kameroje, aplinkoje. Greitai cirkuliuojantis karštas oras iš visų pusių vienodai kaitina kepamus produktus. Kad geriau keptų, naudojamas oro drėkinimas.

Konvekcinė kepimo spinta statoma ant specialaus metalinio stovo. Ją sudaro metalinis stačiakampio formos korpusas su izoliacine medžiaga. Kepimo kameroje sumontuoti hermetiški kaitinimo elementai, kreipiamosios skardelėms padėti, keičiamos krypties ventiliatorius, ventiliatoriaus grotelės, elektros variklis ir garų į kepimo kamerą tiekimo sistema. Kepimo kameros durelės yra su dvigubu stiklu ir atidaromos patraukiant į save durelių rankenėlę. Kepimo kameros dešinėje yra valdymo pultas. Valdymo pultas turi garų kepimo spintoje sumažinimo arba ištraukimo rankenėlę, termoreguliatoriaus rankenėlę, kuria reguliuojama kepimo temperatūra nuo 50 iki 300˚C, pagrindinį jungiklį. Jį nuspaudus užsidegs žalia signalo lemputė, rodanti, kad kaitinimo elementai įjungti. Pulte dar yra laiko nustatymo ir garų tiekimo į kepimo kamerą rankenėlė. Laiko nustatymo rankenėle kepimo trukmė nustatoma nuo 0 iki 120 minučių. Pasibaigus nustatytam kepimo laikui, pasigirsta signalas.

Korpuso išorėje galinėje sienelėje yra elektros ir vandens tiekimo įranga, atšaka garams nukreipti.

Eksploatavimas ir darbo sauga:

Kepimo spinta į elektros tinklą įjungiama sieniniame elektros skydelyje jungiklį pasukant į darbo padėtį. Kepimo laiko nustatymo rankenėlė pasukama ties 20 min. žyma, o temperatūros nustatymo rankenėlė – ties 250˚C. Kai pasibaigia laikas – kepimo kamera įkaitusi ir galima pradėti kepti. Jeigu

reikia, kad ant kepamų produktų susidarytų graži plutelė, garų tiekimo rankenėlė į darbo padėtį nesukama. Pradžioje galima kepti su garais, o vėliau juos išjungti, kad gaminiai apskrustų. Pasibaigus nustatytam laikui, automatiškai išsijungia kaitinimas, garų tiekimas ir sustoja veikti ventiliatorius. Išjungiamas garso signalas. Jeigu kepimo spintoje yra garų, pasukus garų išleidimo rankenėlę pirmiausia išleidžiami garai ir atidaromos durelės. Skardos išimamos sausomis pirštinėmis.

Baigus darbą, valdymo pulte visos rankenėlės turi būti nulinėje padėtyje. Iš elektros tinklo kepimo spinta išjungiama sieniniame elektros skydelyje esančiu jungikliu.

Elektrinė viryklė

Veikimo principas:

Viryklę sudaro nerūdijančio plieno korpusas, kurį labai lengva valyti. Korpusas turi ventiliacijos angeles ir keturias reguliuojamo aukščio kojeles. Viršuje yra keturios stačiakampės formos ketaus kaitinamosios plokštės. Jos pritvirtintos šarnyriškai, todėl kiekviena plokštė lengvai pakeliama 90˚ kampu ir išvaloma. Tarp kaitinamųjų plokščių yra tarpeliai, o po plokštėmis ištraukiamas skardos dėklas – stalčius nešvarumams surinkti. Korpuso priekyje po kaitinamosiomis plokštėmis sumontuotas valdymo pultas. Jame yra keturios pasukamos jungiklių rankenėlės su septyniomis jungimo padėtimis ir keturios signalinės lemputės. Šešta įjungimo padėtis atitinka maksimalų plokštės kaitinimą, nulinė padėtis – kaitinimas išjungtas.

Eksploatavimas ir darbo sauga:

Prieš įjungiant viryklę patikrinama sanitarinė – higieninė ir techninė būklė. Kaitinamieji paviršiai turi būti švarūs, nesuskilę, kaitviečių apsauginis rėmas švarus, nedeformuotas, jungiklių rankenėlės sklandžiai suktis, veikti signalinės lemputės, nešvarumų surinkimo stalčius švarus, valdymo pultas techniškai tvarkingas, jungiamojo kabelio izoliacija neįtrūkusi.

Negalima statyti indų su išgaubtais dugnais, įskilusiomis rankenėlėmis, be dangčių. Įjungiama tik ta kaitinamoji plokštė, ant kurios yra pastatytas indas. Nerekomenduojama pripilti pilnų puodų, kad užviręs skystis neišbėgtų ir negadintų kaitinamųjų plokščių. Jeigu kepama su riebalais, saugoti, kad riebalai nepatektų ant įkaitusio paviršiaus, nes gali užsidegti. Ant kaitinamosios plokštės užsidegus riebalams, reikia išjungti viryklę iš elektros tinklo ir specialiu gesintuvu užgesinti. Draudžiama gesinti vandeniu.

Taip pat gali būti įrengta elektrinė keptuvė

Veikimo principas:

Elektrinė keptuvė tolygiai skleidžia šilumą, greitai įkaista. Keptuvė su viena kepimo zona, temperatūra nustatoma rankiniu būdu.

Keptuvės korpusas yra stačiakampės formos, padengtas nerūdijančio plieno lakštais. Kepimo indas – grūdinto plieno su silikono danga. Priekyje kepimo indas turi riebalų, skysčio išpylimo snapelį.

Eksploatavimas ir darbo sauga:

Patikrinama sanitarinė – higieninė ir techninė keptuvės būklė. Keptuvė turi tvirtai stovėti ant horizontalaus pagrindo, keptuvės dangtis lengvai pakeliamas ir laikytis pakeltas, nuleistas sandariai priglusti prie kepimo indo. Kepimo indas turi būti švarus, horizontalus.

Gaminiai dedami sausomis rankomis. Dangtis uždengiamas kepant natūralius pusgaminius apvertus kita puse, troškinant.

Šaldymo įrengimai

Šaldymo įrengimai skirti užšaldytiems, atvėsintiems ir šviežiems produktams bei pusgaminiams laikyti.

Pagal paskirtį skirstomi į:

- ✓ Šaldomosios kameros,
- ✓ Šaldomosios spintos,
- ✓ Šaldomieji prekystaliai,
- ✓ Šaldomosios vitrinos,
- ✓ Ledų generatoriai.

Pagal temperatūros režimą skirstomi:

- ✓ Žemų temperatūrų šaldomieji aparatai, skirti užšaldytiems produktams laikyti. Jų šaldomosios ertmės temperatūra yra ne aukštesnė kaip –18˚C ... -14˚C
- ✓ Vidutinių temperatūrų šaldomieji aparatai, skirti atšildytiems produktams laikyti. Jų šaldomosios ertmės oro temperatūra yra nuo 0 iki +6˚C
- ✓ Aukštesnių temperatūrų šaldomieji aparatai, skirti gėrimams laikyti +8˚C

Salės indų plovimo mašina

Indų plovimo mašina skirta lėkštėms, kavos servizams, stiklinėms plauti. Mašina statoma ant uždaros spintelės. Šalia statomas stovas su plautuve ir kasečių stalu indams padėti.

Mašiną sudaro nerūdijančio plieno korpusas su viršutinėje korpuso dalyje esančia plovimo kamera, apatinėje - mašininis skyrius. Korpusas tvirtinamas ant reguliuojamo aukščio kojelių ir turi gerą garso ir šilumos izoliaciją. Plovimo kamera uždengiama pakeliamu stačiakampės formos kupolu. Kupolas pakeliams lengvai pakėlimo rankena.

Indų plovimo mašina turi tris plovimo laiko programas – 1,2; 1,7; 3,2 min. Plovimo ir skalavimo laiką galima pasirinkti kokio reikia. Elektrine valdymo sistema visos funkcijos ir darbas valdomas automatiškai.

Kad vandens tiekimo sistema neužsikištų maisto likučiais, plovimo kameros apatinėje dalyje yra filtras. Vanduo mašinoje cirkuliuoja pompomis. Baigus darbą kupolas pakyla automatiškai.

Išėmus švarius indus su kasete ir įstačius kitą kasetę su nešvariais indais, nuspaudžiamas valdymo pulte esantis darbo mygtukas ir kupolas nusileidžia, o programa automatiškai ima veikti.

Ledo generatorius

Ledo generatorius naudojamas gaminti cilindro formos ledukams.

Ledo generatoriaus gaminamas ledas yra ypač skaidrus, atitinka higienos reikalavimus. Jis gaminamas iš nerūdijančio plieno skardos. Įmontuota elektroninė sistema reguliuoja temperatūrą tiek ledo gamybos sistemoje, tiek jau pagaminto ledo konteineryje. Ledo generatoriuje įrengta patikima ir nesudėtinga kontrolės sistema automatiškai įjungia savaiminio atitirpdymo ir išvalymo įrengimą, todėl pagamintas ledas yra skaidrus ir kokybiškas. Ši sistema reguliuoja temperatūrą bei vandens lygį, o įrenginiui sugedus, automatiškai jį išjungia ir uždega signalinę lemputę. Ledo gabaliukai formuojami vandens purškimo principu. Ant specialios plokštelės su gaminamų ledukų formomis iš kolektoriaus purškiamas vanduo. Formavimo plokštelėje sumontuotas garintuvas, šaldantis paviršių. Purškiamas vanduo vienodai paskirstomas ant šaldomo paviršiaus ir duobutėse sluoksnis po sluoksnio užšąla. Nespėjęs užšalti vanduo nubėga į vandens vonelę, iš kur vėl siurbliu paduodamas į kolektorių. Šaldomosios plokštelės angoms užsipildžius ledu, specialus automatinis daviklis šiltiems cirkuliuojančio šaldomo agento garams neleidžia patekti į kondensatorių ir nukreipia juos į garintuvą. Garintuve, šilti freono garai atitirpdo ledą nuo šaldomosios plokštelės paviršiaus ir suformuoti ledukai byra į apačioje esantį ledukų surinkimo bunkerį. Tuo metu nutraukiamas vandens tiekimas į kolektorių. Ledukams išbyrėjus iš formavimo angų, šaldymo agento garai automatiškai vėl nukreipiami į kondensatorių ir vėl šaldomas formavimo plokštelės paviršius. Tuo pat metu įjungiamas vandens tiekimas į kolektorių.

Ledas, skirtas gaivinantiems gėrimams atšaldyti, turi būti pagamintas iš geriamojo vandens, atitinkančio standarto reikalavimus, ir laikomas izoterminiuose induose. Ledukų surinkimo bunkeryje yra termostatas, kuris automatiškai reguliuoja ledukų kiekį bunkeryje. Užpildžius bunkerį ledukais, sustabdomas ledų generatoriaus veikimas, o sumažėjus ledukų kiekiui bunkeryje, jis vėl įjungiamas.

Automatinis kavos virimo aparatas

Veikimo principas:

Kavos virimo aparatai komplektuojami su kavos pupelių malimo aparatu ir maltos kavos dozatoriumi. Automatinį aparatą kavai virti sudaro metalinis korpusas su kojelėmis, šalto vandens vamzdis, jungiamasis kabelis, elektrinis jungiklis, viršutinėje korpuso daly esanti dėžė su metaliniu dugnu puodeliams laikyti. Priekyje yra du kavos filtrai , kurie turi filtro laikiklį, kavos išbėgimo

vamzdelius bei rankenėlę. Po kavos filtrais yra perforuotu metaliniu dugnu uždengta vandens surinkimo dėžutė, kurioje susikaupęs vanduo vamzdžiu nubėga į kanalizaciją. Kairiojoje aparato pusėje yra nugarinimo vamzdelis, dešiniojoje – virinto vandens vamzdelis. Šie vamzdeliai yra nenuimami, jie lengvai pasukami į reikiamą pusę. Valdymo pulte yra jungiklis vandeniui pilti į vandens virimo indą ir kaitinimo elementams įjungti, signalinės lemputės, sensoriniai – programiniai jungikliai, nugarinimo ir virinto vandens pylimo rankenėlės, manometras.

Eksploatavimas ir darbo sauga:

Prieš įjungiant aparatą, į virimo indą reikia pripilti vandens. Aparatas eksloatuojams kai manometro rodyklė rodo 0.1 – 0.12 MPa. Automatiniai jungikliai blokuoja jungiklius, jei aparatas jungiamas be vandens.

Sumalta kava dedama ant filtro, esančio filtro laikiklyje. Aparatui veikiant, negalima nuiminėti filtro laikiklio. Kavos filtrų tvirtinimo vieta plaunama ant laikiklių uždėjus metalinį gaubtelį. Baigus darbą iš aparato išleidžiamas vanduo.

2.6. Gamybinių zonų charakteristikos

Pirminio pusgaminių apdorojimo - ruošimo skyriai

Daržovių apdorojimo patalpa (gali būti įrengta kaip atskira esant dideliam technologiniam projektui)

Daržovės perrenkamos, plaunamos, smulkinamos rankomis bei mechaniniu būdu.

Bulvės ir kiti šakniavaisiai rūšiuojami pagal kokybę ir dydį. Kalibravimas atliekamas daržovių saugykloje, ruošiant daržoves ilgesniam laikymui arba fasavimui. Apdorojant mašinomis surūšiuotas daržoves, ilgėja daržovių valymo mašinų eksploatacijos laikas, mažiau susidaro valymo atliekų, didesnis darbo našumas. Prieš mechaniškai valant, daržovės nuplaunamos.

Valant mechaniškai, daržovių odelė nulupama joms trinantis į šiurkščius darbo kameros ir darbo detalių paviršius. Galutinai odelė nuvaloma vandeniu.

Daržovių valymo skyriuje privalo būti šie įrengimai: bulvių valymo mašina, bulvių tarkavimo mašina, daržovių pjaustyklės.

Mėsos apdorojimo patalpa (mėsos pusgaminių ruošimo cechas – zona)

Mėsos apdorojimo patalpoje gaminami pusgaminiai, kurie po to termiškai apdorojami karštųjų patiekalų patalpoje. Mėsa gaunama iš tiekėjų sandariai įpakuota. Mėsa laikoma mėsos šaldymo kamerose.

Mėsos apdorojimo patalpoje naudojami šie įrengimai: mėsos malimo mašina, mėsos purenimo mašina, peiliai.

Šaltų gaminių bei desertų cechas – zona

Šaltų gaminių pirminio paruošimo skyriuje yra pjaustomos daržovės salotoms rankiniu būdu, spaudžiamos vaisių ir daržovių sultys, gaminami "Bajorų" valgiaraščio desertai bei salotos. Šaltų gaminių atleidimo skyriuje daromos salotos, šalti užkandžiai, patiekiami desertai, natūralios sultys, pieniniai ir ledų kokteiliai.

Šaltų gaminių skyriuje naudojami šie įrengimai: sulčiaspaudės, skrudintuvė, gruzdintuvės, mikrobangų krosnelės, šaldymo įrengimai.

Karštų patiekalų gamybos cechas- zona

Karštų patiekalų gamybos patalpoje – zonoje ruošiami pusgaminiai, kurie buvo gaminami mėsos apdorojimo patalpoje bei iš cecho gauta produkcija.

Pusgaminiai termiškai apdorojami.

Baras

Bare tiekiami gaivieji gėrimai, alkoholiniai gėrimai, koncentruotos sultys, kava, arbata, tabakas. Čia naudojami pagrindiniai įrengimai: automatinis kavos virimo aparatas, ledo generatorius.

2.7. Technologinės kortelės

Technologinių kortelių pateikimas

Technologinės kortelės pateikiamos ne vėliau kaip 15 dienų iki meniu paleidimo (pasikeitimo, atnaujinimo);

Gali būti išimtys, kad technologines korteles (jų pakeitimai gali būti atlikti skubos tvarka, bet pateiktą ne vėliau kaip prieš 3 darbo dienas)

Technologinių kortelių segtuvas laikomas tvarkingai – restorano vadovo kabinete ir yra pasiekiamas valstybinių institucijų asmenims (tikrinantiems restorano veiklą VET ir kiti);

Technologinių kortelių kopijos – segtuvai pagal grupes, laikomi gamybiniuose cechuose ir yra lengvai pasiekiami gamybos darbuotojams;

Gamybos cechai ir segtuvai pagal grupes:

Šaltų patiekalų cechas (segtuvai – „PUSRYČIAI", „SALTOS", „ŠALTI PATIEKALAI", „UŽKANDŽIAI", „DESERTAI", taip pat segtuvuose privalo būti sudėtos visos patiekalą lydinčios kortelės nuo pirminio iki galutinio patiekalo paruošimo) – už segtuvo buvimą darbo vietoje atsakingas restorano gamybos vadovas;

Karštų patiekalų cechas (segtuvai – „SRIUBOS", „KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI", „KARŠTIEJI PATIEKALAI", „MILTINIAI PATIEKALAI", DIENOS PIETŪS", taip pat segtuvuose privalo būti sudėtos viso patiekalą lydinčios kortelės nuo pirminio iki galutinio patiekalo paruošimo) – už segtuvo buvimą darbo vietoje atsakingas restorano gamybos vadovas;

Taip pat segtuvai gali būti laikomi pusgaminių ruošimo vietose, segtuvuose privalo būti sudėtos visos patiekalą lydinčios kortelės nuo pirminio iki galutinio patiekalo paruošimo) – už segtuvo buvimą darbo vietoje atsakingas restorano gamybos vadovas;

Visos darbinės technologinės kortelės privalo būti sudėtos į įmautes, taip jas kuo ilgiau išsaugant švaresnes;

Negaliojančios kortelės yra iš karto naikinamos ir vietoje jų pakeičiamos naujos galiojančios technologinės kortelės – atsakingas padalinio gamybos vadovas

Visos technologinės kortelės privalo būti patvirtintos atsakingų asmenų:

Kortelę tvirtinančio asmens;

Kortelę sukūrusio asmens;

Ir dar dviejų (technologų), kortelę patikrinusių spaudais ir parašais;

Technologinė kortelė privalo būti patvirtinta apvaliu įmonės spaudu;

Technologinėje kortelėje turi būti aiški jos galiojimo data;

Pridedamas technologinės kortelės pavyzdys;

Visos kitos kortelės neturinčios paminėtų punktų – laikomos kaip negaliojančios;

Už nepateiktą patvirtintų technologinių kortelių segtuvą pilnai atsako padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

Segtuvą gamybos vadovui perduoda gamybos skyrius, su specialiu perdavimo – priėmimo aktu (jo kopija saugoma frančizės davėjo centriniame biure);

Visos kiti pakeitimai (originalios technologinės kortelės) perduodamos su specialiu aktu (jo kopija saugoma frančizės davėjo centriniame biure);

Pridedamos aktų kopijos;

Griežtai draudžiama segtuvą nešti už įmonės ribų;

Susidėvėjus segtuvui, jis keičiamas nauju (gamybos skyriui pateikiant senąjį segtuvą).

VIŠŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Direktoriaus pavaduotojas
EDMUNDAS LILEIKIS

VIŠŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ Dokumentams

TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Galioja nuo: 2009.09.22 iki

Patiekalo pavadinimas: **Angliški pusryčiai**

Gaminio išeiga: 0,27

Korteles Nr:

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Svoris Brutto	Svoris Netto	Svoris pagaminto produkto	Svoris netto 1 vnt
1	Tosterinė duona	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
2	Kepta kiaušinis (1vnt)	vnt	2,000	0,060	0,060	0,060
3	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
4	Pievagrybiai kepinti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Pupelės kons.	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
6	Sviestas kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
7	Kepta traški K/R šoninė	Kg	0,025	0,025	0,025	0,025
8	Picos padažas firminis kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			2,210	**0,270**	**0,270**	**0,270**

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Lėkštėje dedame salotų mišrą, trikampėliais pjaustytą tosterinę duoną (4 riekelės), šalia dedame karštus keptus pievagrybius, konservuotas pupeles, keptus kiaušinius (2 vnt.) - kiaušinia pateikiami iš karto kepti (būtina perkepti kiaušinio trynį), šalia kiaušinių dedama kepta traški kiaulienos šoninė. Ant duonos šalia dedame rutuliuką sviesto. Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto. Galima (leidžiama) svėrimo paklaida +/-5g. Atskirai pateikiamas firminis švelnusis padažas.

2. Pusgamino svoris:
3. Gaminio išeiga: 270g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Virtuvės skyriaus vadovas: Algirdas Furmanavičius

Technologas: Aleksandras Malininas

Technologas:

Technologas:

17 pav. Technologinė kortelė

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB

TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ PERDAVIMO AKTAS

PERDUODAMOS PARUOŠTOS IR PATVIRTINTOS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS SU AIŠKIAIS GAMYBOS PROCESO APRAŠYMAIS, AIŠKIOMIS PRODUKTŲ (PUSGAMINIŲ) REALIZACIJOS DATOMIS IR TECHNINĖMIS SPECIFIKACIJOMIS PADALINIUI Nr_____

VADOVUI_____

KORTELIŲ PERDAVIMO DATA_____

P A T V I R T I N U,

KAD GAVAU PARENGTĄ SEGTUVĄ SU TECHNOLOGINĖMIS KORTELĖMIS, KURIAME YRA _____psl. SKAIČIUS, ESU PILNAI SUPAŽINDINTAS (SUPAŽINDINTA), IŠKLAUSĘS (IŠKLAUSIUSI) PRAVESTUS MOKYMUS PAGAL ŠIAS KORTELES. KILUS NEAIŠKUMAMS AR PASTEBĖJUS GAMYBINIO PROCESO KLAIDAS, RAŠTIŠKAI INFORMUOSIU KOKYBĖS SKYRIAUS VADOVĄ APIE RASTUS NEATITIKIMUS, PAGAL PATEIKTĄ „TECHNOLOGINĖS KORTELĖS NEATITIKIMO AKTĄ".

P A T V I R T I N U,

KAD VISI PADALINIO VIRĖJAI DIRBS PAGAL ŠIAS PARENGTAS TECHNOLOGINES KORTELES, T.Y. LAIKYSIS JUOSE PARAŠYTŲ GAMINIŲ IŠEIGŲ BEI TECHNINIŲ APRAŠYMO SĄLYGŲ, BET KOKS TECHNOLOGINĖS KORTELĖS NESILAIKYMAS BUS TRAKTUOJAMAS KAIP GRUBUS DARBO TAISYKLIŲ PAŽEIDIMAS

TECHNOLOGINES KORTELES GAVAU:

_____

Pareigos, vardas, pavardė, parašas

Kokybės skyriaus vadovas
Algirdas Furmanavičius

18 pav. Technologinių kortelių perdavimo aktas

2.8. Pagrindiniai dokumentacijos rengimo principai

Kiekvienam, naujai atidaromam restoranui „Carskoje selo“ privalo būti parengtas privalomųjų dokumentų segtuvas.

Segtuvas privalo būti paruoštas likus ne mažiau nei 15 darbo dienų iki restorano atidarymo;

Segtuvą paruošia kokybės skyrius ir pateikia restorano vadovui (padalinio gamybos vadovui);

Segtuvas privalo būti laikomas saugiai kabinete ir lengvai pasiekiamas tikrinančios instancijoms;

Segtuvo pagrindiniai dokumentai:

- ✓ Įsakymas – dėl GHPT sistemos arba ISO 22000:2005 (kopija);
- ✓ Objekto technologinis brėžinys, su aiškiai išdėstyta gamybine įranga;
- ✓ Objekto “Ekspertizės protokolas” – išduotas ir patvirtintas Visuomenės sveikatos centro arba kitos tos šalies institucijos (ekspertizės protokolas išduodamas priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 14 dienų);
- ✓ Maisto tvarkymo pažymėjimas – išduotas Maisto ir veterinarijos tarnybos arba kitos tos šalies veterinarijos tarnybos. Pažymėjimo išdavimas priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 30 dienų)
- ✓ Geriamojo vandens tyrimo protokolas, cheminis arba mikrobiologinis
- ✓ (vandens tyrimai atliekami tik akredituotoje laboratorijoje – tyrimų trukmė priklausomai nuo šalies parengtų reglamentų, tai gali užtrukti nuo 7 iki 14 dienų). Reikia nepamiršti dėl vandens terminų, nes be jų negaunami kiti svarbūs dokumentai;
- ✓ Maisto produktų, žaliavų, pusgaminių mikrobiologiniai tyrimų protokolai (atidarant naują objektą, tyrimų protokolai nėra reikalingi). Praėjus 3 darbo mėnesiams reikalingi pirmieji maisto produktų mikrobiologiniai tyrimai. Pridedamas maisto tyrimų grafiko pavyzdys (jis gali kisti priklausomai nuo šalies VET reikalavimų)
- ✓ Pridedamas grafikas (pagal visas produktų grupes)

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
Maisto kokybės valdymo sistema

MAISTO PRODUKTŲ, ŽALIAVŲ, PUSGAMINIŲ MIKROBIOLOGINIŲ TYRIMŲ GRAFIKAS

Eil./Nr.	Produktų, žaliavų, pusgaminių pavadinimai grupėmis	I KETVIRTIS						II KETVIRTIS						III KETVIRTIS						IV KETVIRTIS					
		Sausis		Vasaris		Kovas		Balandis		Gegužė		Birželis		Liepa		Rugpjūtis		Rugsėjis		Spalis		Lapkritis		Gruodis	
		iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d	iki 15d	iki 31d
1	Sriubų grupė (išskyrus šaltas sriubas)																								
2	Žalios mėsos pusgaminiai (kiauliena)																								
3	Žalios mėsos pusgaminiai (jautiena, aviena bei žvėriena)																								
4	Žalios paukštienos pusgaminiai (vištiena, kalakutiena, antiena, strutiena)																								
5	Termiškai apdoroti mėsos pusgaminiai (kiauliena, jautiena, žvėriena)																								
6	Termiškai apdorotos paukštienos pusgaminiai (vištiena, kalakutiena, antiena, strutiena)																								
7	Žalios žuvies pusgaminiai (visos grupės žuvies)																								
8	Termiškai apdorotos žuvies pusgaminiai (visos grupės žuvies)																								
9	Termiškai apdoroti miltiniai patiekalai																								
10	Termiškai apdoroti bulviniai bei visų kitų daržovių grupių patiekalai																								
11	Termiškai apdoroti padažai (apimatys visas padažų grupes)																								
12	Konditerijos pusgaminiai ir gaminiai																								
13	Nuoplovos																								

SUTARTINIAI ŽYMĖJIMAI

Tyrimai neatliekami

Atliekami tyrimai nurodytai žaliavų grupei

Pauošė ir patvirtino:
Maisto KV sistema
KS vadovas _____

19 pav. Maisto produktų, žaliavų, pusgaminių mikrobiologinių tyrimų aktas

- ✓ Sutartis su akredituota laboratorija (kopija);
- ✓ Sutartis su "Kenkėjų kontrolę" atliekančia įmonę (sutarties kopija)
- ✓ (sutartis yra privaloma, tačiau kenkėjų kontrolės dažnumas nėra nustatytas. Pats frančizės gavėjas nustato reikalingą dažnumą) ;
- ✓ Sutartis su "Valymo programą" parengusią, bei plovimo – dezinfekavimo medžiagas teikiančia įmone (taip pat privalo būti lydintis segtuvas su visų cheminių medžiagų norminiais dokumentais – tos šalies kalba kurioje atidaromas restoranas;
- ✓ Sutartis su "ne maisto atliekas" išvežančia (šalinančia) įmone;
- ✓ Sutartis su "maisto atliekas" išvežančia (šalinančia) įmone – maisto produktų utilizavimo sutartis;

- ✓ Lietuvoje atidaromam restoranui HN 15 : 2005 "Maisto higiena", kitose šalyse – tos šalies nustatytas norminis higienos normos dokumentas (reglamentas, GOST standartas);
- ✓ Metrologinės patikros termometrams (vienas skirtas žaliems produktams, kitas skirtas paruoštai produkcijai);
- ✓ Darbuotojų med. patikros aktas (sveikatos patikros bei sveikatos žinių);
- ✓ Maisto ir veterinarijos patikrinimo aktai, aktų kopijos (segami eilės tvarka pagal patikrinimus);
- ✓ "Maisto kokybės valdymo sistemos" audito aktai (segami eilės tvarka pagal patikrinimus.;
- ✓ Indų, pakavimo medžiagų skirtų viešajam maitinimui atitikties sertifikatai;
- ✓ Jei diegiama ISO 22000:2005 (pridedamas privalomųjų programų segtuvas)
- ✓ Sanitarijos programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- ✓ Atliekų tvarkymo programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- ✓ Įrengimų priežiūros programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- ✓ Patalpų priežiūros programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- ✓ Pažeistų bei sulaikytų produktų programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- ✓ Personalo higienos priežiūros bei rengimo programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui);
- ✓ Žaliavų priėmimo ir kontrolės programa (ji aiškinama atskirai, rengiama individualiai atidaromam restoranui). Ši programa pateikiama detalizuota tolimesniuose skyriuose – su kuria privalo būti supažindinti visi gamybos skyriaus darbuotojai;

Prieš atidarant padalinį (t.y. nuo 7 dienų iki mažiausiai 3 dienų likusių iki atidarymo), privalo būti sužymėtos:

- ✓ Darbo zonos;
- ✓ Gamybiniai skyriai;
- ✓ Sandėliavimo patalpos (šaldytuvai, sandėliai);
- ✓ Sužymėta įranga;
- ✓ Sunumeruota šaldymo įranga (nuo 1 iki ...);
- ✓ Numatyti darbo zonų grafikai (jeigu to reikalauja šalies VET tarnyba);
- ✓ Aiškiai sukabintos darbo instrukcijos (naudojimasis cheminėmis medžiagomis);
- ✓ Sužymėtas pjaustymo inventorius;

- ✓ Už atliktus darbus atsakingas gamybos skyrius (technologas)

Žymėjimo standartai

Visi produktus turite griežtai laikyti, pagal tai, kaip nurodoma vietų žymėjime (lentynų bei kitų priemonių markiravime). Produktų laikymo žymekliai privalote užklijuoti šiuose nustatytose vietose:

Šaldymo kameroje (šaldytuve) ant lentynų tam skirtose vietose;

Šaldytuvuose, ant šaldytuvų sienelių (vidinėje arba išorinėje šaldytuvo dalyje);

Šaldikliuose, ant šaldiklio sienelių arba prie lentynos (vidinėje arba išorinėje šaldytuvo dalyje);

Sausiems produktams laikyti skirtoje patalpoje ant lentynų tam skirtose vietose;

Išimtis picų kepėjų darbo stalui, žymekliai neklijuojami.

Privalomieji yra šie vietų žymekliai, juos privaloma užklijuoti kiekviename padalinyje:

Žymeklis privalo būti aiškiai matomas ir aiškiai perskaitomas.

3 lentelė. Žymėjimų pavyzdžiai

ŠALTO CECHO PUSGAMINIAI
KARŠTO CECHO PUSGAMINIAI
PIENO PRODUKTAI PAKUOTĖSE
GATAVOS MĖSOS GAMINIAI IŠ TIEKĖJŲ
MĖSOS GAMINIAI PARUOŠTI NAUDOJIMUI
NEVALYTOS, NEPLAUTOS DARŽOVĖS IR VAISIAI
BARO GĖRIMAI
SULAIKYTA PRODUKCIJA
ŽALIA MĖSA
ŽALIOS MĖSOS PUSFABRIKAČIAI
ŽALIA ŽUVIS
ŽUVIES PUSFABRIKAČIAI

Likusius žymeklius klijuokite pagal kiekvieno padalinio gamybines galimybes, jeigu turite atskiras vietas tam tikrų prekių ar kitų gaminių laikymui, būtų protingas veiksmas, kad pažymėtumėte tą vietą tuo žymekliu, kuris atitinka.

Tamsiu ir palenktu šriftu pažymėtas produktų laikymo vietas turite ypatingai atskirti nuo kitos laikomos produkcijos, ir prekes laikyti kuo žemiausiose lentynose.

SULAIKYTĄ PRODUKCIJĄ, privalote laikyti pačioje žemiausioje lentynoje.

4 lentelė. Pagrindinių zonų žymėjimas

Šaldytuvams	**Šaldikliams**	**Sausų produktų laikymo vietoms**
Šalto cecho pusgaminiai	Šaldyti miltiniai gaminiai	Prieskoniai
Karšto cecho pusgaminiai	Šaldytos daržovės	Birūs produktai (kruopos, riešutai)
Pieno produktai pakuotėse	Šaldyta žuvis	Konservuoti produktai
Pieno produktai paruošti gamybai	Šaldyta žalia mėsa	Padažai, aliejai
Valytos-plautos daržovės nepjaustytos	Šaldyta konditerija	Daržovės
Valytos pjaustytos daržovės	Gatavos mėsos produkcija (pašaldymui)	Gėrimai
Gatavos mėsos gaminiai iš tiekėjų	Šaldyti vaisiai	Bakalėja (kava, arbata, sausainiai)
Mėsos gaminiai paruošti naudojimui		
Desertai iš gamybinio baro		
Kiti gamybinio baro gaminiai		
Nevalytos, neplautos daržovės		
Baro gėrimai		
Sulaikyta produkcija		
Konservuoti produktai atidaryti		

Žalia mėsa		
Žalios mėsos pusfabrikačiai		
Žalia žuvis		
Žalios žuvies pusfabrikačiai		
Desertai		
Padažai		

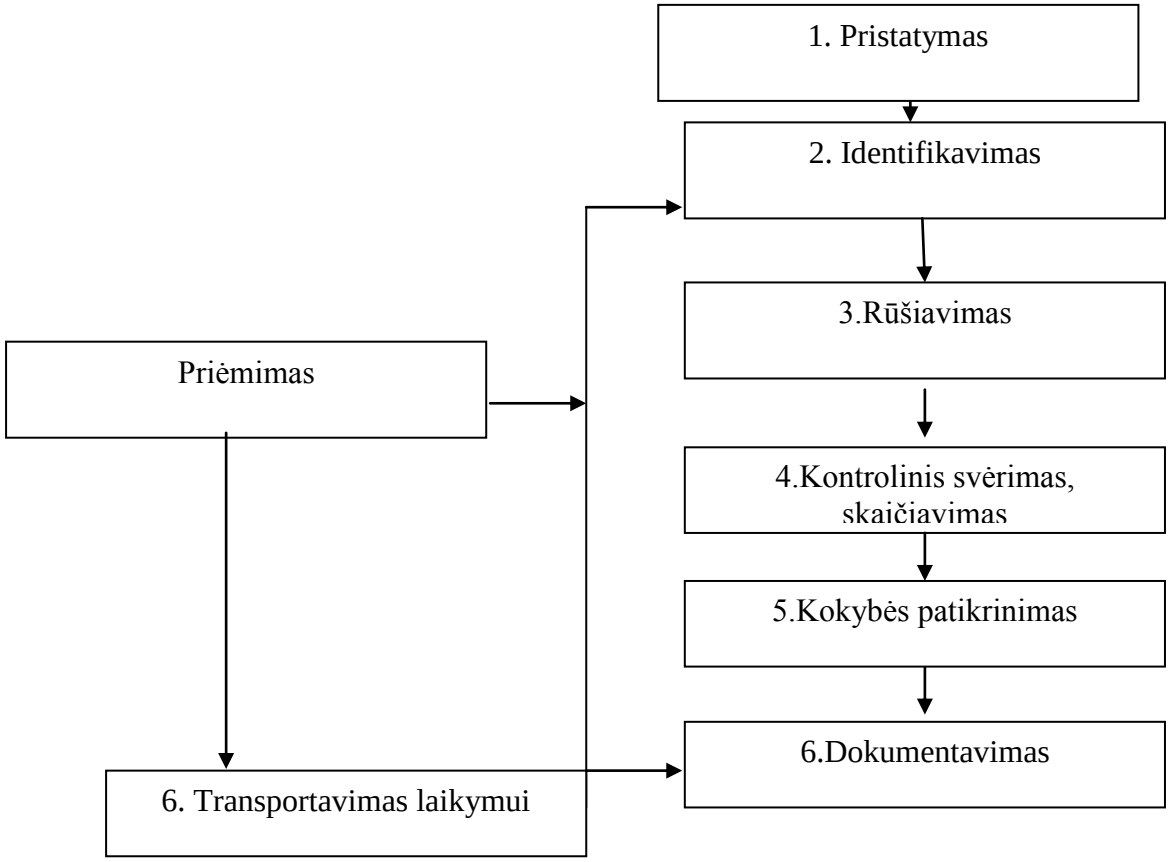
Nepaminėtas vietas markiruokite pagal poreikį.

20 pav. Peilių ir pjaustymo lentų markiravimas

Nuo pat pirmos darbo dienos privalome laikytis produktų priėmimo tvarkos, kuri atitinka GHPT ir ISO 22000:2005

2.9. Įmonės monitoringo sistema

Produktų priėmimo proceso žingsniai



21 pav. Žaliavų, komponentų ir gatavos produkcijos priėmimo žingsniai

Žaliavų priėmimo proceso žingsniai

Identifikavimas

Įkraunamos prekės priėmimo vietoje sutikrinama pagal prekių ir krovinio vežimo važtaraštį ar gautas kiekis tikslus ir ar atvežta užsakytos rūšies prekė, patikrinamas galiojimo laikas, ženklinimas. Radus neatitikimų prekės grąžinamos pakeitimui ar kitaip atitaisoma padaryta žala.

Rūšiavimas

Patikrinamos atvežtos prekės (pagal rūšis) vizualiai dėl kokybės ir saugos: ar nesugedę, ar nepažeistos pakuotės, ar neužteršta gabenant ir kt.

Radus neatitikimų – žaliavos, medžiagos, komponentai, gatava produkcija iškart grąžinama.

Grąžinimo procesą reglamentuoja „Produkcijos sulaikymo ir pašalinimo iš rinkos“ programa.

Kontrolinis svėrimas arba vienetų skaičiavimas

Surūšiuota ir patikrinta gaunama produkcija, prekė, žaliava sveriama arba skaičiuojama, kad patikrinti dokumentuose įrašytą kiekį. Maisto produktai, žaliavos sveriami netiesiogiai ant svarstyklių su tara. Jei teikiama produkcija skaičiuojama, tai jos kiekis įvertinamas skaičiuojant.

Pasvertos žaliavos, komponentai ir gatava produkcija patalpinama į įmonės tarą, kurioje bus sandėliuojama.

Kokybės patikrinimas

Temperatūros, švaros ir kitos sąlygos bus fiksuojamos produktų priėmimo kontrolės lentelėje, kuri pateikiama viename segtuve, kartu su GHPT (ISO 22000:2005) programų dokumentais.

Dokumentavimas

Maisto produktai priimami tik su kokybės atitikties deklaracijomis arba kitais nustatytais dokumentais.

Tiekėjas turi būti pateikęs leidimą – higienos pasą verstis komercine ūkine veikla.

Su tiekėju turi būti pasirašyta tiekimo – pirkimo sutartis.

Kiekvieną kartą atvežus krovinį turi būti pateiktas prekių ir krovinio vežimo važtaraštis. Sutikrinus prekes pasirašomas važtaraštis, įmonei lieka originalas, tiekėjas pasiima dublikatą. Dokumentai segami į segtuvą su kitais važtaraščių dokumentais.

5 lentelė. Produktų priėmimo kontrolė

PRODUKTŲ PRIĖMIMO KONTROLĖS LENTELĖ					
Produkto pavadinimas	Temperatūra gavimo metu	Kritinė riba	Vizualiai patikrinta, Vardas Pavardė parašas	Koregavimo veiksmai	Kitos nuorodos
		+6			
		+6			
		+6			
		-18			
		-18			
		-18			

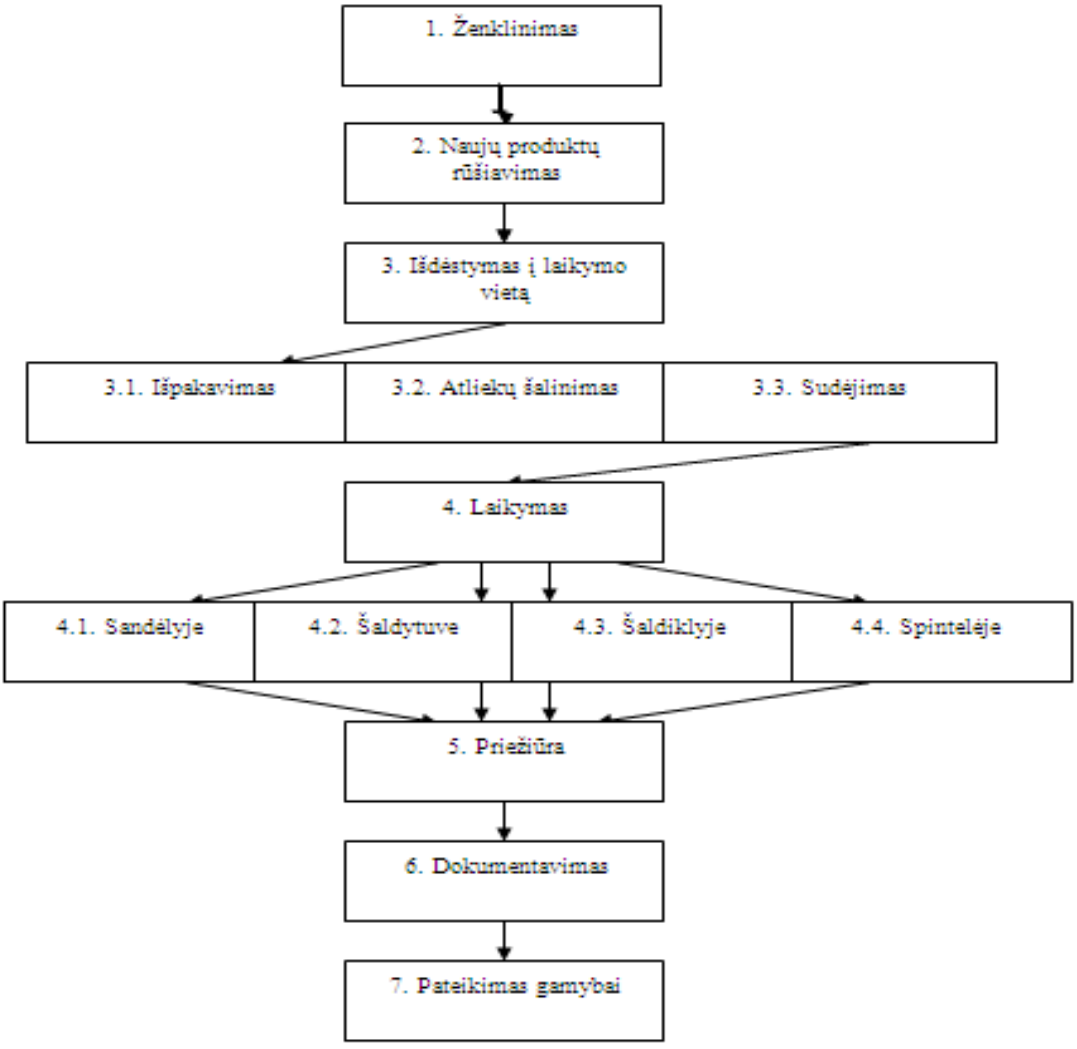
Transportavimas laikymui

Žaliavos, komponentai, gatavos prekės nunešamos, arba nuvežamos į laikymo vietą: sandėlį, šaldytuvą šaldiklį.

6 lentelė. Priėmimo kontrolė

PRIĖMIMO KONTROLĖ			
	Nuoseklus tikrinimas	**Periodiškas tikrinimas**	**Atsakingas asmuo**
Sutartys su tiekėjais		1 kartą per pusmetį	Tiekimo vadovė

Kokybės pažymėjimai, sertifikatai	Kiekvieną kartą priimant, jei nesusitarta kitaip (ilgesnio termino pažymėjimas)		Priėmėjas
Sąskaitos-faktūros	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas
Transporto priemonę	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas
Prekės	Kiekvieną kartą priimant		Priėmėjas



22 pav. Priimamų prekių tolimesnis laikymas bei paskirstymas

Žemiau pateikiamas detalus šios schemos aprašymas:

Ženklinimas

Sandėliuojamų žaliavų, komponentų, gatavų medžiagų likučių ženklinimas, kad jie nebūtų sumaišyti su naujai atvežtais produktais.

Naujų produktų rūšiavimas

Laikoma atsižvelgiant į etiketės nurodymus: temperatūrą, laikymo sąlygas, galiojimo laiką. Atvežtas prekes priėmę ir atgabenę iki laikymo vietos turime suskirstyti pagal laikymo vietą:

- ✓ Laikomi sandėlyje
- ✓ Laikomi šaldytuve
- ✓ Laikomi šaldiklyje
- ✓ Laikomi spintelėje (cheminės medžiagos)

Išdėstymas į laikymo vietą. Šiam procesui priklauso:

- ✓ Išpakavimas
- ✓ Atliekų pašalinimas

Dideliais kiekiais atgabenti fasuoti produktai turi didesnę, bendra pakuotę, kurią prieš sandėliuojant pašaliname. tokios atliekos kaupiamos atliekų taroje ne sandėliavimo vietoje.

Atliekos šalinamos iš patalpų kiekvieną dieną, kaupiamos lauke, įmonės teritorijoje, iš kur šalinama ne rečiau kaip kas trečią dieną, atliekų laikymo vieta turi būti taip įrengta, kad graužikai neužterštų maisto, vandens, įrangos, pastatų, teritorijos.

Atliekų, nuodingųjų medžiagų tara turi būti švari, sandari ,pažymėta skiriamaisiais ženklais, padaryta iš metalo ar iš kitų drėgmei ir graužikams atsparių medžiagų, kurią būtų lengva plauti, dezinfekuoti ir valyti. Šioje taroje draudžiama laikyti maistą.

Atliekos rūšiuojamos ir tvarkomos pagal Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatytus reikalavimus.

Išdėstoma į laikymo vietą atskiria nuo seniau gautų produktų, žaliavų, komponentų, arba sudedama taip , kad senesni būtų priekyje. Taip pat žaliavos laikomos atskirai nuo komponentų, gatavų prekių. Svarbu atskirti vaisius nuo daržovių, nuo mėsos, nuo žuvies atskirai ir tarpusavyje. Bakalėjos prekes laikyti visai atskirame sandėlyje nuo maisto produktų.

Cheminės medžiagos laikomos visai atskirai, specialiai tam skirtoje spintelėje.

Maisto laikymo sąlygos, bei tinkamumo vartoti terminai turi atitikti norminiuose dokumentuose, tiekėjų deklaracijose arba gaminio etiketėje nurodytus reikalavimus. Specialiomis pertvaromis atskiriami šie produktai: nefasuoti greitai gendantys maisto produktai, vaisiai, daržovės, kiaušiniai ir ne maisto prekės. Taip pat specifinį kvapą turinčios prekės ir maisto produktai.

Reikia atskirti žalius ir paruoštus vartoti produktus. Taip pat mėsą, žuvį, pieno produktus, duoną.

Laikymas sandėlyje

Sandėlyje laikoma kambario temperatūroje, įrengiamas termometras pastoviai reglamentuojamai temperatūrai palaikyti.

Laikymas šaldytuvuose

Greitai gendantys produktai, kurių sąrašą tvirtina Sveikatos Apsaugos Ministerija, turi būti laikomi tik šaldymo įrenginiuose.

Šaldytuvuose palaikoma temperatūra ne daugiau kaip +6˚C.

Laikymas šaldikliuose

Šaldikliuose palaikoma ne aukštesnė kaip -18˚C temperatūra.

Draudžiama atšildžius pakartotinai užšaldyti maisto produktus.

Priežiūra

Pastebėjus, kad visgi pateko nesaugių produktų sandėliavimui, tą pačią dieną grąžinama tiekėjui. Praėjus daugiau nei vienai dienai produkcija atskiriama, paženklinama ir t.t. vadovaujantis įmonėje įdiegta „Produkcijos sulaikymo ir pašalinimo iš rinkos programa“.

Patalpų ir sandėlių bei kitų laikymo vietų sanitarijos reikalavimų vykdymą reglamentuoja „Sanitarijos programa“.

Galime būti užtikrinti, kad sandėliuojamo maisto neužterš graužikai, vabzdžiai , nes įmonė įsidiegusi „Kenkėjų kontrolės programą“.

Svarbu reglamentuoti ir prižiūrėti laikomus – žaliavą, komponentus, gatavą produkciją – temperatūrinių rėžimų rizika. Šaldytuvų, šaldiklių temperatūros kontroliuojamos į dieną 2-4 kartus fiksuojant tai kontrolės lentelėse (kuries galima rasti GHPT bei ISO planuose, pritaikytas kiekvienai produktų grupei).

Pateikimas gamybai

Svarbu, kad paimant kažkokį kiekį iš viso saugomo kiekio (jei tai nefasuota produkcija), būtų laikomasi asmens ir bendrųjų higienos reikalavimų taisyklių.

Atsakingas už priėmimą ir laikymą, priimant ir transportuojant laikymui privalo būti apsirengęs kitą darbo drabužį, nei paprastai virtuvėje dirbant vilkimas. Atlikus priėmimą ir sandėliavimą persirengiama.

Kontrolės žingsniai

7 lentelė. Priėmimo kontrolė

PRIĖMIMO KONTROLĖ			
	Nuoseklus tikrinimas	**Periodiškas tikrinimas**	**Atsakingas asmuo**
Likučių ir jų galiojimo laiko tikrinimas		2-3 kartus per savaitę	Technologas
Rūšiavimas	Kiekvieną kartą		Priėmėjas

	sudedant naujus produktus laikyti		
Laikymo temperatūrų tikrinimas ir žymėjimas	2-4 kartus per dieną		Paskirtas atsakingas asmuo už atskiras produktų grupes, pagal kokybės sistemą.

Nuo pirmos darbo dienos privalo būti ženklinami visi produktai nustatyta tvarka kuri atitinka GHPT ir ISO 22000:2005

Pateikiamas pilnas žaliavų markiravimo standartas ***produktų laikymui :***

Giluminiuose šaldikliuose produktai turi būti atskirti specialiomis pertvaromis arba sudėti į plastikines dėžes (įmonės taroje).

Kiaušiniai privalo būti atskirti nuo kitų produktų:

Neplautus kiaušinius laikykite atskiroje švarioje spintelėje;

Dezinfekuotus kiaušinius laikykite taroje su užrašu „dezinfekuoti kiaušiniai“, laikymo vieta PIENO PRODUKTAI PAKUOTĖSE (kritine riba +6’C);

Virtus kiaušinius laikykite taroje su užrašu „virti kiaušiniai“, laikymo vieta VALYTOS PJAUSTYTOS DARŽOVĖS (kritine riba +6’C);

Kiaušinius virkite puode pažymėtame užrašu „kiaušinių virimas“.

Miltai (maišuose) turi būti laikomi uždarose, švariose spintelėse ant tam skirtų pakylų.

Prekes supakuotas į papildomas dėžes, polietilenines plėveles, turite išpakuoti iš įpakavimo taros.

Tokie produktai, kaip žuvis, žalia mėsa, pieno produktai, kiaušiniai privalo būti atskirti vieni nuo kitų specialiomis pertvaromis arba laikomi atskiroje, pažymėtoje taroje.

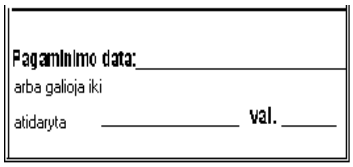
Ant taros esantys lipdukai ir kiti žymėjimai turi atitikti taros turinį (neturi būti jokių pašalinių užrašų).

Ant indo (taros) su paruoštais pusgaminiais privalote klijuoti lipduką: Lipduke rašykite pusgaminio, gaminio pavadinimą ir kada pusgaminį pagaminote datą ir valandą, (Galiojimo laiko ant lipduko rašyti nereikia – tai rašo tik cechas) bet, iki kada gaminys galioja, žinoti privalote.

Tara gražinama į gamybinį cechą ir tara naudojama vietoje turi būti gerai išplauta ir išdezinfekuota, visi lipdukai nuvalyti, kaip reikalauja GGHPT sistema.

Jeigu iš įpakavimo išimate visą pakuotėje buvusį produktą, tai etiketę būtina iškirpti ir priklijuoti prie indo, į kurį perdėjote produktą.

Ant padažų ir antpilų, nuo kurių lengvai nusitrina realizacijos data, prieš pradedant naudoti klijuokite lipduką iš cecho



23 pav. Lipduko pavyzdys

ir ant jo perrašykite galiojimo arba pagaminimo datą nuo buteliuko ir užrašykite kada buvo atidaryta.

Įrankiams ir tarai dezinfekuoti turi būti atskiras, specialiai tam skirtas markiruotas indas.

Griežtai draudžiama dėti ar sumaišyti naujai pjaustytas daržoves, naujai gamintus padažus su anksčiau paruoštais pusgaminiais. Naujai pjaustytus ir paruoštus pusgaminius turite dėti į švarius, sausus indus. Indelius vieną ant kito dėkite tik taip, kad viršuje esančio indelio dugnas neliestų po juo esančių produktų, pusgaminių (uždenkite dangteliais).

Virintas vanduo laikomas atskiruose, pažymėtuose ir uždaruose induose. Užrašas „VIRINTAS VANDUO“.

Vakare (pabaigus darbą), visas maisto žaliavas ir pusgaminius naudotus gamyboje, perdėkite į švarius indus ir nakčiai palikite uždengtus.

Žaliavų su pažeistomis gabenimo sąlygomis priėmimas

Pažeisti produktai – tai žaliavos ir visos kitos maisto prekės, kurie gabenimo metu buvo pažeisti (pažeista gabenimo temperatūra, arba pažeista pakuotė ir panašiai). Išvada visuomet viena, kad produktas, žaliava, maisto papildai ir viskas kas susiję su maisto ruoša tapo nesaugu ir gali sukelti didelių pažeidimų vartotojų sveikatai.

Pažeistus produktus galite priimti tik tuomet, jeigu esate pilnai įsitikinę, kad šie produktai nesukels didelio pavojaus vartotojų sveikatai ir neturės kitų šalutinių veiksnių.

Griežtai draudžiama priimti tokius produktus ir žaliavas, kurių vidinė temperatūra priėmimo metu buvo dvigubai didesnė už leidžiamą kritinę ribą. Taip pat esant dideliems pakuotės pažeidimams, bei esant ryškiems vizualiniams pakitimams (pažaliavusi mėsa, supelijęs sūris, supuvusios daržovės).

Pažeistą, nesaugią produkciją grąžinkite tiekėjui ir būtinai užfiksuokite „PAŽEISTOS (NESAUGIOS) PRODUKCIJOS PRIĖMIMO AKTE“, kuriame pastabose nurodykite, kad produkcija nebuvo priimta ir buvo grąžinta tiekėjui.

Jeigu produktas grąžinamas tiekėjui iš karto (padalinyje nelieka net trumpam, kol atvažiuos tiekėjas pasiimti), tai tokiu atveju duomenų apie produkcijos su pažeistomis gabenimo sąlygomis priėmimą, monitoringo žurnale „produktų priėmimo kontrolės lentelėje“ pildyti nereikia.

Jeigu pažeistus produktus vis dėlto priimate, juos būtinai fiksuokite „Produkcijos priėmimo ir kontrolės lentelėje“ monitoringo žurnale ir pildykite aktą.

PAŽEISTOS (NESAUGIOS) PRODUKCIJOS AKTĄ pildykite visiems produktams, kurie buvo atvežti į padalinį su pažeistomis gabenimo sąlygomis (nesvarbu gražinti tiekėjams, ar priimti gamybai).

Šio akto kopija pateikiama žemiau.

Šį aktą privalo užpildyti ir patvirtinti savo parašu padalinio vyriausias virėjas (jeigu tokio nėra pavaduojantis). Taip pat aktą patvirtina (savo parašu) padalinio vadovas.

Apie priimtą pažeistą produkciją, privalote tuoj pat informuoti tiekėją, kuris privalo per vieną darbo dieną pats įvertinti šią produkciją ir tai patvirtinti savo parašu užfiksuotame akte, taip atleisdamas nuo atsakomybės frančizės gavėją ir toliau prisiimdamas atsakomybę sau už netinkamai pristatytas žaliavas, maisto produktus, bei visus kitus veiksnius kilusius dėl nesaugios žaliavos ir maisto produkto.

Esant nuolatiniams pažeidimams toms pačioms žaliavoms arba tiekėjams, turite informuoti kokybės technologus, kurie savo ruožtu privalo priimti sprendimą ir esant reikalui informuoti to miesto maisto ir veterinarijos tarnybą ar kitą tos valstybės instanciją.

PAŽEISTOS (NESAUGIOS) PRODUKCIJOS PRIĖMIMO AKTAS

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
Data.....
Padalinio Nr.....

Produkcijos pristatymo valanda.....

Tiekėjas.....
(Įmonės pavadinimas)

Produkciją pristatė.....
(Vardas, Pavardė, pareigos, parašas)

Trumpas žaliavos, (žaliavų) apibūdinimas:

1. ....
(Žaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
2. ....
(Žaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
3. ....
(Žaliavos pavadinimas) (kiekis) (temp. gavimo metu)
Pastabos:
.....
.....
.....
Padalinio vyr.virėjas.....
Padalinio vadovas .....

Tvirtinu:
Įmonės atstovas.....

24 pav. Pažeistos (nesaugios) produkcijos priėmimo aktas

Jeigu produkcija tapo nesaugi

Išbrokavimo taisyklės.

Trumpinys „Išbrokuota“ apima produktus ir žaliavas, kurių galiojimo terminas pasibaigė arba žaliava vienu ar kitu būdu tapo nesaugi ir netinkama tolimesniam perdirbimui ar panaudojimui gamyboje.

Išbrokuotą produkciją pažymėkite specialiu lipduku „IŠBROKUOTA“

25 pav. Lipduko pavyzdys

Lipduke nurodykite išbrokavimo datą ir laiką.

Sulaikytų produktų, prekių registravimo lentelėje surašykite visas sulaikytas žaliavas ir pusgaminius, kuriuos paliekate ant sulaikytos produkcijos lentynos ir privalomai užklijuojate skirtą lipduką „Išbrokuota“.

Produkcija, kurios galiojimo terminas pasibaigęs, iškarto utilizuojama. Monitoringo žurnalo lentelė tokiai produkcijai nepildoma.

Produkcijai ar produktui, kurių galiojimo laikas nepasibaigęs, tačiau yra vizualiai pakitę (pvz.: bombažas arba supeliję), turite pildyti „sulaikytų produktų lentelę“ monitoringo žurnale, užklijuoti lipduką, „IŠBROKUOTA“ ir laikyti lentynoje „sulaikyta produkcija“. Pagal tolimesnius nurodymus utilizuoti arba grąžinti tiekėjui (nepamirškite surašyti duomenų į monitoringo žurnalą, nes produkcija gali būti sulaikyta ankstesne data).

„IŠBROKUOTĄ“ produkciją laikykite specialioje lentynoje, kuri yra pažymėta “SULAIKYTA PRODUKCIJA“ (gali būti plastikinės dėžės).

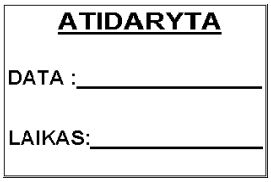
„IŠBROKUOTĄ“ produkciją (cecho gaminius) galite sunaudoti tarnybinių pietų gamybai, per nustatytą 12 valandų laikotarpį. Jeigu pastebite, kad produkcija yra nesaugi, niekuomet nesistenkite jos laikyti jai nustatytą laikotarpį, tiesiog reikėtų nuspręsti kaip toliau ir kuo greičiau pasielgti su nesaugia produkcija.

Tolimesnis maisto produktų laikymas pilnos techninės sąlygos

Visiems atidarytiems maisto produktams, žaliavoms – privalote klijuoti „ATIDARYTA“ skirtą žymeklį.

Jame būtina nurodyti produkto atidarymo datą ir tikslų laiką.

Atidarius konservuotas prekes (plastikinė, stiklinė pakuotė) jas laikyti 0-+6° C temperatūroje. Ant atidarytos taros, klijuokite lipduką,



26 pav. Lipduko pavyzdys

kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta. (taros neišmeskite - palikite tol, kol nepasibaigs šis produktas),.

Atidarius konservuotas prekes (skardinės dėžutės), jas laikyti 0-+6̊ C temperatūroje. Iš skardinės taros produktus perdėkite į kitą, virtuvėje naudojamą, uždaromą tarą. Ant naujos taros, klijuokite lipduką, kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta. (taros neišmesti - palikite tol, kol nepasibaigs šis produktas),.

Atidarius rūkytas mėsas (vakuumą) didelę pakuotę, jas laikyti 0-+6’C temperatūroje. Ant atidarytos pakuotės, klijuokite lipduką, kuriame užrašykite atidarymo datą ir laiką. Pabaigus pakuotę ir išėmus paskutines joje buvusias mėsas, etiketę (kartu su priklijuotu lipduku) iškirpkite ir priklijuokite prie indo, į kurį perdėjote paskutiniąją toje pakuotėje buvusią mėsą.

Atidarius rūkytas mėsas (vakuumą) nedidelę pakuotę, (kai iš pakuotės išimamas visas turinys) jas laikyti 0-+6̊ C temperatūroje. Ant indo į kurį perdėta, klijuokite lipduką, kuriame „DATA“ užrašykite atidarymo datą, o eilutėje „LAIKAS“ užrašykite laiką, kada atidaryta. Nuo pakuotės nuplėškite arba iškirpkite etiketę (kurioje būtinai turi būti nurodyta galiojimo data), šią etiketę priklijuokite prie indo į kurį perdėjote mėsą.

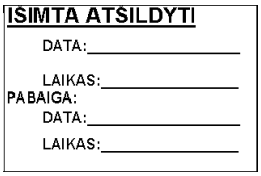
Kiekvienam sudėtam pašaldyti produktui, ar produktų grupei klijuokite specialų lipduką nurodantį tikslią datą ir laiką.

Įdėjus pašaldyti prieš tarkavimą ar pjaustymą, klijuoti lipduką jame užrašyti datą ir laiką, kada buvo įdėta pašaldyti.

Atitirpintus produktus laikyti 0-+6’C temperatūroje. Atitirpintiems produktams (žalia mėsa, žalia žuvis, jūros produktai) pildykite specialiai tam skirtą lentelę Vičiūnų restoranų grupė UAB monitoringo (stebėsenos) žurnale“ , kurioje žymėkite atitirpinimo laiką, atitirpinamą kiekį ir atitirpinimo pabaigą.

Kiekvieną kartą regeneruojant produktus (atšildant), surašykite visus maisto pusgaminių stebėjimus: (mėsos, žuvies) į „Monitoringo“ žurnalą, tai privaloma kiekvienam atšildomam produktui, kad būtų galima tiksliai nustatyti jų atsekamumą, klijuokite specialius „IŠIMTA ATŠILDYTI“ žymeklius.

Išėmus atitirpinti



27 pav. Lipduko pavyzdys

rašykite datą ir laiką kada išimta atitirpinti, o pabaiga data ir laikas rašykite datą ir laiką kada produktas buvo atšilęs ir tolimesni produkto galiojimo terminai skaičiuojami nuo atitirpimo pabaigos, pagal išvardintus terminus.

Jūros produktus (išskyrus žuvį) galite atitirpinti greituoju būdu (po šaltu vandeniu arba mikrobangėje), Greituoju būdu atitirpintiems produktams, lentelės „monitoringo žurnale“ nepildykite. Greituoju būdu atitirpintiems produktams, būtinai užklijuokite lipduką „IŠIMTA ATŠILDYTI“. Žymeklyje būtinai nurodykite tikslią regeneracijos pradžios datą ir laiką ir tikslią regeneracijos pabaigos datą ir laiką.

Visus šiuos maisto ir nemaisto žaliavų priėmimo ir tolimesnio laikymo bei apdorojimo procesus privalo žinoti visi gamybos skyriaus darbuotojai. Už šios programos vykdymą pilną atsakomybę neša padalinio gamybos vadovas (restorano vadovas)

Kai kurie punktai gali kisti priklausomai nuo valstybės VET įstatyminės bazės (tuomet savikontrolės sistema ruošiama individualiai)

Savikontrolės (monitoringo įrašai)

Pradėjus bet kokią veiklą su maisto produktų tvarkymu yra privalomi fiksuoti visi padalinyje vykstantys procesai, dar kitaip vadinami SVT (svarbūs valdymo taškai). Galimi du monitoringo vedimo būdai:

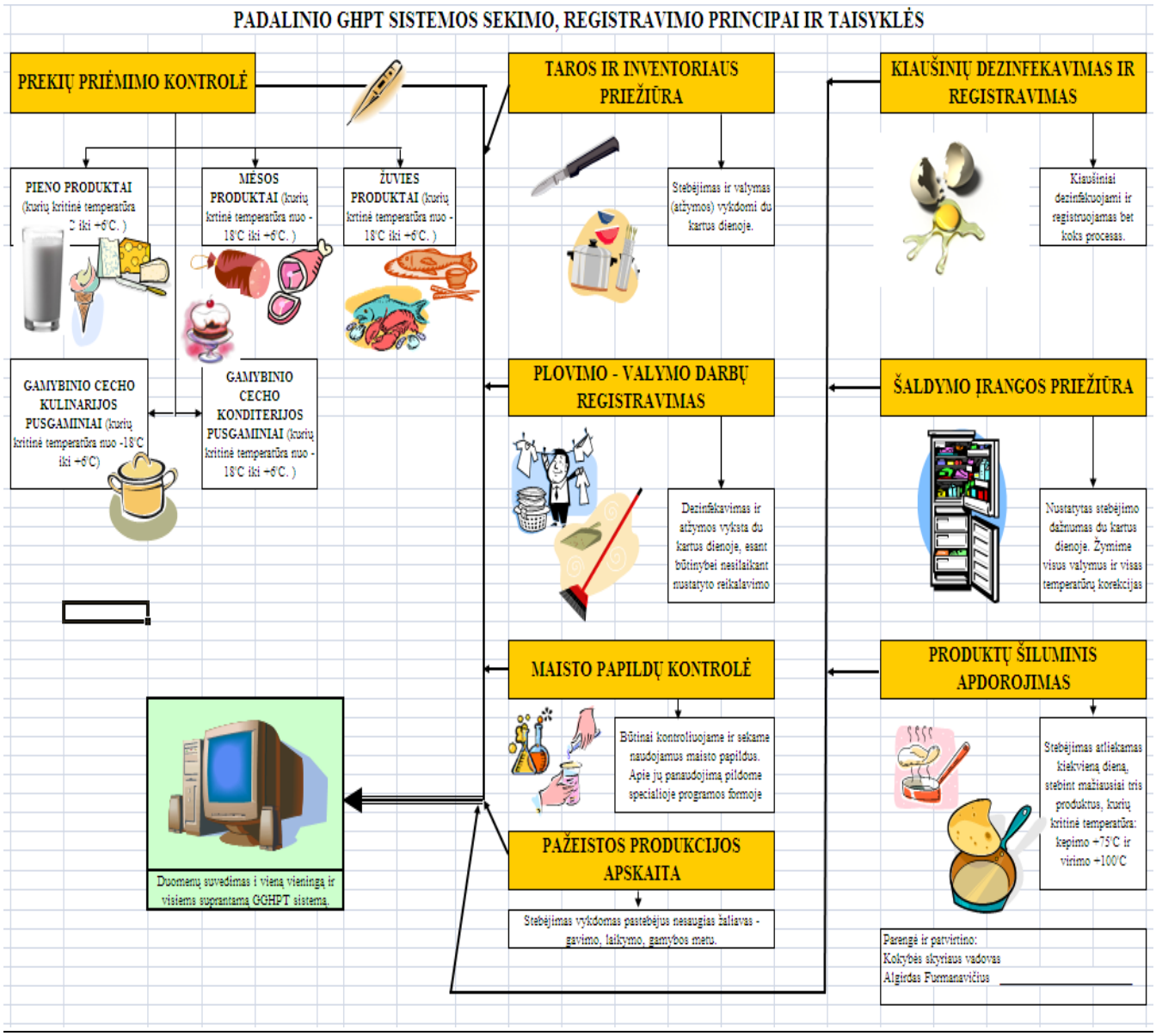
Kompiuterinis (duomenys suvedami į kompiuterinę programą ir yra lengvai pasiekiami tikrinančioms tarnyboms – priimtina ataskaitos forma). Taip pat gali būti išimtys pagal šalies VET reikalavimus (forma derinama individualiai);

Už monitoringo pildymą privalo būti paskirtas atsakingas padalinio asmuo (gamybos vadovas arba restorano vadovas arba padalinio virėjas);

Atsakingas asmuo paskiriamas direktoriaus įsakymu;

Neesant atsakingam asmeniui – privalo būti paskirtas kitas kompetentingas asmuo;

Monitoringo įrašai negali nutrūkti (pildomi nepertraukiamai);



28 pav. Padalinio GHPT sistemos sekimo, registravimo principai ir taisyklės

Rankinis (žurnalinis), duomenys suvedami į specialiai tam paruoštus žurnalus ir yra lengvai pasiekiami tikrinančioms tarnyboms. Taip pat gali būti išimtys pagal šalies VET reikalavimus (žurnalo forma derinama individualiai);

Už monitoringo pildymą privalo būti paskirtas atsakingas padalinio asmuo (gamybos vadovas arba restorano vadovas arba padalinio virėjas);

Atsakingas asmuo paskiriamas direktoriaus įsakymu;

Neesant atsakingam asmeniui – privalo būti paskirtas kitas kompetentingas asmuo;

Monitoringo įrašai negali nutrūkti (pildomi nepertraukiamai).

MONITORINGO ŽURNALO PAVYZDYS

VIČIUNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB
MONITORINGO (STEBĖSENOS) ĮRAŠAI **DATA:** **Lapo Nr.:**

PRODUKTŲ PRIĖMIMO KONTROLĖS LENTELĖ

Produkto pavadinimas	Temperatūra Gavimo metu 0°C	Kritinė riba 0°C	Vizualiai patikrinta, Vardas, pavardė parašas	Koregavimo veiksmai	Kitos savybės
		+6°C			
		+6°C			
		+6°C			
		-18°C			
		-18°C			
		-18°C			

SILUMINIO APDOROJIMO LENTELĖ

Produkto (pusgaminio) pavadinimas	Produktų grupė	Kritinė riba 0°C	Matavimo temperatūra 0°C ir terminio apd. laikas								Stebėjimą atliko Vardas, pavardė parašas	Koregavimo veiksmai
Matavimo laikas:			11	L	14	L	17	L	21	L		
	Sriubos	+100°C										
	Mėsos pat.	+75°C										
	Žuvies pat.	+75°C										
	Padažai	+100°C										
	Mišiniai ir kt.	+75°C										

SALDYMO ĮRANGOS STEBĖSENOS LENTELĖ

Matavimo laikas / Šaldymo įr. Nr.	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
08.00 – 09.00																				
20.00 – 21.00																				

Pastebėtų sukrčiau kritinės ribos temperatūrų analizė (korekcijos veiksmai): Atsakingas asmuo vardas, pavardė, parašas:

Kritinės ribos: Šaldytuvams 0 - +6°C., Šaldikliams -18°C

KIAUSINIŲ PLOVIMO IR REGISTRAVIMO LENTELĖ

Likutis dienos pradžiai (neplautų) vnt.	Naujas gavimas vnt.	Plovimo valanda / Neplautas kiekis vnt.		Dūžis vnt.	Netinkami naudojimui vnt.	Plovimui naudojama medžiaga	Panaudotas dezinfekavimo medžiagos kiekis g.	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas	Likutis dienos pabaigai (neplautų) vnt.

GRINDŲ, SIENŲ IR STALŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELĖ

Dezinfekavimo numeris	Dezinfekavimo pradžia	Dezinfekavimo pabaiga	Dezinfekavimui panaudotos priemonės pavadinimas	Panaudotas dez.medžiagos kiekis g.,	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas
I					
II					
III					
IV					

TAROS IR ĮRANKIŲ PLOVIMO – DEZINFEKAVIMO LENTELĖ

Dezinfekavimo numeris	Dezinfekavimo pradžia	Dezinfekavimo pabaiga	Dezinfekuotos priemonės (grupės) pavadinimai	Dezinfekavimui panaudotos priemonės pavadinimas	Panaudotas dez.medžiagos kiekis g.,	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas
I						
II						
III						
IV						

SULAIKYTŲ PRODUKTŲ REGISTRAVIMO, SAUGOJIMO IR TOLIMESNIO PANAUDOJIMO LENTELĖ

	Sulaikyta s kiekis kg.,	Sulaikymo priežastys	Sulaikymo valanda	Realizac. laikas	Vidin e temp. O°C	Perdirbta (kur panaudot a)	Sunaikinta (kaip)	Saugoti (kur)	Atsakingas asmuo Vardas, pavardė, parašas

Užpildžiusio (atsakingo) asmens Vardas Pavardė _____ parašas _____ pareigos _____

29 pav. Monitoringo žurnalas

Taip pat yra būtinas ir taikomas svečių ir personalo WC monitoringas (stebėjimas vykdomas kas valanda), forma ir dažnumas nustatomas individualiai.

Restorano „CARSKOJE SELO“ vidiniai auditai

Vidiniai auditai yra privalomi ir būtini atlikti pagal nustatytą tvarką:

Paskiriama darbo grupė (atsakingi asmenys iš įvairių darbo barų – grandinių);

Direktoriaus įsakymu paskiriama minėta darbo grupė;

Auditas atliekamas keturis kartus metuose;

Audito aktai yra segami restorano GHPT segtuve;

Audito aktų kopijos pristatomos į VET tarnybą (dažnumą nustato tos šalies VET įstatyminė bazė);

Audito aktas pridedamas kaip „Priedas Nr.1“

Audito akto kopijos siunčiamos frančizės davėjui

Taip pat frančizės davėjas pasilieką sau teisę bet kada (iš anksto neperspėjus), atlikti vidinį auditą (aktas „Priedas Nr.1“)

2.10. Naujų darbuotojų priėmimo tvarka

Virtuvės personalo atrankos kriterijai

Virtuvės darbuotojas privalo atitikti šiuos reikalavimus:

Turėti virėjo išsilavinimą;

Turėti bent 2 metų darbo patirtį (panašiame restorane);

Mokėti tos šalies kalbą (raštu bei žodžiu);

Atitinkant šiuos reikalavimus darbuotojas yra mokomas pagal sudarytą mokymų planą žiūrėti „darbuotojo apmokymas“)

Virtuvės darbuotojų apmokymo procedūra (pagrindinis meniu, bei visi kiti meniu)

Visų meniu mokymai privalo vykti nustatyta tvarka pagal nustatytus meniu paleidimo terminus:

Pagrindinio meniu mokymai

Mokymus veda atsakingas technologas;

Mokymų data ir laikas suderinamas ne mažiau kaip prieš 7 dienas;

Ne vėliau kaip prieš 5 dienas siunčiamas sąrašas su žaliavomis ir jų kiekiais kas bus reikalinga ir sunaudota mokymams;

Mokymai vykdomi likus ne mažiau kaip 15 dienų iki pagrindinio meniu pasileidimo;

Mokymuose privaloma tvarka dalyvauja visi restorano gamybos skyriaus darbuotojai ir restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);

Mokymų metu dalyvaujantis darbuotojai privalo būti pilnai pasiruošę darbui (apranga, avalynė);

Už darbuotojų surinkimą atsakingas restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);

Mokymai vedami pagal paruoštą metodinę medžiagą ir patvirtintas technologines korteles

Mokymų trukmė nustatoma individualiai pagal padalinio darbuotojų kvalifikacija ir kompetenciją (standartiškai mokymai trunka nuo valandos iki penkių valandų);

Po mokymų metodinė medžiaga ir technologinės kortelės paliekamos padalinyje restorano gamybos vadovui (arba restorano vadovui);

Iš karto po mokymų privalo būti pateiktas žaliavų (prekių) sunaudotų mokymams nurašymo aktas.

Naujienų bei akcijų meniu mokymai

Mokymus veda atsakingas technologas;

Mokymų data ir laikas suderinamas ne mažiau kaip prieš 7 dienas;

Ne vėliau kaip prieš 5 dienas siunčiamas sąrašas su žaliavomis ir jų kiekiais kas bus reikalinga ir sunaudota mokymams;

Mokymai vykdomi likus ne mažiau kaip 10 dienų iki pagrindinio meniu pasileidimo;

Mokymuose privaloma tvarka dalyvauja visi restorano gamybos skyriaus darbuotojai ir restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);

Mokymų metu dalyvaujantis darbuotojai privalo būti pilnai pasiruošę darbui (apranga, avalynė);

Už darbuotojų surinkimą atsakingas restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);

Mokymai vedami pagal paruoštą metodinę medžiagą ir patvirtintas technologines korteles

Mokymų trukmė nustatoma individualiai pagal padalinio darbuotojų kvalifikacija ir kompetenciją (standartiškai mokymai trunka nuo valandos iki penkių valandų);

Po mokymų metodinė medžiaga ir technologinės kortelės paliekamos padalinyje restorano gamybos vadovui (arba restorano vadovui);

Iš karto po mokymų privalo būti pateiktas žaliavų (prekių) sunaudotų mokymams nurašymo aktas.

Dienos pietų meniu mokymai

Mokymus veda atsakingas technologas;

Mokymų data ir laikas suderinamas ne mažiau kaip prieš 7 dienas;

Ne vėliau kaip prieš 5 dienas siunčiamas sąrašas su žaliavomis ir jų kiekiais kas bus reikalinga ir sunaudota mokymams;

Mokymai vykdomi likus ne mažiau kaip 15 dienų iki pagrindinio meniu pasileidimo;

Mokymuose privaloma tvarka dalyvauja visi restorano gamybos skyriaus darbuotojai ir restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);

Mokymų metu dalyvaujantis darbuotojai privalo būti pilnai pasiruošę darbui (apranga, avalynė);

Už darbuotojų surinkimą atsakingas restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);

Mokymai vedami pagal paruoštą metodinę medžiagą ir patvirtintas technologines korteles;

Mokymų trukmė nustatoma individualiai pagal padalinio darbuotojų kvalifikacija ir kompetenciją (standartiškai mokymai trunka nuo valandos iki penkių valandų);

Po mokymų metodinė medžiaga ir technologinės kortelės paliekamos padalinyje restorano gamybos vadovui (arba restorano vadovui);

Iš karto po mokymų privalo būti pateiktas žaliavų (prekių) sunaudotų mokymams nurašymo aktas.

Vaikiško meniu mokymai

Mokymus veda atsakingas technologas;

Mokymų data ir laikas suderinamas ne mažiau kaip prieš 7 dienas;

Ne vėliau kaip prieš 5 dienas siunčiamas sąrašas su žaliavomis ir jų kiekiais kas bus reikalinga ir sunaudota mokymams;

Mokymai vykdomi likus ne mažiau kaip 15 dienų iki pagrindinio meniu pasileidimo;

Mokymuose privaloma tvarka dalyvauja visi restorano gamybos skyriaus darbuotojai ir restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);

Mokymų metu dalyvaujantis darbuotojai privalo būti pilnai pasiruošę darbui (apranga, avalynė);

Už darbuotojų surinkimą atsakingas restorano gamybos vadovas (arba restorano vadovas);

Mokymai vedami pagal paruoštą metodinę medžiagą ir patvirtintas technologines korteles;

Mokymų trukmė nustatoma individualiai pagal padalinio darbuotojų kvalifikacija ir kompetenciją (standartiškai mokymai trunka nuo valandos iki penkių valandų);

Po mokymų metodinė medžiaga ir technologinės kortelės paliekamos padalinyje restorano gamybos vadovui (arba restorano vadovui);

Iš karto po mokymų privalo būti pateiktas žaliavų (prekių) sunaudotų mokymams nurašymo aktas.

Darbuotojų apmokymai atsidarant naujam padaliniui

Atsidarant naujam restoranui „Carskoje selo“ darbuotojai privalo būti jau paruošti pilnam gamybiniam procesui:

Darbuotojas kuris dirbs naujai atidarome restorane turi būti dirbęs ne mažiau kaip 14 darbo dienų (konkrečiame gamybiniame ceche);

Darbuotojas negali keisti darbo zonos (cecho), jei buvo mokomas dirbti šaltame ceche tai ir privalo dirbti naujo restorano šaltajame ceche;

Privalo mokėti naudotis technologinėmis kortelėmis;

Privalo mokėti naudotis metodine medžiaga.

Gamybos skyriaus darbuotojo (vyrėjo, picų kepėjo, virėjo padėjėjo), atestavimas pasibaigus 14 darbo dienų mokymams:

Technologas pateikia patiekalų testą (konkretaus patiekalo gamybos);

Atestuojamas darbuotojas privalo teisingai atsakyti į visus jam pateiktus klausimus ir bendras balų skaičius privalo sudaryti ne mažiau kaip 90%;

Po atestacijos, privalo pagaminti patiekalą (nuo pusgaminio paruošimo iki galutinio pateikimo lankytojui);

Tikrinamos žinios kaip darbuotojas naudojasi technologinėmis kortelėmis;

Tikrinamos žinios kaip darbuotojas naudojasi metodine medžiaga;

Taip pat atsižvelgiama į to padalinio kuriame darbuotojas mokinosi gamybos vadovo (restorano vadovo) pateiktas pastabas ir siūlymus;

Tik išlaikius šiuos testus darbuotojas gali pradėti savarankiškai dirbti naujame restorane.

Gamybos skyriaus darbuotojų atestavimai darbo metu:

Kas tris mėnesius rengiami darbuotojų kvalifikacijos (gebėjimo dirbti pagal nustatytus reikalavimus vertinimas);

Technologas pateikia patiekalų testą (konkrečių patiekalų gamybos);

Atestuojamas darbuotojas privalo teisingai atsakyti į visus jam pateiktus klausimus ir bendras balų skaičius privalo sudaryti ne mažiau kaip 90%;

Po atestacijos, privalo pagaminti patiekalą (nuo pusgaminio paruošimo iki galutinio pateikimo lankytojui);

Tikrinamos žinios kaip darbuotojas naudojasi technologinėmis kortelėmis;

Tikrinamos žinios kaip darbuotojas naudojasi metodine medžiaga;

Taip pat atsižvelgiama į to padalinio kuriame darbuotojas dirba gamybos vadovo (restorano vadovo) pateiktas pastabas ir siūlymus;

Įvertinus atestacijos rezultatą, sprendžiama apie virėjo gebėjimą dirbti jam skirtus darbus;

Taip pat atsižvelgiama į darbuotojo indelį įmonei (įvairius siūlymus dėl naujų patiekalų, patiekalų pritaikymo, technologinio proceso lengvinimo).

8 lentelė. Darbo laiko apskaitos grafikas

Vardas, Pavardė	Pareigos/Dienos																		Viso	Susipažinau
	vyr. virėjas			P	P						P	P						P		
	virėjas			P	P						P	P						P		
	administratorius			P	P						P	P						P		
	padavėjas (-a)			P	P						P	P						P		
	padavėjas (-a)			P	P						P	P						P		
	pagalbinis darbininkas			P	P						P	P						P		
	padavėjas (-a)			P	P						P	P						P		
	gamybos vadovas																			

3 Mokymo elementas. Mokytojo ataskaita

3.1. Reikalavimai ataskaitai ir ataskaitos vertinimo kriterijai

Ši savarankiško darbo užduotis padės Jums struktūruotai rinkti informaciją apie lankytų įmonių technologinio proceso organizavimą, nepamiršti svarbių temų, kurias turėtumėte aptarti lankomoje įmonėje, prisiminti tam tikrus pavyzdžius, kuriuos bus galima aptarti su kolegomis, panaudoti profesiniame mokyme.

Kiekvieną kartą lankantis įmonėje, pasižymėkite kiekvieno klausimo svarbius aspektus. Ši informacija bus svarbi pildant Mokytojo ataskaitą.

Mokytojo ataskaitoje turėtų būti aprašomi tik svarbūs ir įsimintini, aktualūs aspektai.

Nereikia aprašinėti visko. Informacija turi būti konkreti ir glausta, venkite ilgų pasakojimų.

Prisiminkime, kad kiekvienas patyrimas, įgytas vizito metu, gali būti naudingas.

Mokytojo ataskaitos klausimas	UAB „Kistela“ restoranas, „Apvalaus stalo klubas“	UAB ”Vičiūnų restoranų grupė”
1. Apibūdinkite gamybos organizavimą ir pagrindinius pastebėtus principus. *Aprašyti 3–4 pagrindinius pastebėtus principus, atliekamas technologines operacijas.*		
Apibendrinimas		
2. Kaip įmonėje užtikrinama produkcijos kokybė? *Aprašyti, kokius įmonė naudoja kokybės valdymo procesus, standartus ir t. t.*		
Apibendrinimas		
3. Kaip formuojamas įmonės asortimentas? *Pateikti įmonės asortimento pavyzdžių*		
Apibendrinimas		

4. Kokius kvalifikacinius reikalavimus įmonė kelia priimant naujus darbuotojus? *Aprašyti naujų darbuotojų priėmimo tvarką*		
Apibendrinimas		
5. Kaip laikomasi technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos reikalavimų įmonėse? *Aprašyti technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos reikalavimus taikomus įmonėse.*		
Apibendrinimas		
6. Pažangi patirtis, naujovės, perspektyvos. *Aprašyti tik svarbius ir įsimintinus, profesinio mokymo sistemai aktualius aspektus.*		
Apibendrinimas		

Kuo mokymasis Jums buvo naudingas:

_____

_____

Mokytojas: .....

Data, parašas .....

Ataskaitos vertinimo kriterijai

1. Aprašyti 3–4 pagrindiniai pastebėti principai, atliekamos svarbiausios technologinės operacijos. Pateiktas apibendrinimas.
2. Aprašyti įmonėse naudojami kokybės valdymo procesai, standartai, kitos priemonės. Pateiktas apibendrinimas.
3. Išvardinta įmonėse naudojama naujausia technologinė įranga. Pateiktas apibendrinimas.
4. Įvardinti 3 skirtingas technologines operacijas (pasirinktinai) atliekančių darbuotojų kvalifikaciniai reikalavimai. Pateiktas apibendrinimas.
5. Aprašyti technologinių įrengimų eksploatavimo ir darbo saugos reikalavimai taikomi įmonėse. Pateiktas apibendrinimas.
6. Atskleisti profesinio mokymo sistemai svarbūs, aktualūs aspektus. Pateiktas apibendrinimas.
7. Ataskaitoje informacija pateikta glaustai, struktūruotai, reflektuoja vizite įgytą patirtį.

Atviri klausimai diskusijai

Diskusijos metu išrinkite svarbiausius, įsimintiniausius dalykus ir įvertinkite, kas galėtų būti perkeliama į Jūsų praktiką.

1. Kokių žinių įgijote apie gamybos organizavimą?
2. Kaip vertinate gamybos kokybės valdymą lankytose įmonėse?
3. Kokią technologinę įrangą naudoja įmonė?
4. Kokius kvalifikacinius reikalavimus įmonė kelia darbuotojams?
5. Kaip vertinate įmonės asortimentą?
6. Pažangi patirtis, naujovės, perspektyvos.
7. Kas galėtų būti perkeliama į profesinio mokymo sistemą? Jūsų praktiką?

Ataskaitos formą parengė:

Eglė Dilkienė,
Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė.

Modulis B.6.2 Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovės ir plėtros tendencijos

1 Mokymo elementas. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologijų naujovių apžvalga

1.1. Paskaitos konspektas

Konspektą parengė Židronė Valatkevičienė, Kauno technologijos universiteto Cheminės technologijos fakulteto maisto produktų technologijos katedros lektorė.

Biologiškai aktyvių medžiagų ir natūralių antioksidantų turinčių maisto produktų panaudojimas maitinimo produktų gamybai patiekimui ir dekoravimui.

Biologiškai aktyvios medžiagos - tai natūralios medžiagos, kurios dalyvauja ir yra būtinos medžiagų apykaitos procesuose bei pasižymi sveikatą stiprinančiomis savybėmis. Kai kurios biologiškai aktyvios medžiagos pasigamina žmogaus organizme, kitos gaunamos vartojant tam tikrą maistą, kuris yra turtingas biologiškai aktyviomis medžiagomis. Biologiškai aktyvios medžiagos:

- Stiprina imuninę sistemą.
- Didina organizmo atsparumą fiziniam bei emociniam stresui.
- Stiprina nervų sistemą.
- Mažina kūno įtampą bei protinį nuovargį.
- Turi stiprų antioksidacinį veikimą.
- Mažina cholesterolio sintezę ir įsisavinimą.
- Mažina kraujo krešėjimą.
- Aktyvina kepenų detoksikacinius fermentus.
- Skatina detoksikacinius žarnyno procesus.
- Veikia kaip fitoestrogenai.

Biologiškai aktyviomis medžiagomis priskiriama:

- Mineralinės medžiagos.
- Vitaminai (vitaminai c ir e –natūralūs antioksidantai).
- Amino rūgštys.
- Riebalų rūgštys omega -3 ir omega -6.
- Maistinės sėlenos.
- Vaistinės ir prieskoninės žolės.
- Prieskoniniai augalai ir daržovės (fitoncidai – eteriniai lakūs aliejai).
- Svogūnai, česnakai, spygliuočiai – kadagio uogos, krienai, wasabi krienai.
- Bičių produktai.
- Jūros dumbliai – spirula.
- Sėklos ir riešutai.

- Ryklių taukai ir burnočių sėklos (skvalenas - svarbus antioksidantas).
- Augalų pigmentai: beta karotinai, likopenai, flavonoidai (kvertecinas), antocianai - svarbūs antioksidantai).
- Ryklių kremzlės (gliukozaminas ir chondroitinas – jungiamojo audinio polisacharidas).
- Kofermentas Q10.
- Kviečių produktai: **daiginti kviečiai**. Juose gausu vitaminų b ir ypač daug vitamino E bei mikroelemento cinko. **Kviečių žemenys**. Juose gausu vitaminų b ir ypač daug vitamino E bei mikroelemento cinko. **Kviečių gemalai** – vitaminas E. Gemalai – fiziologiškai ypač aktyvus maisto produktas. Juose daug baltymų (23-40%), angliavandenių, todėl jie yra malonaus salstelėjusio skonio. Gemalai ypatingi tuo, kad juose mažai krakmolo, jie turi daug vitaminų B1, B2, B6, PP, natūralaus vitamino E ir folio rūgšties. Kviečių gemalus rekomenduojama vartoti po 3-4 valgomuosius šaukštus. Jų galima dėti į košes (bulvių košė su kviečių gemalais), salotas, jogurtus, įmaišyti į tešlą kepant duoną, blynus, blynelius, bandeles, sausainius. Maistiniai kviečių gemalai gaunami iš kviečio grūdo branduolio.
- Dilgėlė. Dilgėlė priskiriama ypač vitaminingų augalų grupei. Dilgėlių lapuose yra angliavandenių, baltymų, riebalinio ir eterinio aliejaus, vitaminų C, K, B2 ir B3, fermentų, daug chlorofilo, karotino, mineralinių medžiagų. Dilgėlės nuo seno vartojamos kraujavimui stabdyti, biologiškai aktyvios jų medžiagos skatina eritrocitų gamybą, slopina uždegimų procesus.
- Medus. Liepų, rapsų, grikių , miško, pievų, pienių, vandens augalų, eukaliptų, kaštonų, akacijų ir kt. žiedų. Medaus pagrindą sudaro ir saldų skonį suteikia jame esanti gliukozė ir fruktozė. Nektaras į bičių medaus skilvelį patenka susimaišęs su seilėmis, ir čia nektare esanti sacharozė yra veikiama fermentų ir skyla į gliukozę ir fruktozę. Perdirbtą nektarą bitės supila į korius, kur jis pilnai subręsta ir tampa medumi. Meduje yra apie 19 % vandens, daug angliavandenių, iš kurių daugiausiai – fruktozės ir gliukozės (po 33-40 %). Taip pat meduje yra 1,5-5 % sacharozės, 5-10 % maltozės, kitų cukrų, mineralinių medžiagų (geležies, kalio, kalcio, magnio, natrio) bei kitų medžiagų (tiamino, riboflavino, vitamino C, niacino, pantoteno rūgšties). Taip pat meduje yra nedideli kiekiai fermentų, fitoncidų, hormonų, aromatinių bei baktericidinių medžiagų. Medus turi antioksidacinių savybių. Jo antibakterines savybes daugiausia lemia fermentas gliukozės oksidazė, kuriam dalyvaujant, gliukozė skyla į gliukono laktoną ir vandenilio peroksidą. Medus būna:

✓ Akacijų medus – šviesiausias, beveik baltas, su vos pastebimu kreminiu ar žaliu atspalviu. Jis ilgai, net dvejus metus, gali nesikristalizuoti. Šis medus yra vienas iš saldžiausių.

- ✓ Aviečių medus – šviesiai geltonas su žalsvu atspalviu ar net permatomas tarsi vanduo, kai susikristalizuoja - baltas su kremo atspalviu. Šiam medui būdingas ryškus aviečių kvapas ir skonis. Aromatas stiprus, bet malonus. Jis priskiriamas aukščiausiai klasei. Naudojamas gydyti peršalimo ligoms.
- ✓ Barkūnų medus – kol šviežias, būna nuo baltos iki šviesiai geltonos spalvos, kai susikristalizuoja - visiškai baltas, kaip sūdyti lašiniai. Medus skleidžia silpną, vanilę primenantį aromatą.
- ✓ Dobilų medus (baltųjų, raudonųjų, rausvųjų) – šviesiai geltonos spalvos, susikristalizavęs - beveik baltas, švelnaus, malonaus skonio. Aromatas vos juntamas. Labiausiai vertinamas užsienyje. Naudojamas skrandžio rūgštingumui didinti, kepenų ligoms gydyti.
- ✓ Grikių medus – išsiskiria savo spalvų palete: nuo tamsiai geltono su rusvu ar rausvu atspalviu iki tamsiai rudo, net juodo. Tamsiausias būna, kai jis ką tik išimtas iš avilio, tačiau pradėjęs stingti, ima šviesėti. Šis medus aštraus skonio bei kvapo, daugiau nei kiti turi geležies ir baltymų. Stiprina organizmą, ramina nervų sistemą, švelnina paauglystės metu atsirandančius skausmus.
- ✓ Kalendrų medus – išsiskiria tamsia spalva, charakteringu specifiniu aromatu ir skoniu. Stambiais žirneliais susikristalizuoja per 1-2 mėnesius.
- ✓ Kiaulpienių medus – aukso geltonumo ar net oranžinės spalvos, labai kvapnus ir tirštas. Greitai susicukruoja. Išsuktas iš korių, po dešimt dienų jis tampa klampia mase. Labai vertingas. Gydomas kvėpavimo takų uždegimas, padidėjęs skrandžio rūgštingumas, slopinamas skausmas.
- ✓ Klevų medus – būna dviejų rūšių: skystas ir baltas, o kai susikristalizuoja - po vieno ar dviejų mėnesių - tampa tarsi permatomas, raudonai geltonas.
- ✓ Laukų augalų medus – pagrindinė spalva yra geltona, rečiau gali pasitaikyti tamsiai ruda. Laukų medus gali skirtis savo kaina. Jeigu ūkininkai laukų netręšia, toks suneštas medus yra sveikesnis ir brangesnis, o kai naudojama daug trąšų - pigesnis.
- ✓ Liepų medus – šviesiai geltonas arba švarios gintarinės spalvos, kartais - gelsvai žalias (šviežiame meduje ryškus tamsiai žalias atspalvis), labai malonaus liepžiedžių kvapo, gana tirštas. Kambario temperatūroje susikristalizuoja per vieną ar du mėnesius. Šis medus yra aukščiausios kokybės ir labai paklausus. Renkančios liepų nektarą bitės mėgsta ir mėtas, todėl liepų medaus skonis ir kvapas kartais gali priminti mėtų aromatą.
- ✓ Lipčiaus medus – gali būti dviejų rūšių: augalų arba vabzdžių. Augalų lipčius tamsus, suneštas iš augalų lapų, spyglių išskirto skysčio. Vabzdžių lipčius 2-3 kartus tirštesnis už žiedų medų. Žmogui labai naudingas.

- ✓ Liucernų medus – prėskas, beveik baltas, tinka prie arbatos, dažnai maišomas su kitų rūšių medumi.
- ✓ Miško augalų medus – tamsus, nuo geltonai auksinės iki tamsiai rudos ar šviesiai pilkšvos spalvos, aitraus skonio, įvairaus kvapo. Labiausiai vertinamas dėl ekologijos.
- ✓ Ožkarožių medus – šviesus su žalsvu atspalviu, kai susikristalizuoja, tampa baltas ir kietas.
- ✓ Pievų augalų medus – surinktas iš įvairių augalų žiedų, geltonai auksinės arba gelsvai rusvos spalvos, būdingas malonus bei lengvas skonis ir kvapas. Turi daug aromatinių medžiagų, B ir C grupės vitaminų. Gydo peršalimo ligas, stiprina organizmą.
- ✓ Piktžolių medus – įdomaus aromato ir savotiško skonio. Usnių nektaro medus yra žalsvas. Garstukų nektaras medui suteikia savotišką prieskonį. Iš piktžolių bitės prineša gana daug nektaro.
- ✓ Rapsų medus – baltas arba šviesiai gelsvas, o susikristalizavęs tampa beveik baltas ir iš pažiūros primena taukus, silpno švelnaus, vos juntamo kvapo, kartoko skonio. Labai greitai susicukruoja. Jame mažiau mineralinių medžiagų, todėl menkiau vertinamas. Kadangi Lietuvoje rapsų auginama vis mažiau, šios rūšies medaus irgi mąžta. Vartojamas padidėjusiam skrandžio rūgštingumui mažinti.
- ✓ Saulėgrąžų medus – auksinio žalumo spalvos, kuri tampa dar intensyvesnė, kai medus laikomas saulėje, saldus su truputį kartoku prieskoniu, nenusakomo aromato. Susikristalizuoja mažyčiais kristaliukais.
- ✓ Spygliuočių augalų medus – tamsus su pušų sakų kvapu, tirštas, tąsus, susikristalizuoja stambiais kristalais. Jame yra daug vitamino C.
- ✓ Vaismedžių medus – kol šviežias, (nektaras surenkamas, kai žydi vaisius vedantys medžiai) yra beveik permatomas su geltonai žalsvu atspalviu, o kai susikristalizuoja, tampa šviesiai geltonas. Susikristalizavęs smulkiais kristaliukais dar pašviesėja. Būdingas malonus aromatas, kartais itin jaučiamas obels žiedų kvapas, saldus skonis.
- ✓ Viržių medus – tamsiai geltonas su rusvu arba rausvoku atspalviu, stipraus, bet malonaus viržių žiedų kvapo, kartoko skonio. Labai tirštas, ilgai palengva kristalizuojasi ir tampa minkštokas, geltonas arba rusvas. Turi palyginti daug baltymų. Žiūrint per mikroskopą sustingusiame meduje turi matytis į adatėles panašių kristaliukų, jei ne – vadinasi, šis medus ne viržių. Viržių medaus gali siūlyti bitininkai tik iš tų regionų, kuriuose daug pušynų, nes viržiai juos labiausiai mėgsta.

- Bičių pienelis. Bičių darbininkių priešakinių žandų ir ryklės liaukų sekretas. Tai gelsva, aitri, rūgštoka tyrelė. Didžiausią bičių pienelio dalį sudaro vanduo. Be to jame randama 11,15%

baltymų, 8,94% angliavandenių, 5,61% riebalų ir 0,81% mineralinių medžiagų, visi B grupės vitaminai, vitamino C, vitamino A provitamino - karotino, pantoteno rūgšties.

- Žiedadulkės. Svarbiausia žiedadulkių sudėtinė dalis - pilnaverčiai baltymai (jų yra apie 26-40 proc.). Žiedadulkėse yra 5-7 kartus daugiau aminorugščių, jose yra nukleino rūgščių ir nukleoproteidų, apie 20 proc. augalinių riebalų. Paminėtini lipidai, iš kurių susidaro vitaminas D, kai kurie hormonai, „surišantys" cholesterolį ir šalinantys iš organizmo jo perteklių. Žiedadulkėse yra apie 2 proc. fosfolipidų. Jie sulaiko riebalų kaupimąsi kraujagyslėse. Šiame bičių surinktame produkte esantys karotinoidai virsta vitaminu A, gerinančiu regėjimą. Žiedadulkėse yra nemažai vitamino C ir rutino, kurie didina viso organizmo kraujagyslių, o ypač kapiliarų atsparumą. Žiedadulkėse yra ir kitų vitaminų: Bj, B2, B5, B6, PP, E, biotino ir folinės rūgšties.
- Bičių duona. Tai medaus ir žiedadulkių mišinys, turintis daug bičių organizmo liaukų gaminamų sekretų. Pagrindinis bičių baltyminių medžiagų šaltinis. Bičių duonoje mažiau baltymų, riebalų, beveik dvigubai daugiau cukraus ir 5-6 kartus daugiau pieno rūgšties.

  Kuo skiriasi žiedadulkės nuo bičių duonelės? Sugrįžusios bitės su žiedadulkių nešuliais į avilį, jas deda į korių akeles ir tvirtai suspaudžia. Pridėjusios du trečdalius korio akelės, likusią dalį užpila medumi ir akelę užlipdo vaško dangteliu. Taip paruošta žiedadulkių atsarga ateičiai jau vadinama bičių duonele. Tai maisto medžiagų saugykla, kurioje vyksta cheminiai procesai. Bičių seilėse, meduje ir žiedadulkėse yra fermentų, kuriems veikiant skyla baltymai, riebalai ir angliavandeniai. Nuo žiedadulkių bičių duonelė skiriasi tuo, kad joje yra monosacharidų, pieno rūgšties ir daugiau vitamino K. Pieno rūgštis bičių duonelę konservuoja ir neleidžia jai fermentuotis bei gesti. Todėl bičių duonelės aktyvusis rūgštingumas (pH 4,3) yra didesnis negu žiedadulkių (pH 6,3). Savo biologine sudėtimi ir fiziologiniu poveikiu bičių duonelė beveik nesiskiria nuo žiedadulkių, tačiau šie produktai turi ir skirtumų.
- Obuolių išspaudų milteliai. Fitochemikalų kiekis obuoliuose priklauso nuo obuolių rūšies, sunokimo, laikymo, obuolių apdorojimo. Fitochemikalų kiekis ir aktyvumas ženkliai didesnis obuolių žievelėje negu minkštime. Minkštime fitochemikalų 2-6 kartus mažiau. Obuolių laikymas labai nedaug veikia fitochemikalų kiekį juose. Laikant obuolius pliusinėje temperatūroje 9 mėnesius, fenolių kiekis juose beveik nesumažėjo. Tačiau obuolių sulčių spaudimas smarkiai mažina fitochemikalų koncentraciją. Nustatyta, kad po sulčių išspaudimo lieka tik 3-10 procentų antioksidantų aktyvumo. Daugiausia naudingų junginių lieka sulčių išspaudose. Obuolių sulčių išspaudų milteliai, kurie turi labai stiprų

antioksidacinį aktyvumą. Išspaudų milteliai gali būti naudojami kaip maisto papildai, jais gali būti praturtinami įvairūs maisto produktai.

- Riešutai.

✓ Lazdyno riešutai - stabdo senėjimo procesą – vitamino E šaltinis. Suvalgę 100 g riešutų, aprūpinsite savo organizmą keturių dienų vitamino E norma. Lazdyno riešutus ypač patartina valgyti vyresnio amžiaus žmonėms. Juose labai nedaug natrio, todėl jie tinka ir turintiesiems aukštą kraujo spaudimą.

✓ Graikiniai riešutai – polinesočiosios rūgšties omega – 3 šaltinis. Mažina širdies ligų riziką. Riešutai turi vitamino B6, kuris padeda gamintis antikūnams ir raudoniesiems kraujo kūneliams. Valgydami graikinių riešutų, sumažinsite cholesterolio kiekį kraujyje, pagerinsite kraujotaką ir sustiprinsite širdį. Šie riešutai kaloringiausi. Graikinių riešutų aliejus – Omega - 3 šaltinis.

✓ Migdolai - ląstelienos ir vitamino E šaltinis. Migdolai neretai vadinami moterų riešutais, nes jie labai naudingi būsimoms ir maitinančioms mamoms. Be to, šiuose riešutuose yra rūgšties, tad jų turėtų vengti tie žmonės, kurių inkstuose yra akmenų.

✓ Kedrų riešutai - vitamino E šaltinis ir jodo, stimuliuojančio medžiagų apykaitą šaltinis.

✓ Anakardžio riešutai - folio rūgšties ir geležies šaltinis. Anakardžio riešutuose gausu magnio, cinko ir vario, kurie stiprina imuninę sistemą, ramina nervus, padeda įveikti stresą ir gerina savijautą.

✓ Žemės riešutai - dar vadinami arachisais, apskritai nėra riešutai, tai ankštiniai augalai - pupos. Žalių jų valgyti nerekomenduojama - sukelia rūgštingumą skrandyje, o lukštai yra stiprus alergenas. Žemės riešutai - augalinių baltymų šaltinis.

✓ Pistacijos - yra vitamino E šaltinis. Medžiagos - liuteinas ir zeaksatinas - labai naudingos regėjimui bei stabdo akių nusilpimą. Kuo žalesni šie riešutai, tuo jie naudingesni bei vertingesni savo maistine verte.

✓ Bertolijos riešutai (braziliški) - tai didoki, pailgi, kreminės spalvos riešutai su tamsiai ruda luobele, pasislėpę tvirtame trisluoksniame kevale. Fosforo ir seleno šaltinis, kuris neleidžia susidaryti laisviesiems radikalams ir užkerta kelią vėžiui.

✓ Pekanų riešutai dar vadinami Pekaninių karijų arba tiesiog karijų riešutai - Juglandaceae šeimai priklausantis augalas. Tai gan aukšti medžiai, literatūroje rašoma, kad paprastai užauga iki 20-40 m. aukščio, užfiksuotas netgi 55 m. aukščio riešutas. Makadamijų riešutai - mononesočiosios palmitino rūgšties šaltinis. Šie riešutai laikomi brangiausiais pasaulyje riešutais. Makadamijų aliejus – mononesočiosios RR šaltinis.

- Sėklos. Linų sėklos. Riebalų rūgščių omega-3 ir omega-6, jose yra baltymų, skaidulų, aminorūgščių, gleivinių medžiagų. Sėmenų aliejus. Moliūgų sėklos. Jos turi polinesočiųjų riebalų rūgščių, jose yra baltymų, cinko, magnio, vitaminų C, E, B, PP, B2. Moliūgų sėklų aliejus. Sezamo sėklos. Jose yra baltymų, angliavandenių, magnio, kalcio. Gerosios sezamo savybės siejamos su lignantais, dideliu mikroelementų, antioksidantų kiekiu ir nesočiomis riebalų rūgštimis. Sezamo sėklų aliejus. Saulėgrąžų sėklos. Šiose sėklose daug augalinių riebalų ir riebaluose tirpstančių vitaminų A, D ir E. Jos – mikroelementų (cinko, fluoro, jodo, kalcio, geležies) šaltinis. Šiose sėklose yra folio rūgšties ir vitamino B6. 100 g saulėgrąžų sėklų yra 300 mg magnio – šešis kartus daugiau negu rupioje duonoje. Saulėgrąžų aliejus.
- Maistinės sėlenos. Sėlenos – tai luobelės, kurios lieka sumalus grūdus. Maistinės sėlenos dėl savo detoksikuojančio poveikio dažnai vadinamos „žarnyno šluota“. Maistinės sėlenos – žarnyno peristaltikos stimuliatorius. Sėlenose yra didelė mineralinių medžiagų – magnio, fosforo, geležies, folio rūgšties ir vitaminų B1, B2, B6 bei pantoteno rūgšties (PP) – koncentracija. Sėlenos naudojamos: su kefyru, jogurtu, pasukomis, varške, daržovių ar vaisių sultimis, blynų, lietinių, duonos, bandelių ar pyragų tešloje, salotose ir košėse.
- Kofermentas Q10. Riebaluose tirpi į vitaminą panaši kiekvienoje mūsų organizmo ląstelėje esanti medžiaga, padedanti maisto medžiagas paversti pagrindiniu ląstelių energijos šaltiniu - adenozintrifosfatu (ATF). Nuo ATF kiekio priklauso visos ląstelių funkcijos. Kai kofermento Q10 trūksta, ląstelės nebegali atlikti savo funkcijų ir atsiranda įvairių sveikatos sutrikimų. Japonijos mokslininkai nustatė, kad kofermento Q10 stoka lemia intensyvesnį organizmo senėjimą. Didžiausia kofermento Q10 koncentracija yra širdies raumens ląstelėse, smegenyse, kūno raumenyse, gimdoje, imuninėje sistemoje. Labiausiai kofermentas Q10 reikalingas širdies ir kepenų veiklai, nes šie organai sunaudoja daugiausia energijos ir yra jautriausi jos trūkumui. Kofermento Q10 trūkumas atsiranda, kada kuomet mityba yra neracionali ir organizme trūksta medžiagų, kurios reikalingos kofermento Q gamybai.
- Skvalenas. Skvalenas - natūralus organinis junginys, stiprus antioksidantas, komerciškai gaunamas išskiriant iš ryklių kepenų riebalų. Skvaleno daug turi augalai, pvz., burnočių sėklos, ryžių ir kviečių sėlenos, kviečių gemalai, alyvuogės.
- Laminarija. Jodo šaltinis Oficialus jūros kopūstų pavadinimas – laminarija.
- Dumbliai. Spirula. Tai mėlynai-žali dumbliai-dumblių milteliai. Spirulinos ypatumai: Turi 8 mūsų organizmui esmines amino rūgštis (ir 10 neesminių) – viena pagrindinių mūsų ląstelių sudedamoji dalis. Gausu įvairiausių vitaminų: A, B1, B2, B6, C, E, ir K. Karotenoidai - tai

antioksidantinių savybių turintys augalų pigmentai. Spiruloje 20 kartų daugiau bera karotino nei morkose. Dešimtį kartų daugiau geležies nei bet kuriame kitame maisto produkte. Daug vario, mangano ir kitų mineralų, kurie yra svarbūs mūsų organizmui. Daug chlorofilo, kuris mažina uždegimus ir pagerina kepenų funkcionalumą. Chlorofilas žinomas kaip detoksikuojanti fito maistinė medžiaga. Turi gama linoleno rūgšties (Gamma Linolenic Acid – GLA), kuri mažina cholesterolio kiekį kraujyje, gelbėja esant dideliam kraujospūdžiui ir apsaugo nuo širdies ligų. Mėlynasis pigmentas (fikocianinas) yra pats svarbiausias pigmentas, randamas spirulinoje. Jame yra magnio ir geležies molekulinėje sandaroje. Manoma, kad jis galėjo būti gyvybės ištaka tiek augalams, tiek ir gyvūnams.

Naujų maisto dehidratacijos būdų (džiovinimo – liofilizavimo, džiovinimo skystu azotu) taikymas ir jų įtaka jusliniams rodikliams, išeigai, maistinei ir biologinei vertei.

Liofilizacija

Tai būtų galima pavadinti tobulu konservavimo metodu, nes nenaudojami jokie konservantai, saldikliai ar skonio stiprikliai. Vakuume, - 60 laipsnių šaltyje, išdžiovinamuose vaisiuose ar uogose išlieka absoliučiai visi vitaminai. Uogos ir vaisiai nepraranda nei kvapo, nei skonio, tampa traškūs ir aromatingi. Šiais produktais itin patogu mėgautis namie, darbe ar kelionėje ištisus metus.

Liofilizacija – tai džiovinimas šalčiu. Liofilizuojant sušalęs vanduo iš produktų pašalinamas jį išgarinant žemoje temperatūroje.

Liofilizuojant iš produktų pašalinama iki 97% vandens.

30 Pav. Produkto liofilizacija

Dabar liofilizatoriai prieinami ne tik stambioms maisto pramonės įmonėms, bet ir daugeliui mokslo laboratorijų bei smulkių gamintojų.

Liofilizuotų maisto produktų rinka greitai plečiasi, nes liofilizuoti maisto produktai išlaiko puikias maistines savybes:

Visos vertingos maisto produkto sudėtinės dalys išlieka nepakitusios.

Nepakinta maisto produkto išvaizda, skonis, kvapas.

Maisto produktas išlieka tokios pat formos.

Liofilizuoti maisto produktai vertingi verslui:

Produktų galiojimo laikas pratęsiamas iki 2 ir daugiau metų

Nereikalingas specialus laikymo režimas: liofilizuotus maisto produktus galima laikyti kambario temperatūroje (jie negenda dėl ypač mažo vandens kiekio produktuose)

Liofilizuotus produktus patogu transportuoti:

nereikia specialaus temperatūrinio režimo, mažai sveria, užima mažai vietos,išlaiko savo formą.

Liofilizuoti produktai ypač lengvai rehidruojami (atstatomas vandens kiekis).

Dėl šių savybių liofilizacija greitai tampa įprastu maisto perdirbimo metodu.

Jau seniai liofilizuoti produktai naudojami vaikų maisto gamyboje, karo pramonėje, arbatos ir kavos paruošimui.

Įdomūs faktai apie liofilizavimą:

- Kavos perdirbimas – didžiausia ir seniausia liofilizacijos pramonės šaka.
- Liofilizuojant 3000 kg šaldytų braškių virsta į 300 kg uogų.
- Liofilizuojant 3000 kg šaldytos vištienos virsta į 1000 kg produkto.
- Liofilizuoti rožių žiedlapiai. Po liofilizacijos gėlės idealiai išlaiko pradinę spalvą ir formą. Dažniausiai naudojami rožių žiedlapiai – vestuvėms, viešbučiuose kambariams, vonioms, lovoms puošti, kitoms progoms. JAV 400 liofilizuotų natūralios spalvos žiedlapių pakelyje parduodama už 5 USD, galima nusipirkti įvairiausių spalvų.
- Nustatyta, jog liofilizuotos mėsos organoleptinės savybės yra prastesnės negu šviežios mėsos. Taip pat pastebėtas liofilizuotos mėsos švelnumo ir sultingumo sumažėjimas, kuris ryškesnis kiaulienai. Mėsos trapumo sumažėjimas, kartu ir kitų su šia savybe susijusių parametrų pablogėjimas bus mažesnis liofilizuojant produktus po terminio apdorojimo, nenaudojant užšaldymui skysto azoto. Dehidratuojant žalią mėsą, užšaldytą skystame azote, būtina sutrumpinti iki minimumo laiką tarp užšaldymo ir džiovinimo.

Nauji pagrindinių maitinimo komponentų ir garnyrų pjaustymo, homogenizavimo ir trynimo bei pusgaminių formavimo ir apipavidalinimo būdai.

Molekulinė gastronomija – tai šiuo metu besiformuojanti atskira tarpdisciplininė mokslo šaka, siūlanti virėjų ir mokslinių laboratorijų bendradarbiavimą ir sėkmės formulę – supratimą, kad cheminiai, biocheminiai ir fiziniai procesai lemia maisto skonį ir kokybę.

i mokslo šaka tiria, kas lemia (gerą) maisto skonį (pvz., ingredientai, gaminimo būdas, pateikimas, aplinka, cheminės medžiagos, fizinės savybės, valgytojo psichologija ir neurofiziologija) ir kaip mes galime panaudoti mokslo žinias geresnio skonio patiekalams sukurti. Naudojami metodai – eksperimentinis maisto gaminimas ir cheminė analizė (pvz., chromatografija, masių spektrometrija, tiriama oksidacija, baltymų denatūracija), fizikinės chemijos (kietumo, elastingumo, tirštumo testai, tirpimo/virimo temperatūros, koloidų, emulsijų stabilumo nustatymas), psichologiniai-neurofiziologiniai metodai (valgymo testai, klausimynai, smegenų aktyvumo stebėjimai). Tikslai: ištirti, siūlyti, perspėti, mokyti, modeliuoti, nuspėti, kurti – ir visa tai apie maistą. Tyrimų sritys: pojūčiai (ką mes jaučiame valgydami maistą), neapdorotų maisto produktų ypatybės, kas vyksta maisto gaminimo (pvz., virimo, kepimo) metu, socialiniai aspektai ir kt.

Fizikocheminiai procesai:

Mechaniniai: homogenizavimas, plakimas, trynimas, pūtimas, emulgavimas, ekstrudavimas, sferizavimas.

Terminiai:

- Kaitinimas žemoje temperatūroje (+40 - + 60° C) (kiaušiniai).
- Kaitinimas vakuuminėje pakuotėje žemoje temperatūroje (+40 - + 60) (mėsa, žuvis).
- Virimas vakuume 0,8 barai (+40 - + 60° C).
- Virimas slėgyje.
- Džiovinimas 35 - 40 ° C.
- Džiovinimas - šaldymas vakuume liofilizatoriuje -60 / -80° C.
- Džiovinimas - šaldymas skystu azotu -150 / -160° C.
- Sušaldymas -18 / -20° C.
- Atšaldymas 0 / +6° C.
- Atšaldymas alginato tirpaluose (kalcio chloridas), formose.

Cheminės reakcijos

- Majaro reakcijos – rudavimo reakcijos.
- Inversija.
- Karamelizacijos reakcija.
- Antioksidacija.

- Fermentacija.
- Koaguliacija.

Įranga:

- **Įrengimai**: homogenizatorius, trintuvas, plakiklis, blenderis, kuteris, vakuumatorius, gastrovakuumatorius, cirkuliatorius, liofilizatorius, skysto azoto įranga, sauso ledo įranga.
- **Įrankiai ir inventorius**: sifonas (anglies dvideginis), silikoninės žarnelės, švirkštai, kiaurasamtis, pipetės.

Maistas ir komponentai:

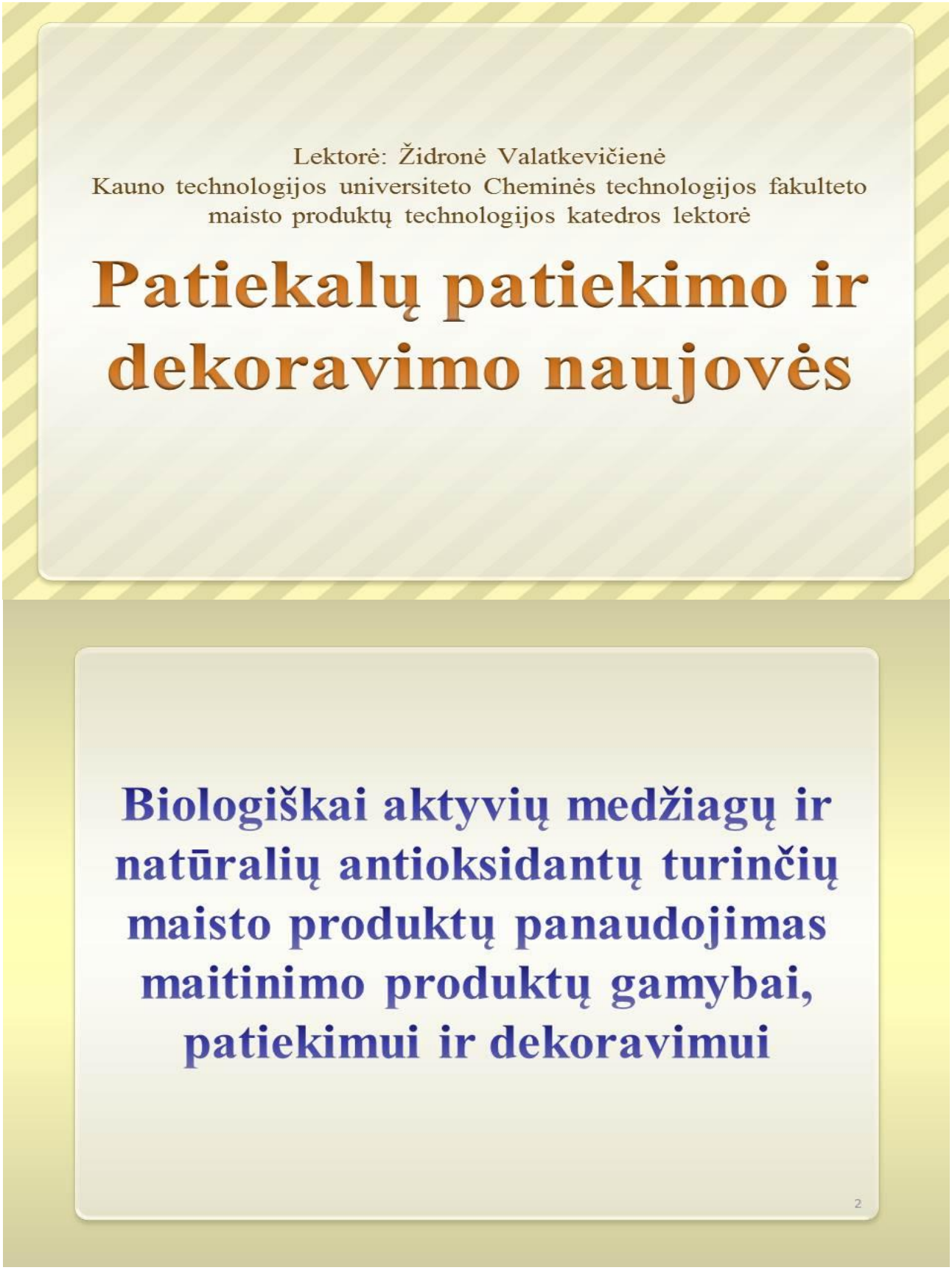
- Maisto priedai: agaras, želatina, karagenanas, claro želatina, kiaušinių arba sojų lecitinas-emulsiklis, invertuotas cukrus – gliukozės sirupas, askorbo rūgštis, kalcio bikarbonatas, kalcio chloridas, natrio alginatas, laktatas, skystas azotas, sausas ledas.
- Plakimas – musai, putėsiai.
- Plakimas – beze, zefyrai.
- Plakimas – morengai.
- Emulsavimas – putos.

1.2. Skaidrės

Lektorė Žydronė Valatkevičienė supažindina su patiekalų patiekimo ir dekoravimo naujovėmis Lietuvoje ir užsienyje.

Skaidrėse nagrinėjamos šios temos:

1. Biologiškai aktyvių medžiagų ir natūralių antioksidantų turinčių maisto produktų panaudojimas maitinimo produktų gamybai ir patiekimui ir dekoravimui.
2. Nauji pagrindinių maitinimo komponentų ir garnyrų pjaustymo, homogenizavimo ir trynimo bei pusgaminių formavimo ir apipavidalinimo būdai.
3. Naujų maisto dehidratacijos būdų (džiovinimo – liofilizavimo, džiovinimo skystu azotu) taikymas ir jų įtaka jusliniams rodikliams, išeigai, maistinei ir biologinei vertei.
4. Naujų žaliavų ir įrangos pasiūla ir panaudojimas patiekalų patiekimui ir dekoravimui.
5. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo mados.
6. Naujausi maisto saugos reikalavimai.


Lektorė: Židronė Valatkevičienė
Kauno technologijos universiteto Cheminės technologijos fakulteto
maisto produktų technologijos katedros lektorė
Patiekalų patiekimo ir dekoravimo naujovės
Biologiškai aktyvių medžiagų ir natūralių antioksidantų turinčių maisto produktų panaudojimas maitinimo produktų gamybai, patiekimui ir dekoravimui
2

Biologiškai aktyvios medžiagos

- ***Biologiškai aktyvios medžiagos*** - tai natūralios medžiagos, kurios dalyvauja ir yra būtinos medžiagų apykaitos procesuose bei pasižymi ***sveikatą stiprinančiomis savybėmis***.
- Kai kurios biologiškai aktyvios medžiagos pasigamina žmogaus organzime, kitos gaunamos vartojant tam tikrą maistą, kuris yra turtingas biologiškai aktyviomis mežiagomis.

3

Biologiškai aktyvių medžiagų funkcijos

- ***stiprina imuninę sistemą,***

- didina organizmo atsparumą fiziniam bei emociniam stresui,
- stiprina nervų sistemą,
- mažina kūno įtampą bei protinį nuovargį

- ***turi stiprų antioksidacinį veikimą,***
- mažina cholesterolio sintezę ir įsisavinimą,
- mažina kraujo krešėjimą,

- ***aktyvina kepenų detoksikacinius fermentus***,
- ***skatina detoksikacinius žarnyno procesus***

- veikia kaip fitoestrogenai,

4

Biologiškai aktyvios medžiagos

- Mineralinės medžiagos
- Vitaminai (***vitaminai C ir E*** –***natūralūs antioksida***

- Amino rūgštys
- Riebalų rūgštys ***Omega -3 ir Omega -6***
- ***Maistinės sėlenos***
- Vaistinės ir prieskoninės žolės
- Prieskoniniai augalai ir daržovės (**fitoncidai** – eteriniai lakūs aliejai)
  Svogūnai, česnakai, spygliuočiai – kadagio uogos, krienai, wasabi krienai
- ***Bičių produktai***
- ***Jūros dumbliai - spirula***
- ***Sėklos ir riešutai***
- Ryklių taukai ir ***burnočių sėklos*** (**skvalenas** - svarbus ***antioksidantas***)
- ***Augalų pigmentai***: beta karotinai, likopenai, flavonoidai (**kvertecinas**), antocianai - svarbūs ***antioksidantai***)
- Ryklių kremzlės (gliukozaminas ir chondroitinas – ***jungiamojo audinio polisacharidas***).
- Kofermentas Q10

5

Vaistiniai augalai ir jų šaknys

- ***Saldymedis***

6

Kviečių produktai

- ***Daiginti kviečiai.*** Juose gausu vitaminų B ir ypač daug ***vitamino E*** bei ***mikroelemento cinko***.
- ***Kviečių žemenys.*** Juose gausu vitaminų B ir ypač daug ***vitamino E*** bei ***mikroelemento cinko***.

7

Keptas karpis su bekono roletu, *daugiabulviu*, žalumynų – agurkų salotomis su *dilgėlėmis*, *citrinų, paprikų ir dilgėlių padažu*

8

Dilgėlių lietiniai su špinatų ir ridikėlių įdaru

9

Vitaminas E

- ***Vitaminas E – lipidinės kilmės antioksidantas.***

- Šaltiniai:
  - ***kviečių grūdų gemalai, daiginti grūdai,***
  - ***riešutai ir sėklos***
  - ***žuvų kepenys,***
  - ***aliejai*** (ypač daigintų grūdų aliejus, kviečių gemalų aliejus, saulėgrąžų aliejus ir kt.)

10

Riešutai

Kviečių gemalai – *vitaminas E*

- Gemalai – ***fiziologiškai ypač aktyvus maisto produktas***.
- Juose daug baltymų (23-40%), angliavandenių, todėl jie yra malonaus salstelėjusio skonio.
- Gemalai ypatingi tuo, kad juose mažai krakmolo, jie turi daug vitaminų B1, B2, B6, PP, ***natūralaus vitamino E*** ir ***folio rūgšties***.
- Kviečių gemalus rekomenduojama vartoti po 3-4 valgomuosius šaukštus.
- Jų galima dėti į košes (bulvių košė su kviečių gemalais), salotas, jogurtus, įmaišyti į tešlą kepant duoną, blynus, blynelius, bandeles, sausainius.
- Maistiniai kviečių gemalai gaunami iš kviečio grūdo branduolio.

12

Kviečių gemalai

13

Kviečių gemalų aliejus – *vitaminas E*

14

Antocianai

- **Antociãnai** [tamsiai mėlynas], augalų ląstelių pigmentai, kurie rūgščioje terpėje būna raudoni, neutralioje — violetiniai, šarminėje— mėlyni; nudažo augalų žiedus ir vaisius.
- Antocianų turi mėlynos ir raudonos spalvos uogos, pvz., ***mėlynės***, ***slyvos, gervuogės, girtuoklės, meškauogės***, šilauogės, ***juodieji serbentai***, žemuogės, vyšnios, trešnės, erškėtuogės, **avietės**, **braškės**, **spanguolės**, bruknės, juodosios vynuogės, ***baklažanai*** ir kt.

15

Fenolinės rūgštys (kumarino, ferulo, chlorogeno, kavos rūgštys).

16

Katechinai

- ***Žaliojoje arbatoje***, kakavoje, šokolade.

17

Flavonoidai

- ***Svarbiausi flavonoidai – kvercetinas ir citrinas.***

- ***Kvercetinas*** – antikancerogenas ir antioksidantas.
  - **raudonuosiuose** svogūnuose, raudonuosiuose kopūstuose
- ***Citrinas*** - antioksidantas.
  - citrusiniuose vaisiuose (apelsinuose, citrinose, greipfrutuose),
  - erškėčiuose,
  - juoduosiuose serbentuose,
  - slyvose,
  - obuoliuose, kriaušėse
  - trešnėse, vyšnėse.
  - vynuogių vyne ir sultyse.

18

Likopenas

- **Likopenas** – tai provitaminas-antioksidantas, iš kitų karotinoidų šeimos atstovų išsiskiriantis ***aukštu antioksidaciniu aktyvumu*** (***beveik 3 kartus aktyvesnis už beta-karotiną***) ir toksinio poveikio neturėjimu netgi vartojant didelėmis dozėmis. Žmogaus organizme jis virsta vitaminu A.
- Pagrindinis likopeno šaltinis yra ***pomidorai***. Kiti likopeno šaltiniai yra ***raudonos spalvos daržovėse ir vaisiuose:*** raudonos morkos, arbūzai, papajos, raudonieji greipfrutai, raudonosios paprikos (bet ne braškės)

19

Vitaminas C

- ***Vitaminas C – antioksidantas.***
- Šaltiniai: **Vaisiai**
  Daržovės
  Uogos

Dilgėlė

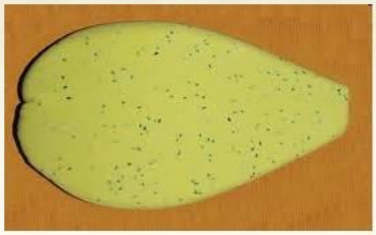
Dilgėlė priskiriama ypač vitaminingų augalų grupei. Dilgėlių lapuose yra angliavandenių, baltymų, riebalinio ir eterinio aliejaus, vitaminų C, K, B2 ir B3, fermentų, daug chlorofilo, karotino, mineralinių medžiagų. Dilgėlės nuo seno vartojamos kraujavimui stabdyti, biologiškai aktyvios jų medžiagos skatina eritrocitų gamybą, slopina uždegimų procesus.

21

Dilgėlių pesto

22

Gaminiai su dilgėlėmis



23

Šaltalankių uogos – vitamino C šaltinis

24

Šaltalankių sirupas, sultys ir džemas

25

Erškėtuogės – vitamino C šaltinis

26

Ančių kepenėlių paštetas su erškėtuogių drebučiais

Erškėtuogės – vitamino C šaltinis

27

Kofermentas Q10

- Riebaluose tirpi į vitaminą panaši kiekvienoje mūsų organizmo ląstelėje esanti medžiaga, padedanti maisto medžiagas paversti pagrindiniu ląstelių energijos šaltiniu - adenozintrifosfatu (ATF).
- Nuo ATF kiekio priklauso visos ląstelių funkcijos. Kai kofermento Q10 trūksta, ląstelės nebegali atlikti savo funkcijų ir atsiranda įvairių sveikatos sutrikimų.
- Japonijos mokslininkai nustatė, kad kofermento Q10 stoka lemia intensyvesnį organizmo senėjimą.
- Didžiausia kofermento Q10 koncentracija yra širdies raumens ląstelėse, smegenyse, kūno raumenyse, gimdoje, imuninėje sistemoje.
- Labiausiai kofermentas Q10 reikalingas širdies ir kepenų veiklai, nes šie organai sunaudoja daugiausia energijos ir yra jautriausi jos trūkumui.
- Kofermento Q10 trūkumas atsiranda, kada kuomet mityba yra neracionali ir organizme trūksta medžiagų, kurios reikalingos kofermento Q gamybai.
- Kofermento Q-10 daug yra riebioje žuvyje, sardinėse, kepenyse. Šiek jo randama sojų pupelėse, riešutuose, sezamo sėklose, kopūstuose, špinatuose, bulvėse, morkose, svogūnuose. Tačiau su kofermento Q-10 galima tik labai mažus kiekius, todėl jo trūkumo beveik neįtakoja, jis atskirai kaip papildas

28

Kofermentas Q 10

- Bulvės
- Morkos
- Kopūstai
- Riešutai
- Sezamo sėklos
- Žemuogės

- **Sardinos**
- **Skumbrės**
- **Pelamidės**

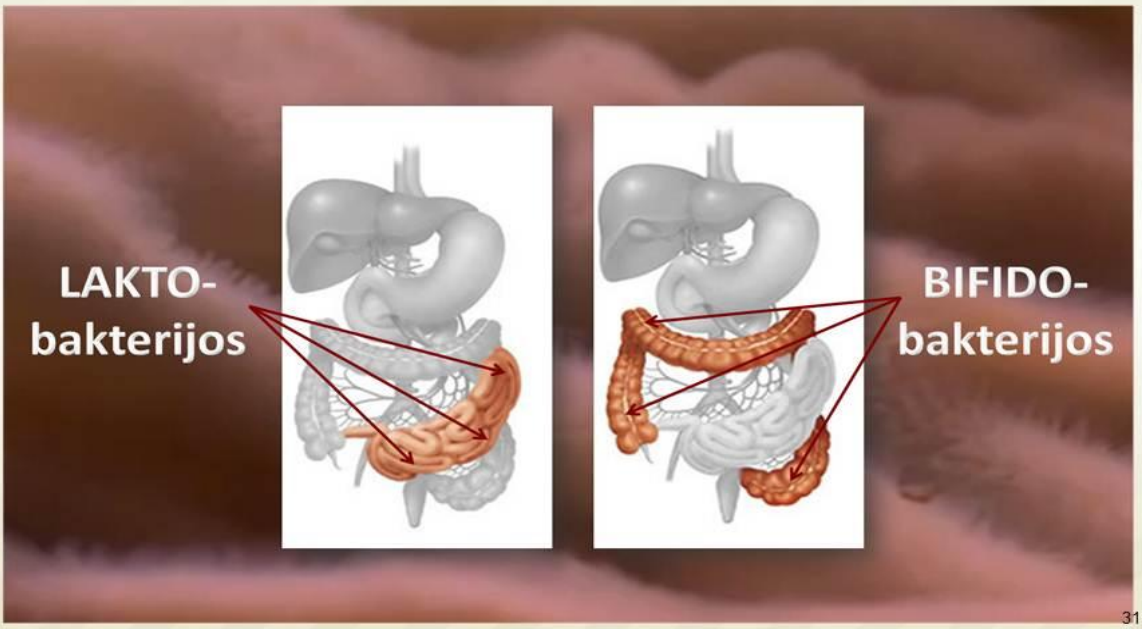
29

Biopadažai

- Biojogurtas
- Biogrietinė
- Biopasukos

30

Normalaus žarnyno probiotika



Keptas uotas su *citrininiu jogurto* padažu

32

Kalakutienos balandėliai savojos kopūstų lapuose su *bazilikų jogurtiniu* padažu

33

Maistinės sėlenos

- Sėlenos – tai luobelės, kurios lieka sumalus grūdus.
- Maistinės sėlenos dėl savo ***detoksikuojančio poveikio*** dažnai vadinamos „žarnyno šluota".
- Maistinės sėlenos – ***žarnyno peristaltikos stimuliatorius***.
- Sėlenose yra didelė mineralinių medžiagų – magnio, fosforo, ***geležies, folio rūgšties*** ir vitaminų B1, B2, B6 bei pantoteno rūgšties (PP) – koncentracija.

Sėlenos naudojamos:

- Su kefyru, jogurtu, pasukomis, varške, daržovių ar vaisių sultimis;
- blynų, lietinių
- duonos, bandelių ar pyragų tešloje;
- salotose ir košėse.

34

Bitininkystės produktai

- ***Medus***
  Liepų, rapsų, grikių , miško, pievų, pienių, vandens augalų, eukaliptų, kaštonų, akacijų ir kt. žiedų.
- Medaus pagrindą sudaro ir saldų skonį suteikia jame esanti gliukozė ir fruktozė.
- Nektaras į bičių medaus skilvelį patenka susimaišęs su seilėmis, ir čia nektare esanti sacharozė yra veikiama fermentų ir skyla į gliukozę ir fruktozę. Perdirbtą nektarą bitės supila į korius, kur jis pilnai subręsta ir tampa medumi.
- Meduje yra apie **19 % vandens**, daug angliavandenių, iš kurių daugiausiai – ***fruktozės ir gliukozės (po 33-40 %).*** Taip pat meduje yra 1,5-5 % sacharozės, 5-10 % maltozės, kitų cukrų, mineralinių medžiagų (***geležies, kalio, kalcio, magnio, natrio***) bei kitų medžiagų (***tiamino, riboflavino, vitamino C, niacino, pantoteno rūgšties***).
- Taip pat meduje yra nedideli kiekiai fermentų, fitoncidų, hormonų, aromatinių bei baktericidinių medžiagų. Medus turi antioksidacinių savybių. Jo antibakterines savybes daugiausia lemia ***fermentas gliukozės oksidazė***, kuriam dalyvaujant, gliukozė skyla į gliukono laktoną ir vandenilio peroksidą.

35

Medaus spalva

- Tamsus medus yra maistingesnis, turtingesnis mineralinių medžiagų, nors malonesnio skonio - šviesus medus.
- Tamsiame meduje, skirtingai negu šviesiame, geležies yra keturis kartus, vario - du, o mangano - net keturiolika kartų daugiau.
- Grikių medus turi 25 kartus daugiau mineralinių medžiagų negu liucernų medus. Tačiau aštroko būna ir šviesaus medaus, pavyzdžiui, liepų.

36

Bičių pikis - natūralus antibiotikas

- *Bičių pikis (**propolis**) , yra sakinga, maloniai stipraus kvapo ir kartoko, aštraus skonio biologiškai aktyvus produktas.*

Bičių pikis (propolis – dervinga medžiaga).
Didžioji dalis meduje esančių medžiagų – tai polifenoliniai junginiai. Pagrindiniai polifenoliniai junginiai yra flavonodai. Be jų randamos ir fenolinės rūgštys, fenoliniai aldehidai, ketonai ir kt. Šie junginiai suaktyvina bičių pikio savybes. propolis stabdo puvimo procesus.

- Pikio veikimo spektras yra gana platus: ***antimikrobinis, antivirusinis, antigrybinis, priešuždegiminis, vietinis antestezuojantis, antioksidacinis, ir biostimuliuojantis.***

Bičių pienelis

- **Bičių pienelis** - bičių darbininkių priešakinių žandų ir ryklės liaukų sekretas.Tai gelsva, aitri, rūgštoka tyrelė. Didžiausią bičių pienelio dalį sudaro vanduo.
- Be to jame randama 11,15% baltymų, 8,94% angliavandenių, 5,61% riebalų ir 0,81% mineralinių medžiagų, ***visi B grupės vitaminai, vitamino C, vitamino A provitamino - karotino, pantoteno rūgšties***.

38

Žiedadulkės

- **Žiedadulkės** - augalų vyriškosios lytinės lastelės. Jos formuojasi ir bręsta žiedo vyriškojoje dalyje, kuokelių sustorėjimuose - dulkinėse. Žiedadulkėms subrendus, dulkinės sienelė plyšta, ir žiedadulkės išdulka. Be savo tiesioginės paskirties - apvaisinti moteriškoje žiedo dalyje, sėklapradyje, glūdinčią kiaušialąstę, žiedadulkės yra daugelio naudingų vabzdžių entomofagų - maistas. Bitėms žiedadulkės yra vienintelis amino rūgščių, riebalų šaltinis, svarbus mineralinių druskių, mikroelementų ir daugelio vitaminių šaltinis.

39

Bičių duona

- **Bičių duona** yra medaus ir žiedadulkių mišinys, turintis daug bičių organizmo liaukų gaminamų sekretų. Pagrindinis bičių baltyminių medžiagų šaltinis.
Bičių duonoje mažiau baltymų, riebalų, beveik dvigubai daugiau cukraus ir ***5-6 kartus daugiau pieno rūgšties***.

40

Sėklos

Linų sėklos
- Riebalų rūgščių ***omega-3 ir omega-6***, jose yra baltymų, skaidulų, aminorūgščių, gleivinių medžiagų.

Sėmenų aliejus.

Moliūgų sėklos
- Jos turi ***polinesočiųjų riebalų rūgščių***, jose yra baltymų, ***cinko, magnio,*** vitaminų C, E, B, PP, B2.

Moliūgų sėklų aliejus

Sezamo sėklos
- Jose yra baltymų, angliavandenių, ***magnio, kalcio***. Gerosios sezamo savybės siejamos su lignanais, dideliu mikroelementų, antioksidantų kiekiu ir nesočiomis riebalų rūgštimis.

Sezamo sėklų aliejus.

Saulėgrąžų sėklos
- Šiose sėklose daug augalinių riebalų ir riebaluose tirpstančių vitaminų A, D ir E. Jos – mikroelementų (cinko, fluoro, jodo, kalcio, geležies) šaltinis. Šiose sėklose yra folio rūgšties ir vitamino B6. 100 g saulėgrąžų sėklų yra 300 mg ***magnio*** – šešis kartus daugiau nei rupioje duonoje.

Saulėgrąžų aliejus

41

Kanapių sėklos

42

Sėklos: anyžiai, ožragė, kalendros, garstyčios, juodgrūdė

43

Sėklos. Daigintos sėklos

- Linų sėmenų, moliūgų, saulėgrąžų, sezamų, ***kanapių, burnočių (amaranto), margainių*** sėklos.

44

Sėklos: burnotis, margainis, kanapės

45

Skvalenas

- Skvalenas - natūralus organinis junginys, ***stiprus antioksidantas***, komerciškai gaunamas išskiriant iš ***ryklių kepenų riebalų***.
- Skvaleno daug turi augalai, pvz., **burnočių sėklos**, **ryžių ir kviečių sėlenos**, kviečių gemalai, alyvuogės.

46

Laminarija
Jodo šaltinis

- Oficialus jūros kopūstų pavadinimas – laminarija.

47

Tilapijos ir nototenijos duetas su jūros kopūstais (laminarija) ir šafrano padažu

48

Dumbliai

49

Spirula

- **Tai mėlynai-žali dumbliai-dumblių milteliai.**

Spirulinos ypatumai

- Turi 8 mūsų organizmui esmines amino rūgštis (ir 10 neesminių) – viena pagrindinių mūsų ląstelių sudedamoji dalis.
- ***Gausu įvairiausių vitaminų:*** *A,* B1, B2, B6, ***C, E, ir K.***
- ***Karotenoidai -*** tai antioksidantinių savybių turintys augalų pigmentai. Spiruloje 20 kartų daugiau bera karotino nei morkose. Dešimtį kartų ***daugiau geležies*** nei bet kuriame kitame maisto produkte. ***Daug vario, mangano*** ir kitų mineralų, kurie yra svarbūs mūsų organizmui. ***Daug chlorofilo, kuris mažina uždegimus ir pagerina kepenų funkcionalumą. Chlorofilas žinomas kaip detoksikuojanti fito maistinė medžiaga.*** Turi ***gama linoleno rūgšties*** (Gamma Linolenic Acid – GLA), kuri mažina cholesterolio kiekį kraujyje, gelbėja esant dideliam kraujospūdžiui ir apsaugo nuo širdies ligų.
- **Mėlynasis pigmentas** (fikocianinas) yra pats svarbiausias pigmentas, randamas spirulinoje. Jame yra magnio ir geležies molekulinėje sandaroje. Manoma, kad jis galėjo būti gyvybės ištaka tiek augalams, tiek ir gyvūnams.

50

Spirulos produktai

51

Naujų maisto dehidratacijos būdų (džiovinimo – liofilizavimo, džiovinimo skystu azotu) taikymas ir jų įtaka jusliniams rodikliams, išeigai, maistinei ir biologinei vertei.

52

Liofilizacija

- Tai būtų galima pavadinti tobulu konservavimo metodu, nes nenaudojami jokie konservantai, saldikliai ar skonio stiprikliai.
- Vakuume, - 60 laipsnių šaltyje, išdžiovinamuose vaisiuose ar uogose išlieka absoliučiai visi vitaminai.
- Liofilizuojant iš produktų pašalinama iki 97% vandens.
- Liofilizuoti produktai ypač lengvai rehidruojami (atstatomas vandens kiekis).
- Uogos ir vaisiai nepraranda nei kvapo, nei skonio, tampa traškūs ir aromatingi.
- Šiais produktais itin patogu mėgautis namie, darbe ar kelionėje ištisus metus.

53

Liofilizatorius

Liofilizacija

- Produktų galiojimo laikas pratęsiamas iki 2 ir daugiau metų
- Nereikalingas specialus laikymo režimas: liofilizuotus maisto produktus galima laikyti kambario temperatūroje (jie negenda dėl ypač mažo vandens kiekio produktuose)
  - **Liofilizuotus produktus patogu transportuoti:**
  - nereikia specialaus temperatūrinio režimo,
  - mažai sveria,
  - užima mažai vietos,
  - išlaiko savo formą.

55

Liofilizacija

- Visos vertingos maisto produkto sudėtinės dalys išlieka nepakitusios.
- Nepakinta maisto produkto išvaizda, skonis, kvapas.
- Maisto produktas išlieka tokios pat formos.
- Liofilizuoti maisto produktai vertingi verslui.

56

Produktai kuriuos galima liofilizuoti

- Jautiena;
- Veršiena;
- Paukštiena;
- Menkė;
- Krevetės;
- Kukurūzai;
- Žali žirneliai;
- Kukurūzai;
- Braškės;
- Avietės;
- Spanguolės;
- Mėlynės;
- Cukinijos;
- Svogūnai ir kt.

57

Liofilizuotos paprikos ir liofilizuotų paprikų milteliai

Paprikos – Vitamino C šaltinis

58

Lęšių paštetas su kviečių gemalų aliejumi ir *liofilizuotų paprikų milteliais*

Paprikos – Vitamino C šaltinis

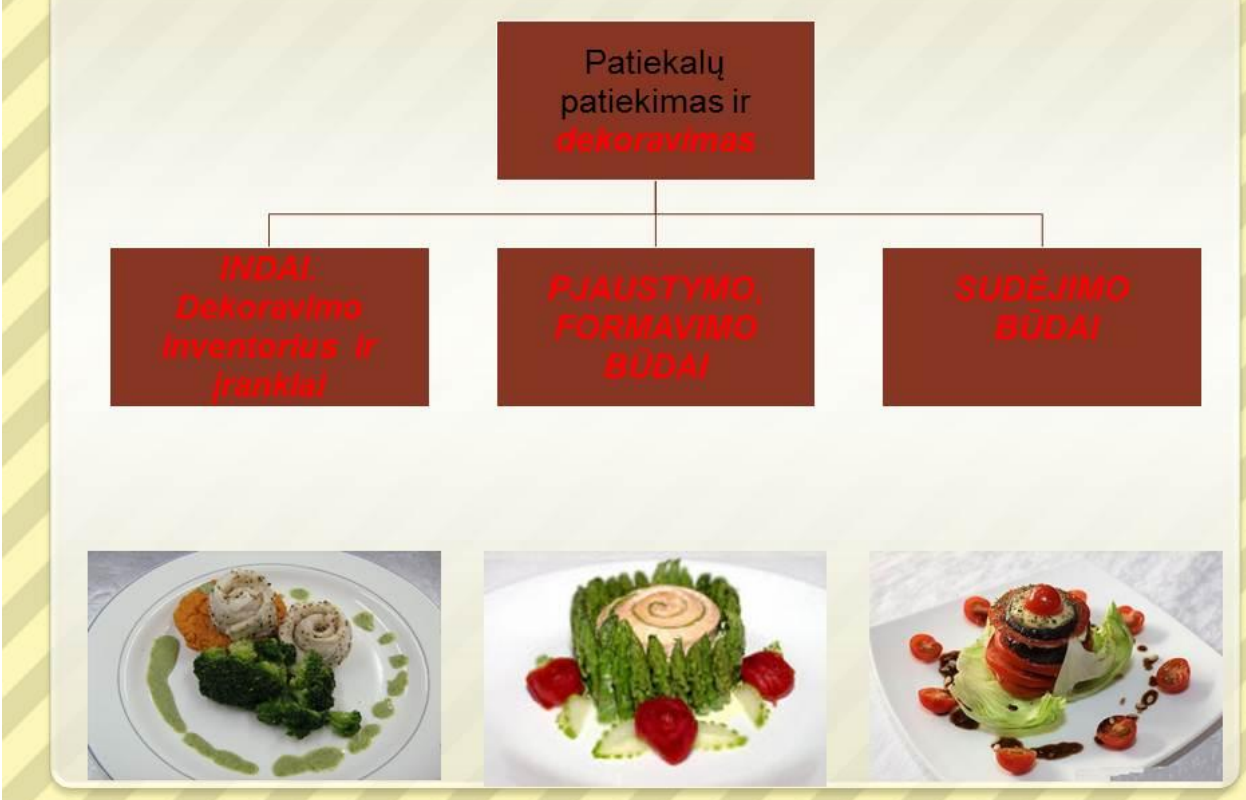
59

Įdarytos paprikos

60

Nauji pagrindinių maitinimo komponentų ir garnyrų pjaustymo, homogenizavimo ir trynimo bei pusgaminių formavimo ir apipavidalinimo būdai.

61



Pjaustymo būdai

- ***Kapojimas*** – pjaustymas netaisyklingais kubeliais - *tartaru*
- ***Juostelės*** (*stripe*)– pjaustymas *stripais*
- ***Ilgos ir plonos lazdelės – ilgi šiaudeliai*** (stick) (*strypeliais,* ***virbalais***) – *stikais*
- ***Griežinėliai*** – *pjaustymas galetėmis*

Kapojimas – pjaustymas netaisyklingais kubeliais - *tartaru*

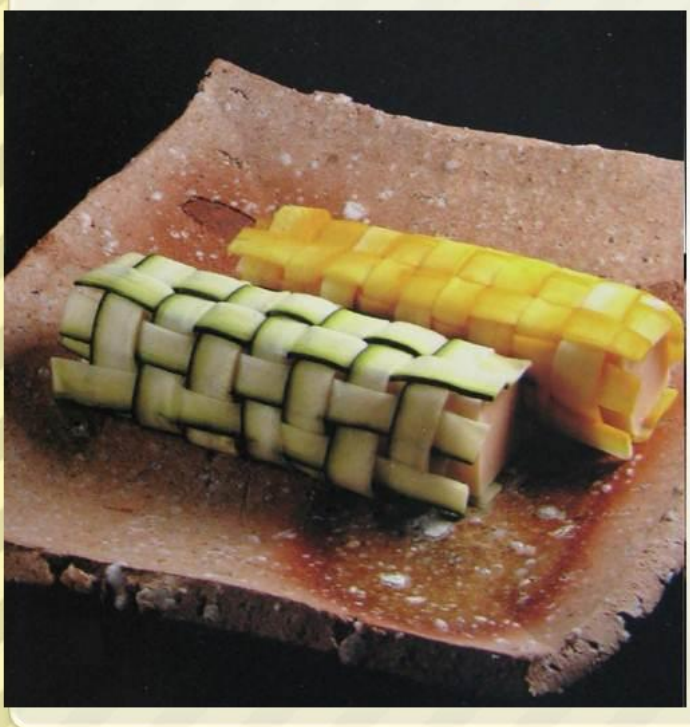
Ilgos ir plonos lazdelės – ilgi šiaudeliai

Pjaustymo būdai - Juostelės

Juostelės

Juostelių Pynimas

Ančių kepenėlių croute



Griežinėliai – pjaustymas galetėmis

Tunų, lašišų ir jūros ungurių galetės su juodaisiais ir raudonaisiais ikrais

Patiekalų komponentų sudėjimo būdai

- Plokštumoje šalia vienas kito
- Pusiau krūvele
- Krūvele
- **Linijoje**
- **Plokštumoje išdėlioti plačiai**
- **DUETAS**
- **Indas inde**

Duetas

Linijoje

Kepta jautiena su bulvių košės charlotte, brokolių piurė ir chereso padažu

INDAS INDE

Padažų ir tyrių patiekimas ir dekoravimas

Putų ir tyrių patiekimas ir dekoravimas

Violetinės morkos

Dekoravimas

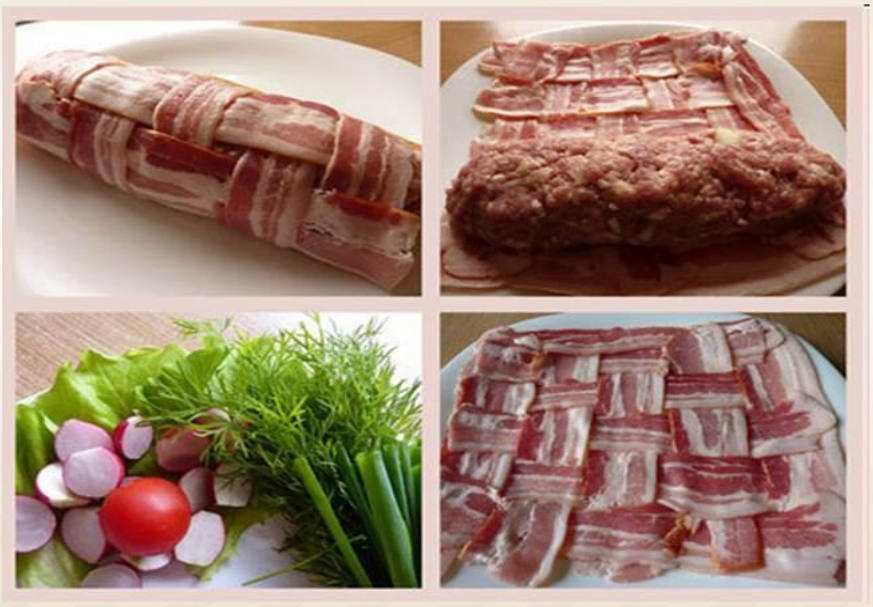
Dekoravimas – dispenseriai. Silikoninis šepetėlis. Teptukas

Formelės

Formelės

Folija

Formavimas



PUSGAMINIŲ MECHANINIO APDOROJIMO IR FORMAVIMO BŪDAI

- Pate - paštetas
- Tartare - tartaras
- Mousse – musas
- Sufle - suflė
- Smooth - smufas
- Charlotte
- Terrine - terinas
- Carpaccio
- Croute
- Roule - rouletas
- Gallete - galetė
- Aspic – drebučiai
- Galantine - galantinas
- Roulade – rouladas
- Remoulade - remouladas

Patiekalo sudėtinės dalys

- Pagrindinis komponentas
- Pagrindinis garnyras
- Daržovių garnyras
- Padažas

85

Šaltasis patiekalas

- Pagrindinis komponentas
- Garnyras
- Padažas

86

Sriuba

- Pagrindinis komponentas
- Padažas

87

Karštasis patiekalas ir užkandis

- Pagrindinis komponentas
- Pagrindinis garnyras
- Daržovių garnyras
- Padažas

88

Naujų žaliavų ir įrangos pasiūla ir panaudojimas patiekalų patiekimui ir dekoravimui

89

Karamelizatorius

Šfirkštas ir sifonas
Molekulinė gastronomija

Molekulinė gastronomija

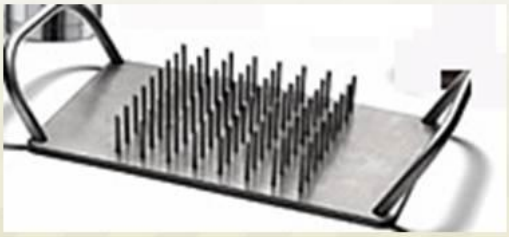
Molekulinė gastronomija

Molekulinė gastronomija

Įranga: vakuumatorius, multivac, gastrovac, cirkuliatorius, vonia filtratorius-ekstraktorius, garintuvas, sous vide virtuvas

Garintuvas

Liofilizatorius, karamelizatorius, pacojet, grilis



Sifonai, šeikeriai, trintuvai

Bulvių virimas žemoje temperatūroje. Bulvių košė su angliarūšte

vacuum vleestumbler MariVac

Hotmix, Vitamix

Gastrovac

Virimas vakuume

- Daržovės verda 40°C, žuvis 50°C, mėsa 60-65°C.

Gastrovac

Virimas vakuume

- Sultinys arba sirupas verdamas 60-65°C temperatūroje.

Virimas sudarius vakuumą

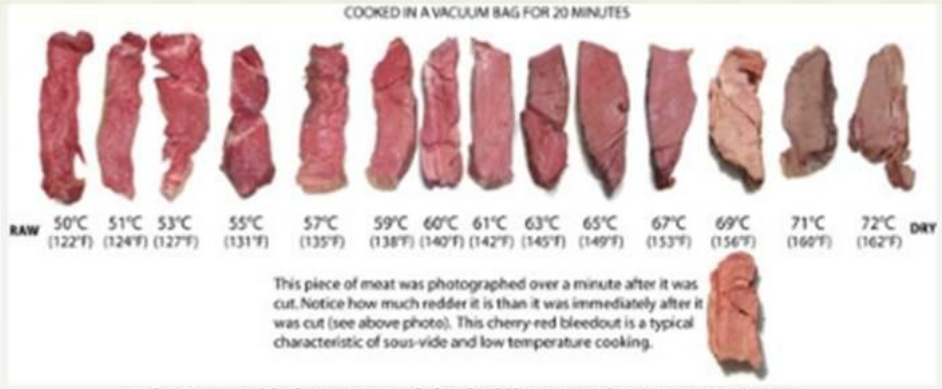
Virimas vakuuminėje pakuotėje

Vakuuminės pakuotės

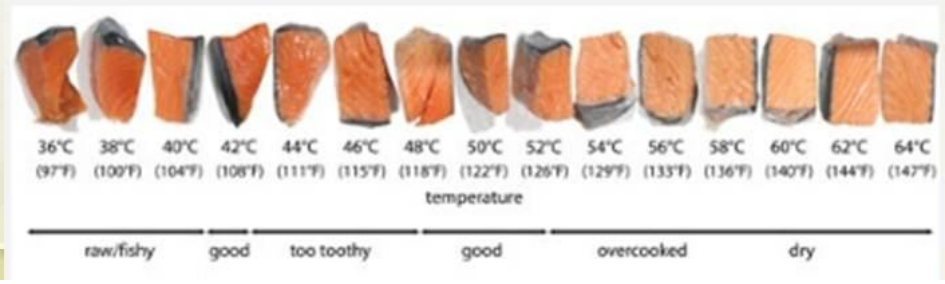
Vakuumatorius ir Vakuuminės pakuotės

Virimas žemoje temperatūroje cirkuliatoriuje

Virimas žemoje temperatūroje vakuume vakuumatoriuje ir vakuuminėje pakuotėje cirkuliatoriuje



What sous-vide hanger steak looks like at various temperatures.



Virimas žemoje temperatūroje cirkuliatoriuje

Daržovių biapdorojimas

Molekulinė gastronomija

- Minkšti geliai
- Aštrūs geliai
- Elastingi geliai

Elastingi geliai – noodles

- Minkšti geliai

karagenanas, agaras

Aštrūs geliai - stikliukai

- Aštrūs geliai

Izomaltozė, agaras

Aštrūs geliai

- Geliai

Izomaltozė, agaras, želatina

Minkšti geliai – ravioliai

- Minkšti geliai
želatina, agaras

Minkšti geliai – ikriukai

- Minkšti geliai
želatina, agaras

Molekulinė gastronomija

- Geliai - sferizacija

Sferizacija

Ikriukai

Putos

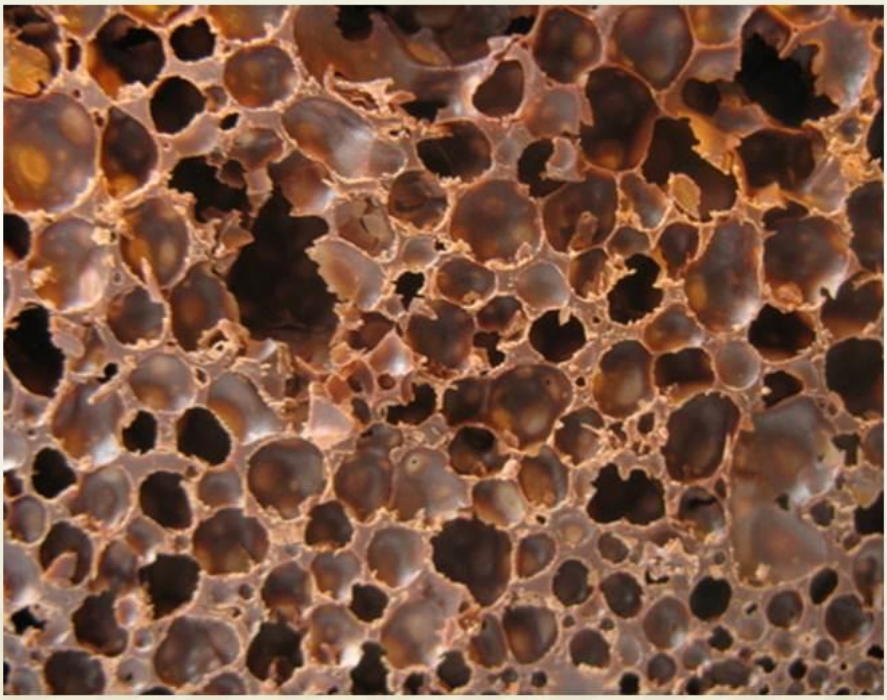
- Lecitinas

Lašišos tartaras su pankolių ravioliu, peražolių putomis ir balzamo padažu

Drebučiai su karagenanu ir liofelizuoti vaisiai

Daržovių makaronai

Aeravimas.



Šachmatinė mėsa

- ***Lets take a time out to talk about what Meat Glue is: The scientific term, transglutiminase are a family of enzymes that catalyze the formation of a covalent bond between a free amine group (e.g., protein- or peptide-bound lysine) and the gamma-carboxamide group of protein- or peptide-boundglutamine. Thanks Wikipedia. In simpler terms it means that this magic powder can combine scraps of meat to make very nice looking cuts or specialty shapes.***
- I grabbed two 8×10 cryovac bags and evenly distributed the meat mixture to each, about 2.5 ounces in each bag.
- I vacuum packed both bags in the cryovac to omit all the air.
- Then, I patted the lumps down with my palm until I could run it through the flat rung of the pasta machine. I did this to get a flat, thin surface of the meat inside the bag.
- After both bags were thin and even, I tossed them into the immersion circulator to sous vide over night at 131*F.

Šachmatinė žuvis

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMAS

PAGRINDINIS *KOMPONENTAS*

PAGRINDINIS KOMPONENTAS – *GARNYRAS*

PAGRINDINIS KOMPONENTAS – *PADAŽAS*

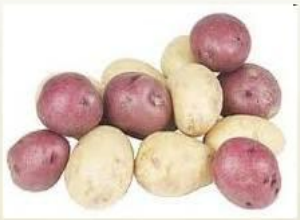
PAGRINDINIS KOMPONENTAS- *PRIESKONIAI*

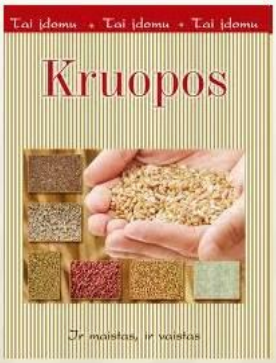
GARNYRAI

BULVĖS

KRUOPOS

MAKARONAI





Pagrindinis garnyras

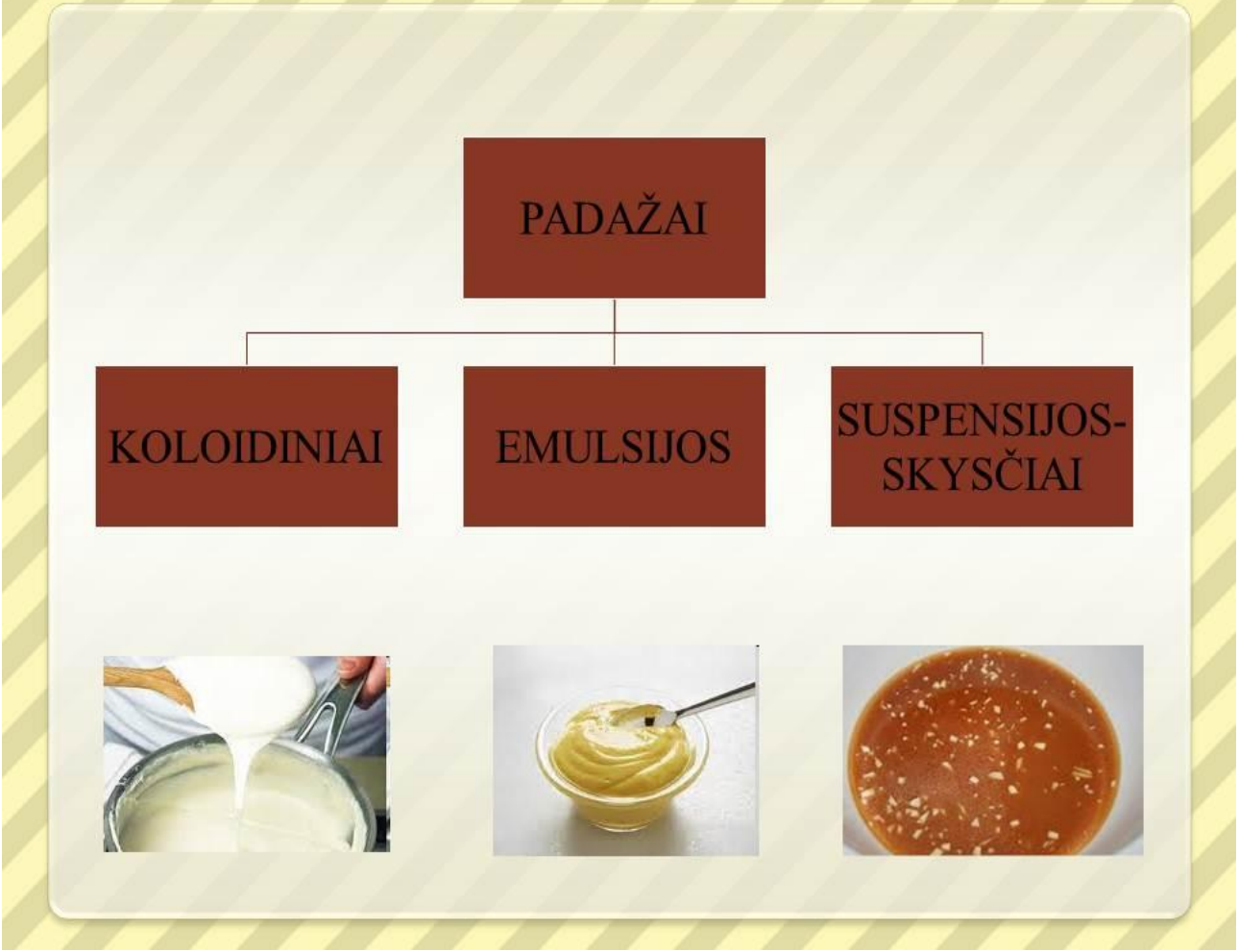
- Bulvės
- Kruopos
- Makaronai

Daržovių garnyras

- Daržovės
- Vaisiai ir uogos

- Ankštinės daržovės su ankštimis

MAKARONAI
NAMINIAI: VERMIŠELIAI, LAKŠTINIAI
PASTA
NOODLES


PADAŽAI
KOLOIDINIAI
EMULSIJOS
SUSPENSIJOS-SKYSČIAI

Padažų klasifikavimas

- **Pagal pagrindinės žaliavos kilmę:**
  - gyvūninės kilmės
  - augalinės kilmės
- **Pagal tirštinimo būdą:**
  - su tirštinimo ar emulsavimo medžiagomis
  - be tirštinimo medžiagų
- **Pagal patiekimo temperatūrą:**
  - karštieji
  - šaltieji

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMO RODIKLIAI

- JUSLINIAI
- FIZIKINIAI
- CHEMINIAI

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMAS

MAITINIMO PRODUKTŲ
JUSLINIAI DERINIMO RODIKLIAI :

- IŠVAIZDA
- SKONIS IR KVAPA
- SPALVA
- TEKSTŪRA

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMAS

MAITINIMO PRODUKTŲ
CHEMINIAI DERINIMO RODIKLIAI :

MAISTO CHEMINĖ SUDĖTIS-

- **Baltymai**
- **Riebalai**
- **Angliavandeniai:**
  - **Mono ir disacharidai**
  - **Krakmolas**
  - **Skaidulinės medžiagos**

Baltymai

- **GYVŪNINĖS KILMĖS**

- MĖSA IR MĖSOS SUBPRODUKTAI
- ŽUVIS IR NEŽUVINIAI JŪRŲ PRODUKTAI
- **VARŠKĖ**, PIENAS IR PIENO PRODUKTAI
- **KIAUŠINIAI**

140

Baltymai

- **AUGALINĖS KILMĖS**

- GRŪDŲ PRODUKTAI
  - ***MILTAI,***
  - ***MAKARONAI,***
  - ***KRUOPOS,***
  - DUONA IR PYRAGO GAMINIAI
- ***ANKŠTINĖS DARŽOVĖS***
  (PUPELĖS, ŽIRNIAI, LĘŠIAI)
- ***DARŽOVĖS***, VAISIAI, UOGOS
- RIEŠUTAI, SĖKLOS
- GRYBAI

Riebalai

- **GYVŪNINĖS KILMĖS**
  - **SVIESTAS**
  - **NATŪRALUS PIENAS**
  - **GRIETINĖ, GRIETINĖLĖ**
  - VARŠKĖ, VARŠKĖS SŪRIS
  - FERMENTINIS SŪRIS
  - ***RIEBIOS MĖSOS, ŽUVYS***
  - LAŠINIAI
  - TAUKAI, LAJUS
- **AUGALINĖS KILMĖS**
  - **ALIEJUS**
  - **MAJONEZAS**
  - MARGARINAS
  - **RIEŠUTAI, SĖKLOS**

Angliavandeniai

- **POLISACHARIDAI**
  - GRŪDŲ PRODUKTAI
    MILTAI,
    MAKARONAI,
    KRUOPOS,
    DUONA IR PYRAGO GAMINIAI
  - DARŽOVĖS
    BULVĖS
  - ***ANKŠTINĖS DARŽOVĖS***

- **MONO- IR DI- SACHARIDAI**
  - ***DARŽOVĖS***
  - ***VAISIAI IR UOGOS***
- **MAISTINĖS SKAIDULINĖS MEDŽIAGOS**

MAITINIMO PRODUKTAI

- **GYVŪNINĖS KILMĖS**
- **MĖSOS**
- **ŽUVŲ**
- VARŠKĖS
- KIAUŠINIŲ
- **AUGALINĖS KILMĖS**
- **MILTŲ**
- **KRUOPŲ**
- **MAKARONŲ**
- DARŽOVIŲ, VAISIŲ, UOGŲ
- ANKŠTINIŲ DARŽOVIŲ
- GRYBŲ

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMO KRYPTYS

TINKAMOS DERINIMO KRYPTYS:

- **BALTYMAI** - ANGLIAVANDENIAI (**MONO- ir DISACHARID**

- **BALTYMAI -** RIEBALAI (**POLINESOČIOS RIEBALŲ RŪGŠ**

145

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMO KRYPTYS

TINKAMOS DERINIMO KRYPTYS:

- **ANGLIAVANDENIAI** - RIEBALAI (**SOČIOSIOS IR POLINESOČIOSIOS RIEBALŲ RŪGŠTYS**)

146

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMO KRYPTYS

NETINKAMOS DERINIMO KRYPTYS:

- **BALTYMAI** - ANGLIAVANDENIAI (KRAKMOLAS)
- **BALTYMAI** - RIEBALAI (SOČIOSIOS RIEBALŲ RŪGŠTYS)

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMO KRYPTYS

NETINKAMOS DERINIMO KRYPTYS:

- **BALTYMAI** - ANGLIAVANDENIAI (MAISTINĖS SKAIDULINĖS MEDŽIAGOS)

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMAS

REKOMENDUOJAMOS DERINIMO KRYPTYS:

- **BALTYMAI** - ANGLIAVANDENIA
  (**MONO- ir DISACHARIDA**

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMAS

REKOMENDUOJAMOS DERINIMO KRYPTYS:

- **BALTYMAI** - RIEBALAI
  (**BE RIEBALŲ RŪGŠČIŲ**)

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMAS

REKOMENDUOJAMOS DERINIMO KRYPTYS:

- **BALTYMAI** - *RIEBALAI*
  (MAŽA RIEBALŲ KONCENTRACIJA)

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMO KRYPTYS

- **NEREKOMENDUOJAMOS DERINIMO KRYPTYS:**

- **BALTYMAI** (gyvūninės kilmės) -
  BALTYMAI (augalinės kilmės)

MAITINIMO PRODUKTŲ DERINIMAS

MAITINIMO PRODUKTŲ
FIZIKINIAI DERINIMO RODIKLIAI :

- **TEMPERATŪRA**

Šaltas maistas

- ***Šaltas maistas – +2 - + 6° C***
  Įsisavinimas 60 – 70 %

Karštas maistas

- Karštas maistas – ne mažiau kaip +6
  Įsisavinimas 90 – 99 %

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo mados

156

Dekoravimas

- Aplinkos dekoravimas
- Stalo serviravimas ir dekoravimas
- Patiekalų patiekimas ir dekoravimas

157

Dekoravimas

- *Proga -Tikslas – Tema*
- ***Metų laikas***

- Lauko dekoravimas

- **Aplinkos dekoravimas**
- **Stalo serviravimas ir dekoravimas**
- **Patiekalų patiekimas ir dekoravim**

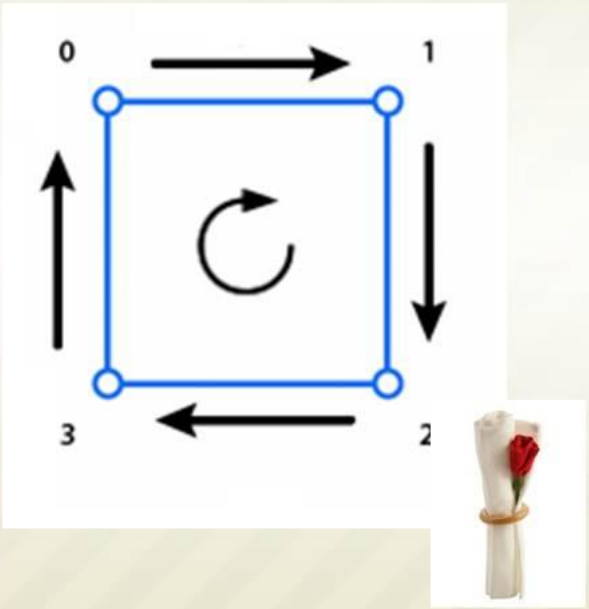
158

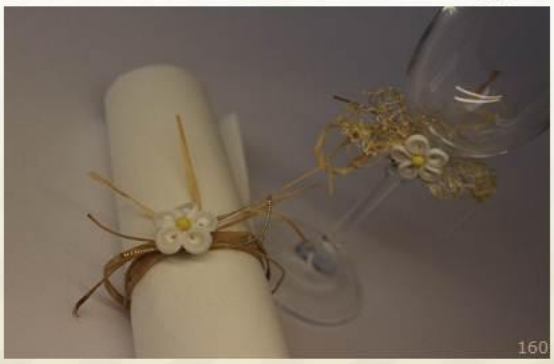
PROTOKOLAS

- **Karališkasis protokolas** – griežtų taisyklių sistema ir jų vykdymo formos, priimtos monarchų rūmuose.
- **Diplomatinis protokolas** – elgesio taisyklės, kurių privalo laikytis diplomatai ir kiti oficialūs valstybių vadovai ir atstovai įvairiuose oficialiuose diplomatiniuose renginiuose.
- **Tarnybinis protokolas** – visuma taisyklių, tradicijų ir susitarimų, kuriais grindžiamas bendravimas įvairaus darbo sferoje.
- Karinis protokolas – armijoje visuotinai priimtų elgesio normų, manierų ir taisyklių kodeksas, taikytinas visose karinėje srityje dirbančių žmonių gyvenimo ir darbinės veiklos sferose.

159

Patiekalų patiekimas ir lėkščių – servetėlių dekoravimas





160

PATIEKALŲ SERVIRAVIMO ZONOS

1 - LĖKŠTELĖ MAISTINĖMS ATLIEKOMS (KAULAMS)

161

Patiekalų lėkščių gaubtas

162

Patiekalo apipavidalinimas – dekoravimas

- **Jusliniai rodikliai:** išvaizda, spalva, skonis, kvapas, tekstūra
- **Fermentinės sitemos sužadinimas**
- **Virškinimas ir maisto įsisavinimas**
- **Konkurencija**
- **Kaina**

Patiekalų klasifikavimas

PAGAL PATIEKIMO TEMPERATŪRĄ:
- ŠALTIEJI
- KARŠTIEJI

PAGAL TEKSTŪRĄ:
- KIETOS
- MINKŠTOS

Patiekalų klasifikavimas

PAGAL KILMĘ:

- Žuvų
- Mėsos

- Varškės
- Miltų
- Makaronų
- Kruopų
- Daržovių
- Ankštinių daržovių
- Grybų

PAGAL SPALVĄ:

- Šviesios
- Tamsios

Patiekalų klasifikavimas

PAGAL PUSGAMINIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ:

- STAMBIAGABALINIAI
- PORCIJINIAI
- SMULKIAGABALINIAI
- MALTI

PAGAL PUSGAMINIŲ FORMAVIMO BŪDĄ:

- SU ĮDARU
- BE ĮDARO

PAGAL PUSGAMINIŲ PARUOŠIMO BŪDĄ:

- PANIRUOTI
- NEPANIRUOTI

PAGAL ŠILUMINĮ APDOROJIMO BŪDĄ:

- VIRTI (vandenyje, **vandens garuose**)
- ŠUTINTI (virti mažame vandens kiekyje)
- KEPTI (**pagrindiniu būdu** – ant viryklės keptuvėje su riebalais (10 % riebalų)

  konvekciniu būdu - **konvekcinėje krosnyje** su riebalais (5 % riebalų)

  giliu kepimu - fritiūroje riebaluose (produkto - riebalų 1 / 4

- APKEPTI (apkepamas termiškai apdorotas produktas)
- TROŠKINTI (troškinamas pakepintas produktas)

PAGAL ŠILUMINĮ APDOROJIMO BŪDĄ:

- KEPTI **ant kepimo paviršiau**

griliaus, lavos akmenų, kontaktinio griliaus (grill)

...telių ... barbecue)

PATIEKALŲ GRUPĖS

- ŠALTIEJI UŽKANDŽIA

PATIEKALŲ GRUPĖS

- SALOTOS

- ŠALTIEJI PATIEKALAI

PATIEKALŲ GRUPĖS

- **KARŠTIEJI UŽKANDŽIAI**

- **Gratin**
- **Sufle**

PATIEKALŲ GRUPĖS

- **SRIUBOS**

- **PIRMIEJI KARŠTIEJI PATIEKALAI**

- **ANTRIEJI KARŠTIEJI PATIEKALAI**

PATIEKALŲ GRUPĖS

- **DESERTINIAI PATIEKALAI ir DESERTINIAI GĖRIMAI. VAISIAI IR UOGOS**

PATIEKALŲ GRUPĖS

- **Pirmųjų patiekalų grupė (starters, appetizers)**

- **Pagrindinių patiekalų grupė (main courses**

- **Desertinių patiekalų grupė (afters)**

PIRMŲJŲ PATIEKALŲ GRUPĖ (STARTERS, APPETIZERS)

- Šaltieji užkandžiai

- SALOTOS
- SALTIEJI PATIEKALAI
- Sriubos

- Pirmieji kruopų užkandžiai
- Pirmieji makaronų, miltų užkandžiai

Šaltieji užkandžiai

Užkandžių derinimas pagal paskirtį ir juslinius rodiklius

- Aperityvai
- Užkandžiai prie vyno
- Užkandžiai prie alaus
- Užkandžiai prie stipriųjų gėri

Šaltieji užkandžiai

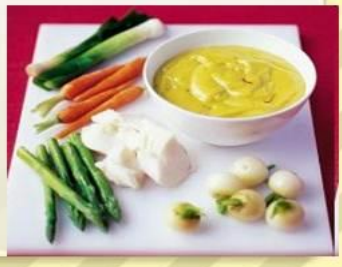
Užkandžiai

Su duonos arba miltų kepiniais:

- Canape
- Sluoksniuoti sumuštiniai
- Tartalete –tarte – Krepšeliai
- Eklerai – profitroliai – plikytos tešlos indeliai
- Croute - valovanai – sluoksniuotos tešlos indeliai
- Crostini
- Roule – Rouletai – roletai
- Lazdelės – grissini
- Bruscheta

- Taleriai
- Traškučiai

Šaltieji užkandžiai



Be duonos ar miltų kepinių:

- Mėsa, žuvis, subproduktai
- Sūriai
- Daržovės, vaisiai – džiovinti
- Uogos: alyvuogės, kapariai, kaparė
- Canape
- Vėrinukai
- Suktinukai
- Traškučiai

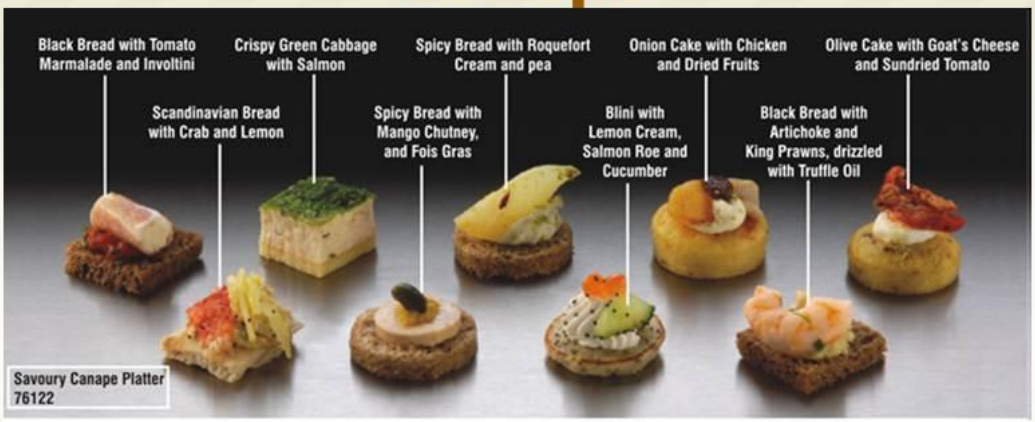
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI

- DUONOS GABALĖLIAI SU SVIESTU IR ĮVAIRIAIS PJAUSTYTAIS MAISTO PRODUKTAIS ***(CANAPE)***
- SKRUDINTI DUONOS GABALĖLIAI SU ALIEJUMI, SU ĮVAIRIAIS TEPAMAIS ĮDARAIS ***(CROSTINI)***
- SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS KEPINIAI SU ĮVAIRIAIS ĮDARAIS IR ***(CROUTE)***
- TRAPIOS ar KAPOTOS TEŠLOS KEPINIAI SU ĮVAIRIAIS ĮDARAIS_____APVALIOS FORMOS **-** ***(TARTLETTE)*** OVALIOS FORMOS **-** ***(BARQUETTE)***
- SLUOKSNIUOTOS TEŠLOS KEPINIAI SU ĮVAIRIAIS ĮDARAIS ***(BOUCHEE)***
- PLIKYTOS TEŠLOS KEPINIAI SU ĮVAIRIAIS ĮDARAIS ***(ECLAIR , PROFITROL)***

Šaltieji užkandžiai -Canape

- **Canape** –
  vieno kąsnio užkandis

Canape



Užtepėlės prie šaltųjų užkandžių

Kremai

- varškės, sūrio, ricotos, maskarponės ir kt. pagrindu
- žuvies, mėsos,
- kiaušinių,
- daržovių, grybų ir kt. pagrindu
- ankštinių daržovių: *avinžirnių, pupelių, lęšių* ir kt. pagrindu

Pesto padažai-aliejiniai padažai

- Pomidorų – rosso pesto, paprikų, čili, morkų su imbierais, morkų su čili, keptų svogūnų ir česnakų pesto
- Bazilikų su kedro riešutais, žalumynų, provanso žolelių pesto

Majonezo padažai

- Majonezo su sūriu, su pelėsiniais sūriais, su pomidorų padažu, su jogurtu, su garstyčiomis, su paprikomis ir čili, su kornišonais, su žalumynais, su česnakais, su špinatais, su kaparėliais, su alyvuogėmis, su saulėje džiovintais pomidorais, riešutais, moliūgų sėklomis, pankolių sėklomis.

Pomidorų padažai

Šaltųjų užkandžių įdarai

Salotėlės

Kremai

- varškės, sūrio, ricotos, maskarponės ir kt. pagrindu
- žuvies, mėsos,
- kiaušinių,
- daržovių, grybų ir kt. pagrindu
- ankštinių daržovių: *avinžirnių, pupelių, lęšių* ir kt. pagrindu

Pesto padažai-aliejiniai padažai

- Pomidorų, paprikų, čili, morkų su imbierais, morkų su čili, keptų svogūnų ir česnakų pesto
- Bazilikų su kedro riešutais, žalumynų, provanso žolelių pesto

Pirmieji kruopų užkandžiai

Garnyrai- daugiaryžiai ir ryžių tyrės(piurė):

šafraninis risotto, špinatinis risotto, pomidorinis risotto, braškinis risotto

Pirmieji makaronų užkandžiai

Kiaušinių šiluminio apdorojimo būdai

Kiaušinių kepimo būdai

Plakta kiaušinienė

Kiaušinių košė
Kiaušinių smufas
(smooth) - omletas

Kiaušiniai įdaryti trynių smufu

Kiaušinių virimo būdai

Kiaušinių virimo būdai

Virimas cirkuliatoriuje žemose temperatūrose

Virimas be lukšto

Virimas be lukšto polietileno maišeliuose

Virimas be lukšto polietileno maišeliuose žemose temperatūrose

Virimas formose

PAGRINDINIŲ PATIEKALŲ GRUPĖ (MAIN COURSES)

- Karštieji žuvų užkandžiai
- Karštieji mėsos užkandžiai
- Karštieji daržovių užkandžiai

- KARŠTIEJI **ŽUVŲ** PATIEKALAI
- KARŠTIEJI **GYVŪLIŲ MĖSOS** PATIEKAL
  (butchers meat)
- KARŠTIEJI **PAUKŠČIŲ MĖSOS** PATIEKA
  (poultry and game)
- KARŠTIEJI **ŽVĖRIŲ IR LAUKINIŲ PAUKŠČIŲ MĖSOS** PATIEKALAI
- Karštieji subproduktų patiekalai
- Karštieji daržovių patiekalai

- Šaltieji patiekalai
- Salotos

DESERTINIŲ PATIEKALŲ GRUPĖ (AFTERS)

- **MILTINĖS KONDITERI**
  PATIEKALAI
  (sweets)

- **DESERTAI**
  (deserts)

- **VAISIAI IR U**
  (fresh frui

- Sūriai
  (cheese)

DESERTINIŲ PATIEKALŲ KLASIFIKAVIMAS

- ***MILTINĖS KONDITERIJOS GAMINIŲ PATIEKALAI:***
  - TORTAI,
  - PYRAGAI, VYNIOTINIAI
  - PYRAGAIČIAI,
  - SAUSAINIAI
- ***DESERTAI***
- ***VAISIAI IR UOGOS***
- ***DESERTINIAI GĖRIMAI***

Smoothie (smooth -vienodai tirštas) kokteilis - *smufas*

Naujausi maisto saugos reikalavimai

205

Patiekalo gamybos technologija

- **Maisto žaliavų ir produktų kokybės vertinimas**
- **Maisto produktų derinimas**
- **Patiekalo gamyba ir kokybės vetinimas**

  HN-15 "Maisto higiena". Geros higienos praktikos taisyklės GHPT
  Patiekalai apdorojami šiluminiu būdu kol viduje temperatūra pasiekia **ne mažiau kaip +75° C.**
- **Patiekalo apipavidalinimas – dekoravimas**
- **Patiekalo ženklinimas**
- **Patiekalo patiekimas**

  Geros higienos praktikos taisyklės GHPT:
  Šaltieji patiekalai patiekiami **ne aukštesnės kaip +6° C temperatūros**
  Karštieji patiekalai patiekiami **ne žemesnės kaip +68° C temperatūros**
- **Patiekalo realizavimas**

  Geros higienos praktikos taisyklės GHPT:
  Šaltieji patiekalai **realizuojami 24 val. (ne aukštesnė +6° C temperatūra)**
  Karštieji patiekalai **realizuojami 4 val. (ne žemesnė +68° C temperatūra)**

Šaltojo patiekalo ženklinimas

- Pavadinimas
  Sūdytų lašišų ir avokadų tartare su pomidorų, agurkų carpacio ir balzamo padažu
- Sudėtis
  (Silpno sūdymo lašišos filė, avokadai, pomidorai, agurkai, česnakai, balzamo actas)
- Išeiga
  120/40/15g
- Maistinė ir energinė vertė (maistingumas):
  Maistinė vertė: baltymai 15g, riebalai 10g, angliavandeniai 5g;
  Energinė vertė 170 kcal

- Pagrindinis komponentas
- Garnyras
- Padažas

Karštojo patiekalo ženklinimas

- Pavadinimas
  Garuose virta lašišų filė su pankolių glazūra, bulvių piurė, keptomis daržovėmis ir ruduoju padažu
- Sudėtis
  (lašišos filė, bulvės, pienas, sviestas, pankoliai, morkos, brokoliai, alyvuogių aliejus, sojų padažas)
- Išeiga
  100/90/45/5g
- Maistinė ir energinė vertė (maistingumas):
  Maistinė vertė: baltymai 15g, riebalai 20g, angliavandeniai 55g;
  Energinė vertė 370 kcal
- *ALERGENAI*

KARŠTOJO PATIEKALO STRUKTŪRA

- Pagrindinis komponentas
- *Pagrindinis garnyras*
- *Daržovių garnyras*
- Padažas

2 Mokymo elementas. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros kryptys

2.1. Paskaitos konspektas

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros kryptys

Šiuolaikinė patiekalų patiekimo ir dekoravimo vizija remiasi naujų žaliavų ir naujų metodų naudojimu ir mažėjančiomis apdirbimo sąnaudomis**.** Tyrimais ir naujovėmis šioje srityje siekiama sukurti pažangius gamybos procesus. Supažindinsiu su restoranų sektoriaus statistiniais ir ekonominiais rodikliais Lietuvoje, darbo jėgos paklausa ir pasiūla.

Mažėjant restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių skaičiui 2011 m. 23,1 %, juose veikiančių maitinimo ***vienetų*** (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo (padidėjo 0,9 %), o maitinimo ***vietų kiekis*** juose padidėjo 3,7 %. Tai reiškia, kad vyksta įmonių koncentracijos procesas.

Materialinės investicijos restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veikloje, nors ir permainingai, bet išlaiko tam tikrą santūraus didėjimo tendenciją.

Nuo 2010 m vidurio restoranų ir pagaminto valgio teikimo pardavimo apyvartos išlaiko taip pat saikingo didėjimo tendenciją.

Didėjant restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių turtui, nepaskirstyto pelno likutis nuo 27,7 mln. Lt 2011K3 pabaigoje sumažėjo iki 9,4 mln. Lt šio pusmečio pabaigoje. Kartu per praėjusį pusmetį ilgalaikiai įsipareigojimai bei finansinės skolos didėjo net 18-19 %. Dar sparčiau (+24 %) didėja trumpalaikiai įsipareigojimai. O tai rodo blogėjančia įmonių finansinę padėtį.

Šių įmonių finansinis turtas, kuris sudaro tik 10,4 % viso turto, per praėjusį pusmetį padidėjo 19,5 %.

Maitinimo ir gėrimų teikimo įmonėse, palyginti su apgyvendinimo paslaugas teikiančiomis įmonėms, beveik dvigubai mažiau ilgalaikių įsipareigojimų ir finansinių skolų, nors trumpalaikių įsipareigojimų dalis gerokai didesnė. Apgyvendinimo įmonės turi nepaskirstytą solidų ir didėjantį nuostolių likutį (-93,8 mln. Lt), maitinimo įmonės turi nepaskirstyto pelno 9,4 mln. Lt likutį, kuris sparčiai mažėja.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių finansinę padėtį komplikavo šalies ekonomikoje siautėjanti infliacija ir reikšmingas energetinių išteklių (46,1 % elektros ir 36,6 % dujų) brangimas palyginti su prieškriziniu laikotarpiu (2008M09). Kartu sparčiai brangstant pagrindinėms maisto gamybos žaliavoms – mėsa, žuvis, kava.

Menkas darbo užmokesčio didėjimas šalies ekonomikoje (+ 2,2 % 2012K2 palyginti su 2011K2) niekaip nepadidino restoranų ir net valgyklų paslaugų pirkėjų skaičiaus. Bet net ir toks

darbo užmokesčio didėjimas juose dirbantiesiems taip pat apsunkina maisto teikimo įmonių finansinę padėtį.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo paslaugų materialinis pagrindas

Pagaminto maisto teikimo paslaugas teikė 121 įmonė (2011 m. pabaigoje), kuriose buvo 3107 restoranų, barų ir valgyklų, kuriose buvo 193,3 tūkstančiai maitinimo vietų:

9 lentelė. Maitinimo paslaugų teikimas

	Įmonių skaičius	Veikiančių restoranų, barų, valgyklų skaičius	Maitinimo vietų skaičius, tūkst.
2008	143	3170	173,8
2009	106	2961	165,8
2010	121	3080	186,4
2011	93	3107	193,3

Mažėjant pagaminto valgio teikimo įmonių skaičiui 2011 m. 23,1 %, juose veikiančių maitinimo vienetų (restoranų, barų, valgyklų) skaičius nesumažėjo (padidėjo 0,9 %), o maitinimo vietų kiekis juose padidėjo 3,7 %. Tai reiškia, kad vyksta įmonių koncentracijos procesas.

Nors materialinių investicijų į restoranų bei pagaminto valgio teikimo veiklą gausa, buvusia iki 2009 m., džiaugtis pagrindo ir neturima, bet 2011 m. investicijos jau padidėjo 8,4 % :

10 lentelė. Materialinės investicijos

	Investicijos, tūkst.. Lt	Kaita, %, palyginti su	
		ankstesniu laikotarpiu	2005 m.
2005	41609	0,0	0,0
2006	77636	86,6	86,6
2007	72045	-7,2	73,1
2008	45146	-37,3	8,5
2009	33303	-26,2	-20,0
2010	26696	-19,8	-35,8
2011	28931	8,4	-30,5

Tam tikrą investicijų kiekio, nors ir permainingą, didėjimą matome šių metų I-ąjį pusmetį.

11 lentelė. Materialinių investicijų kaita

	Materialinės investicijos, tūkst. Lt, to	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių metų laikotarpiu	2005 K1

	mato kainos			
2011K1	4745	-65,3	58,9	-23,9
2011K2	8315	75,2	28,3	33,3
2011K3	6567	-21,0	70,0	5,3
2011K4	9304	41,7	-34,0	49,2
2012K1	3723	-60,0	-23,8	-40,3
2012K2	8766	135,5	3,2	40,5

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo veiklą apibūdina jų paslaugų pardavimų apyvarta (be PVM) faktinėmis pardavimo kainomis ir kaita, matuojama palyginamomis kainomis.

Mėnesių paslaugų pardavimų kaitą apibūdinama šioje lentelėje:

12 lentelė. Paslaugų pardavimų kaita“

	Apyvarta, tūkst. Lt, be PVM	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių metų laikotarpiu	2005 m vidutine mėn. apyvarta
2011M12	75627	26,5	48,7	18,4
2012M01	59639	-13,0	39,4	3,0
2012M02	57105	-14,1	29,9	-11,5
2012M03	59600	3,9	17,6	-8,1
2012M04	58842	-1,3	17,5	-9,3
2012M05	66299	12,4	16,3	2,0
2012M06	68608	3,6	21,0	5,6
2012M07	78395	13,8	22,8	20,2

Nors ir su permaininga kaita, bet nuo 2010 m vidurio restoranų ir valgio teikimo pardavimo apyvartos išlaiko didėjimo tendenciją. Tai patvirtina ir ***ketvirčių apyvartų*** duomenys:

13 lentelė. Ketvirčių apyvartų duomenys

	Apyvarta, mln. Lt, be PVM	Kaita palyginamomis kainomis, %, palyginti su		
		praėjusiu laikotarpiu	praėjusių metų laikotarpiu	2005 m vidutine ketv. apyvarta
2011K1	136,1	-4,0	13,0	-26,6
2011K2	157,7	14,6	13,5	-15,9
2011K3	187,9	17,9	21,1	-0,8

2011K4	195,0	2,9	33,5	2,0
2012K1	183,0	-7,4	28,7	-5,5
2012K2	193,9	5,3	18,3	-0,6

Šių metų I-jo pusmečio restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių pardavimų apyvarta (376,9 mln. Lt) padidėjo, palyginti su praėjusių metų I-jų pusmečiu (metų kaita, faktinėmis kainomis) 28,3 %. Palyginti su praėjusių metų II-jų pusmečiu pardavimų apyvarta sumažėjo 1,6 %. Tai – nedidelis sezoninis svyravimas.

Laisvą nuo metų sezoninių kaitų įtakos, restoranų ir pagaminto valgio teikimo apyvartos kaitą rodo jos metiniai duomenys:

14 lentelė. Metiniai apyvartų duomenys

	2011	2010	2003	Jų kaita palyginti su %, (+,-) su	
				2010	2003
Apyvarta, mlrd. Lt, be PVM	676,7	549,1	338,4	20,6	53,4

Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto ir įsipareigojimų kaitos ypatumai

Maitinimo ir gėrimų teikimo veikloje dalyvavusių 1734 įmonių (veiklos EVRK2, I560) turtas matuojamas 618,6 mln. Lt. Jų finansinis turtas sudarė tik 64,3 mln. Lt arba 10,4 % viso turto, skirtingai nuo apgyvendinimo įmonių finansinio turto 20,8 % visame turte .

Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto kaitą matome šioje lentelėje:

15 lentelė. Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto kaitos duomenys

	Mln.. Lt (2012K2)	Struktūra, %	Jo kaita, %, palyginti su		
			2012K1	2011K2	2005K1
Visas turtas	618,6	100	1,4	9,7	-43,5
Iš jo – finansinis turtas	64,3	10,4	3,6	8,1	3,1
- ne finansinis turtas	554,3	89,6	1,1	9,9	-46,3
Per metus gautinos sumos	76,5	12,3	-4,7	24,4	12,4

Reikšmingą maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turto sumažėjimą stebime nuo 2008K1: net -54,2 %, nuo 1,7 mlrd. Lt iki 797,7 mln. Lt. Per praėjusį š. m. I-ąjį pusmetį maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių turtas padidėjo 9,6 %.

Šių įmonių finansinis turtas, kuris sudaro tik 10,4 % viso turto, per praėjusį pusmetį padidėjo 19,5 %.

Per metus gautinų sumų likučiai įmonių turte sudaro taip pat (kaip ir finansinis turtas) nedidelę dalį – 12,3 %. Per praėjusį pusmetį gautinų sumų likučiai padidėjo 9,3 %

Maitinimo ir gėrimų teikimo įmonių ***nuosavybės ir įsipareigojimų*** kaitą matome šioje lentelėse:

16 lentelė . Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių nuosavybės ir įsipareigojimų duomenys

	Mln. Lt (2012K2)	Struktūra, %	Jų kaita, %, palyginti su		
			2012K1	2011K2	2005K1
Turtas, viso	618,6	100	1,4	9,7	-43,5
Įsipareigojimai, viso	451,0	72,9	4,0	14,3	-27,8
Iš jų – ilgalaikiai įsipareigojimai	189,1	30,5	4,3	12,8	-56,2
Iš jų – ilgalaikės finansinės skola.	164,1	26,5	5,5	9,2	-58,7
Trumpalaikiai įsipareigojimai	262,0	42,3	3,8	15,4	35,6
Nepaskirstyto pelno (-nuostolių) likučiai	9,4	1,5	-48,8	5,1 k.	10,5

Neramina tai, kad nepaskirstyto pelno likutis nuo 27,7 mln. Lt 2011K3 pabaigoje sumažėjo iki 9,4 mln. Lt šio pusmečio pabaigoje. Kartu per praėjusį pusmetį ilgalaikiai įsipareigojimai bei finansinės skolos padidėjo net 18-19 %. Dar sparčiau (+24 %) didėja trumpalaikiai įsipareigojimai.

O tai rodo blogėjančia įmonių finansinę padėtį.

Palyginti su apgyvendinimo įmonių veiklos finansiniais rodikliais, maitinimo ir gėrimų teikimo įmonių veiklos finansiniai rodikliai bei jų kaitos tendencijos dar nuteikia santūriam optimizmui (% turte):

17 lentelė. Maitinimo ir gėrimų teikimo veiklos įmonių nuosavybės ir įsipareigojimų duomenys

	Apgyvendinimo įmonių	Maitinimo ir gėrimų teik. įmonių
Įsipareigojimai, viso	67,3	72,9
Iš jų – ilgalaikiai įsipareigojimai	56,8	30,5
Iš jų – ilgalaikės finansinės skola	52,1	26,5
Trumpalaikiai įsipareigojimai	10,5	42,3
Nepaskirstyto pelno (-nuostolių) likučiai	-93,8 mln. Lt	9,4 mln. Lt

Maitinimo ir gėrimų teikimo įmonėse beveik dvigubai mažiau ilgalaikių įsipareigojimų ir finansinių skolų, nors trumpalaikių įsipareigojimų dalis gerokai didesnė.

Apgyvendinimo įmonės turi nepaskirstytų solidų ir didėjantį nuostolių likutį (-93,8 mln. Lt), maitinimo įmonės turi nepaskirstyto pelno 9,4 mln. Lt likutį, kuris sparčiai mažėja.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų mokesčių našta

Restoranai ir pagaminto maisto teikimo veiklos įmonės per 2007-2011 metus į šalies biudžetus sumokėjo 908,2 mln. PVM ir 447,7 mln. Lt kitų mokesčių. Per praėjusius metus vidutinis mokėtas PVM mažėjo ne reikšmingai –tik -0,4 % pardavimų sumoje. Kitų mokesčių dalis, sumažėjo reikšmingaiau: nuo 10,9 % 2010 m.iki 8,4 % 2011 m.

Šiais metais PVM ir kitų mokęsčių dalis pardavimuose, VMI duomenimis, nedidėjo.

Restoranų ir pagaminto maisto teikimo paslaugų mokesčių naštą matožišrėkite grafikuose esančiuose skaidrėse.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kaita

Per 8 2012 metų mėnesius pagaminto maisto teikimo paslaugos pabrango 2,3 %, kai vartojimo infliacija (VKI) buvo 2,4 %. Restoranų paslaugos pabrango 2,1 %, valgyklų 2,6 %.

Palyginti su 2008M09 (krizės pradžia), vartojimo infliacija (VKI) sukaupta 12,2 %, kai pagaminto maisto teikimo paslaugos pabrango 10,0 %, jų tarpe restoranų paslaugos 9,2 %, valgyklų paslaugos +11,6 %.

Restoranų ir pagaminto maisto teikimo įmonių veiklą reikšmingai komplikavo per tą laiką 46,1 % pabranginta elektros energija ir 36,6 % dujos.

Šalies ekonomikoje siaučiant infliacijai ir pinigų nuvertėjimui, sparčiausiai brango elastingos prakės bei paslaugos, t. y. prekės, kurių pardavimai vyksta ir privalo vykti net joms brangstant. Restoranų bei pagaminto valgio teikimo paslaugos ir prekės nepriskirtinos elastingųjų prekių grupei, todėl jų reikšmingesnis branginimas bet kada sietinas su jų pardavimų mažėjimu.

Darbuotojų skaičius restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonėse

Restoranuose ir pagaminto valgio teikimo įmonėse praėjusio pusmečio pabaigoje dirbo 19,4 tūkstančio darbuotojų (VMI duomenimis) ir jų skaičius, palyginti su 2011 K4 padidėjo 10,4 % - ryšium su eilinio sezono pradžia.

Jų vidutinis mėnesio darbo užmokestis buvo tik 814 Lt ir, palyginti su praėjusių metų sezonu, nepadidėjo.

Paruošta pagal Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos prezidentės Evaldos Šiškauskienės 2012-10- 09 pranešimą.

2.2 Skaidrės

Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros kryptys

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros kryptys

Šiuolaikinė patiekalų patiekimo ir dekoravimo vizija remiasi naujų žaliavų ir naujų metodų naudojimu ir mažėjančiomis apdirbimo sąnaudomis.

Tyrimais ir naujovėmis šioje srityje siekiama sukurti pažangius gamybos procesus.

2

Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

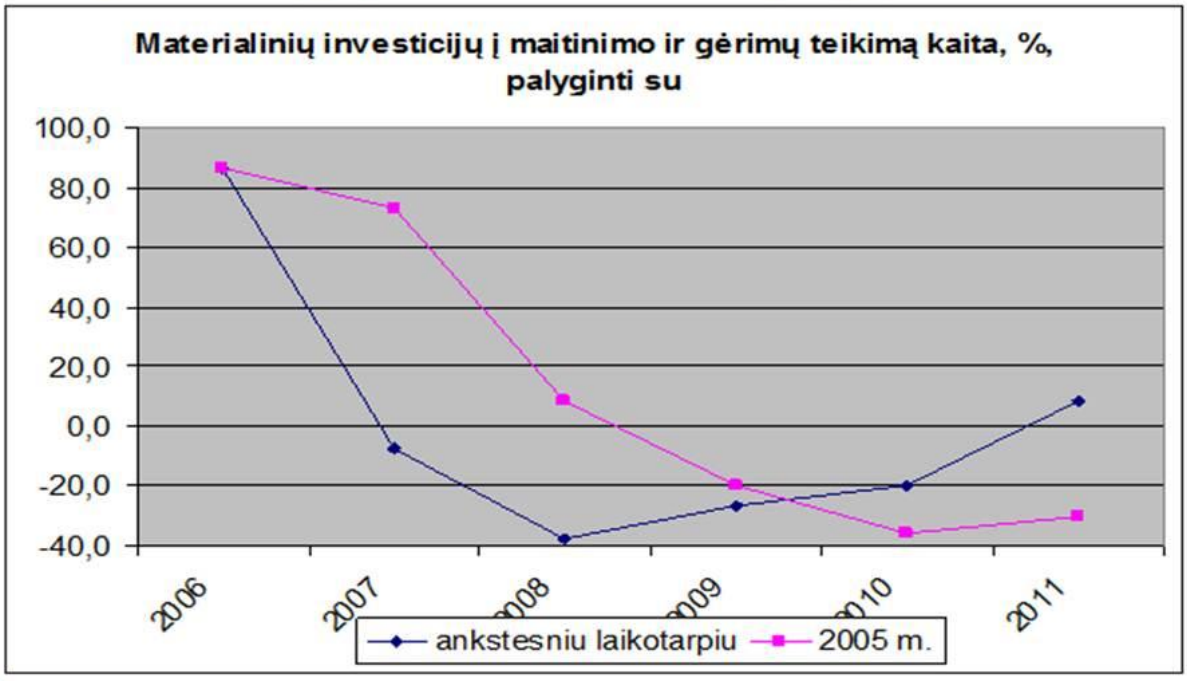
Patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros kryptys

Remdamasi Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos prezidentės Evaldos Šiškauskienės 2012 10 09 paruoštu pranešimu supažindinsiu su:

- Restoranų sektoriaus statistiniais ir ekonominiais rodikliais Lietuvoje,
- Darbo jėgos paklausa ir pasiūla šiame sektoriuje.

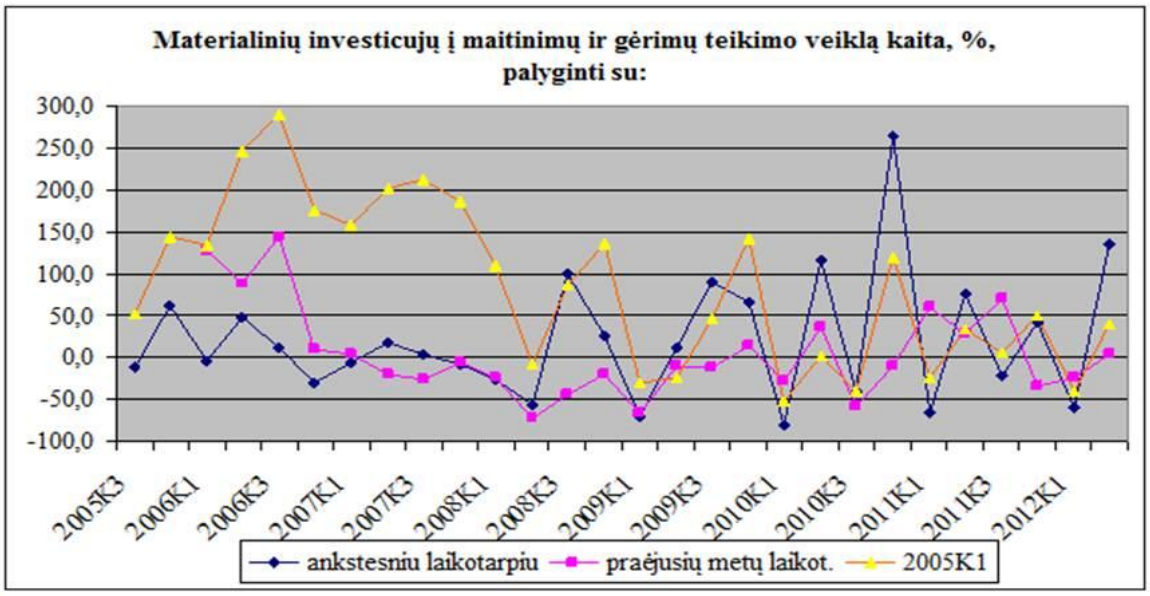
3 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo paslaugų materialinis pagrindas



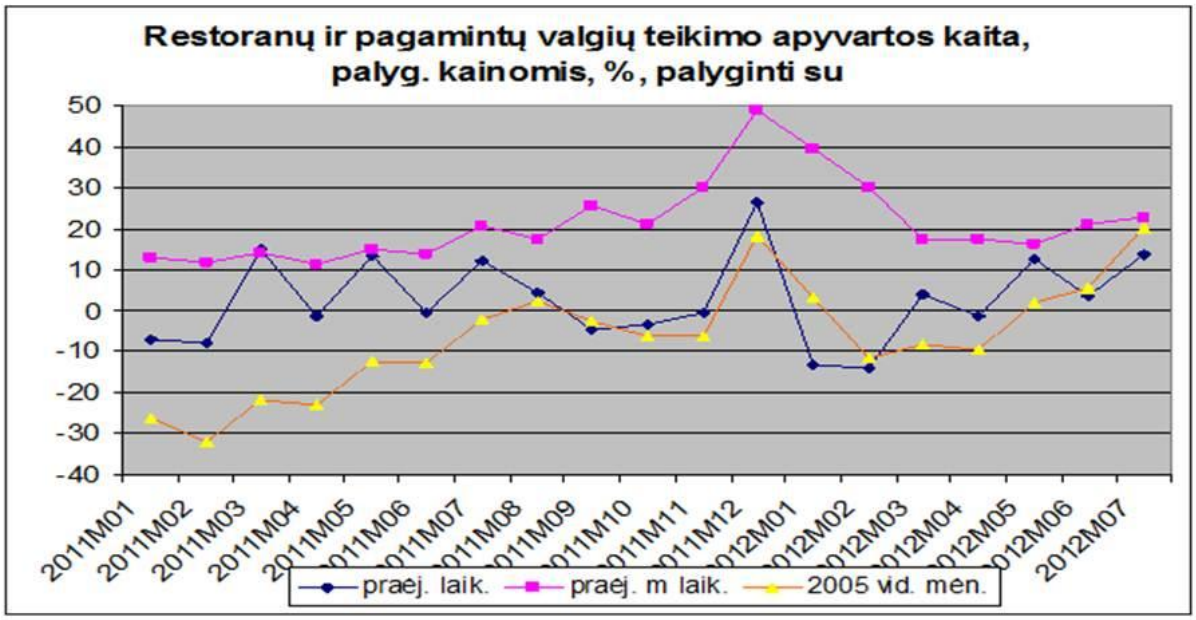
4 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo paslaugų materialinis pagrindas



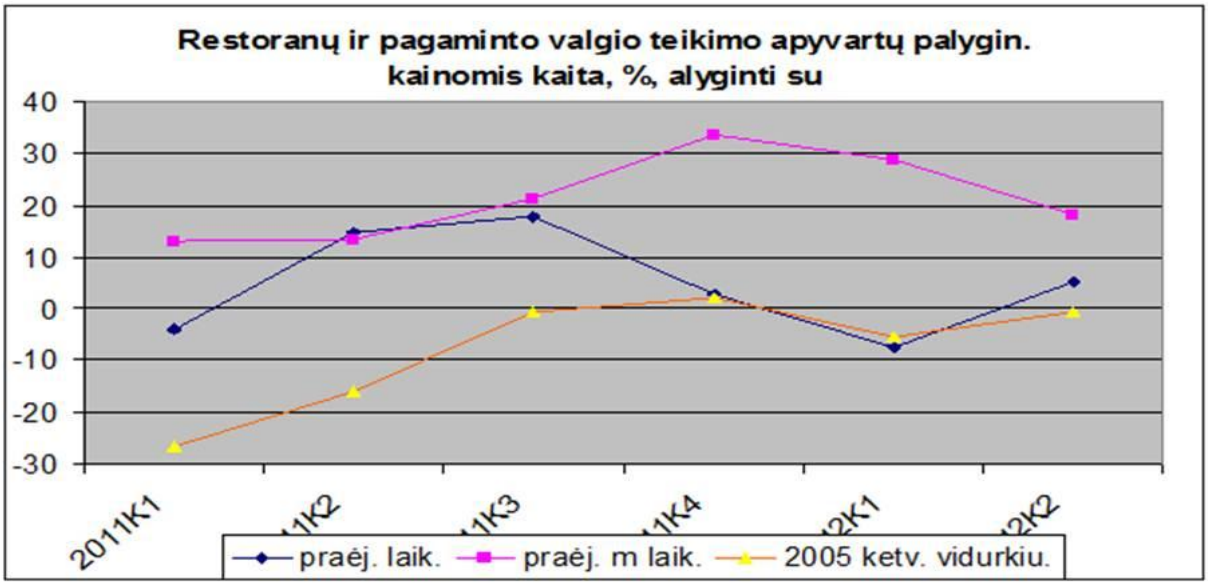
5 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



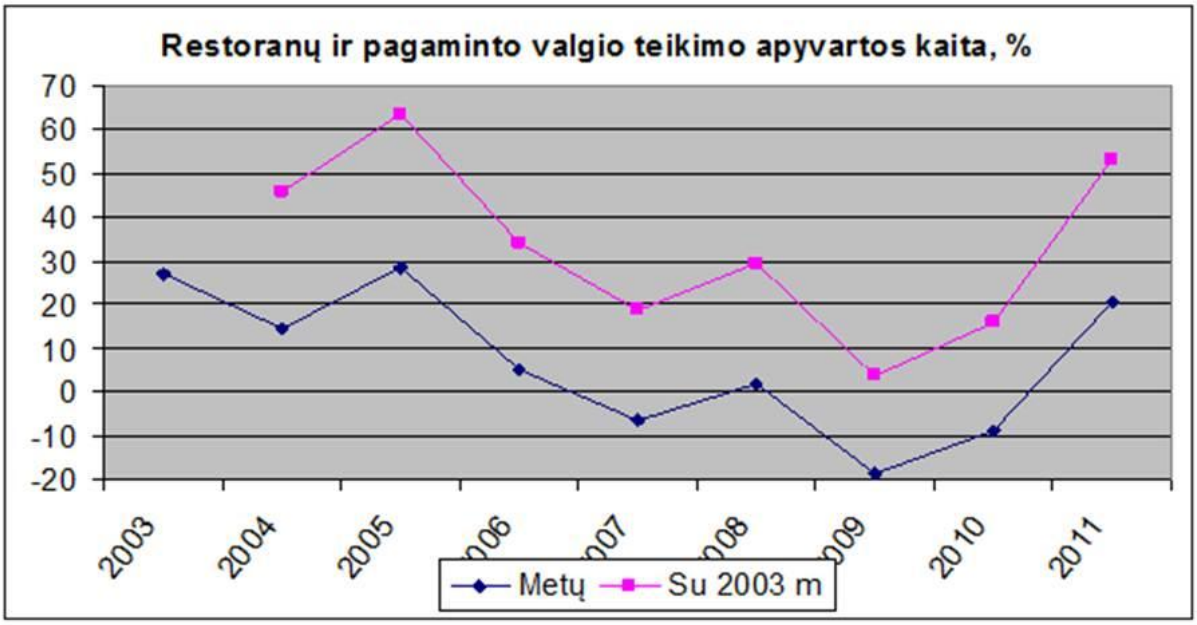
6 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



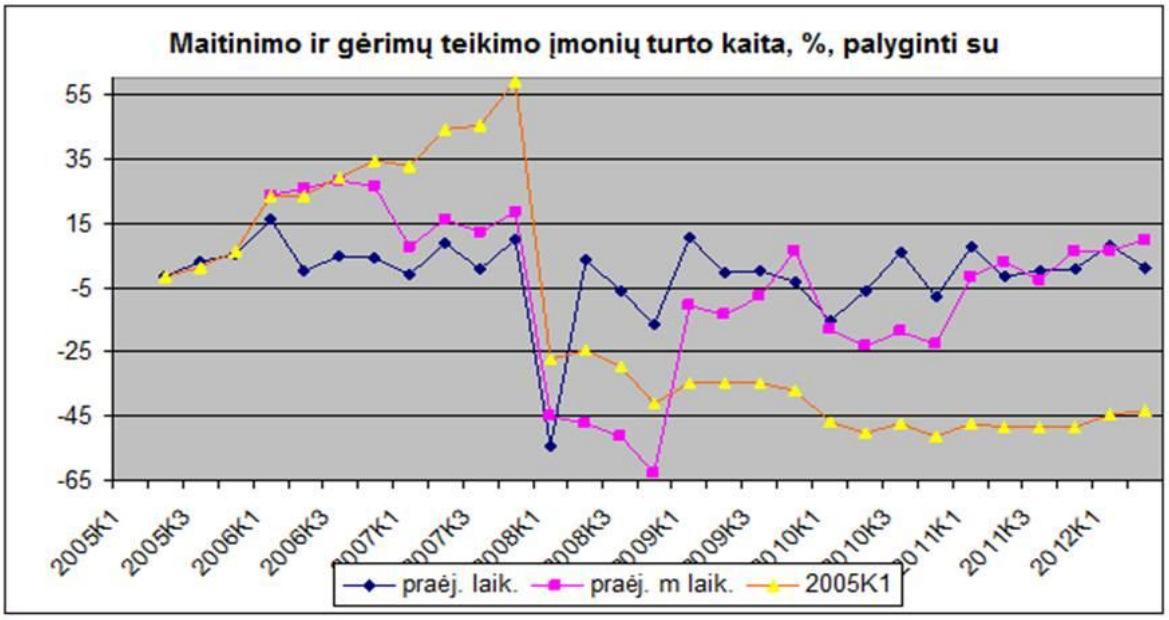
7 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



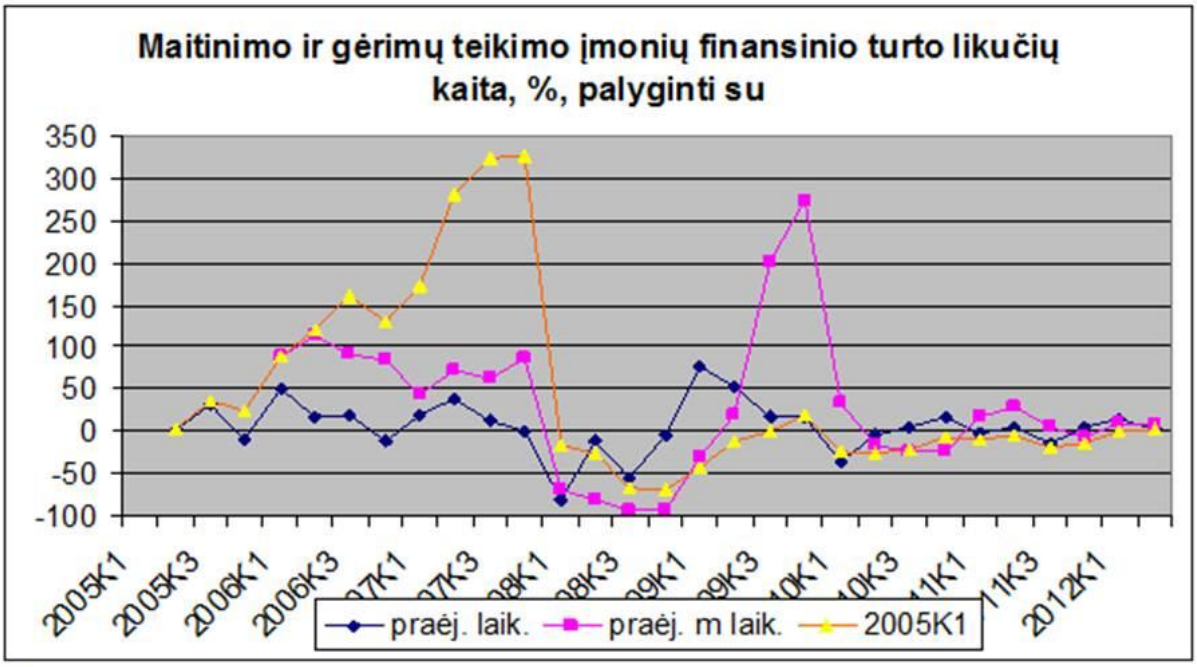
8 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



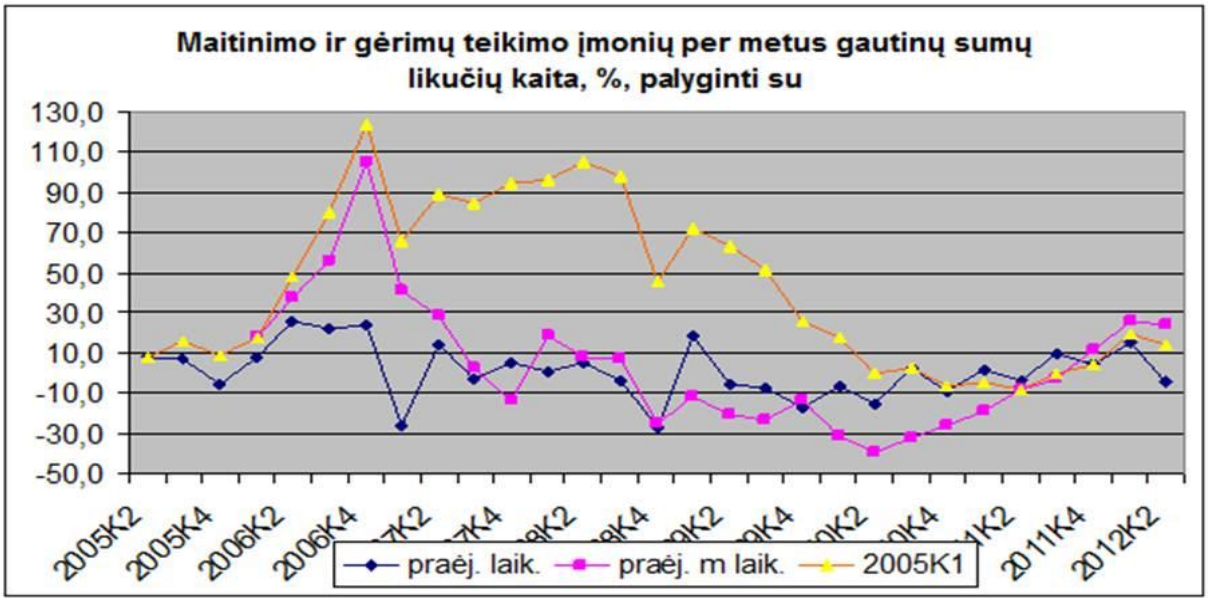
9

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



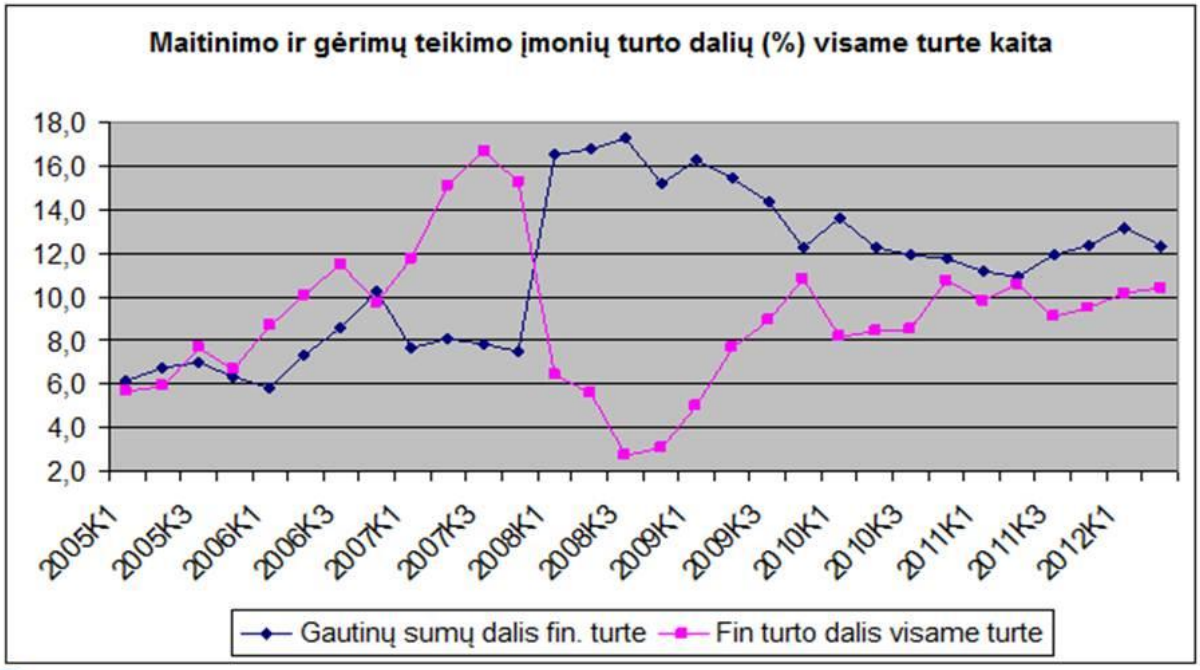
10

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



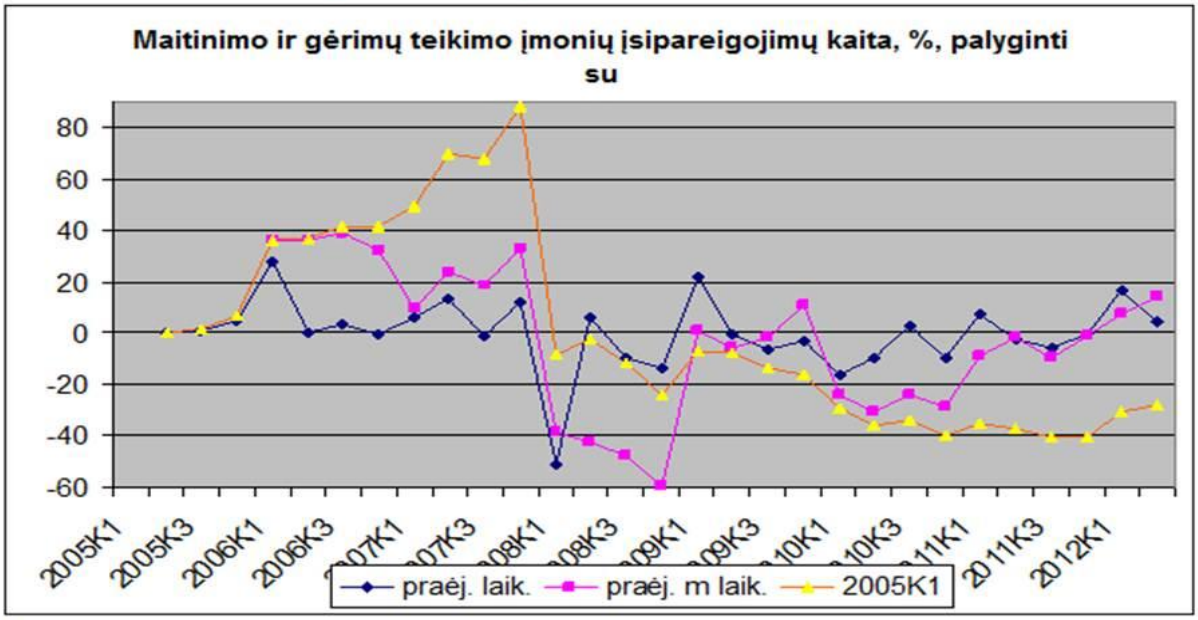
11 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



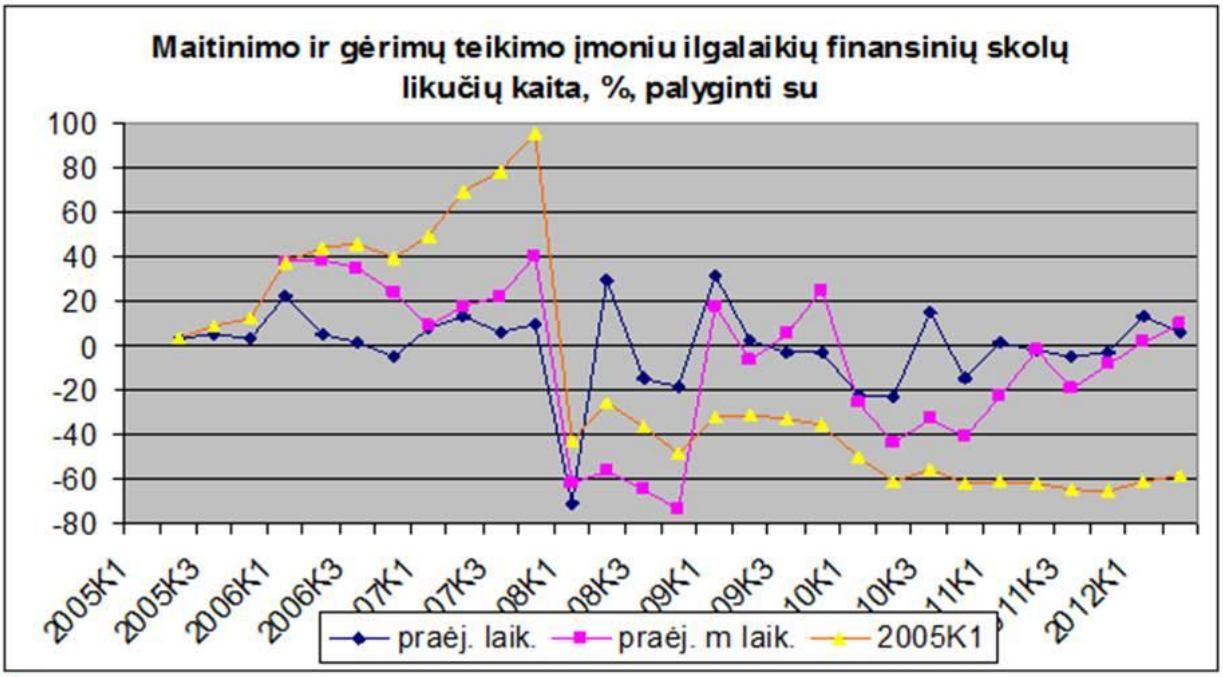
12 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



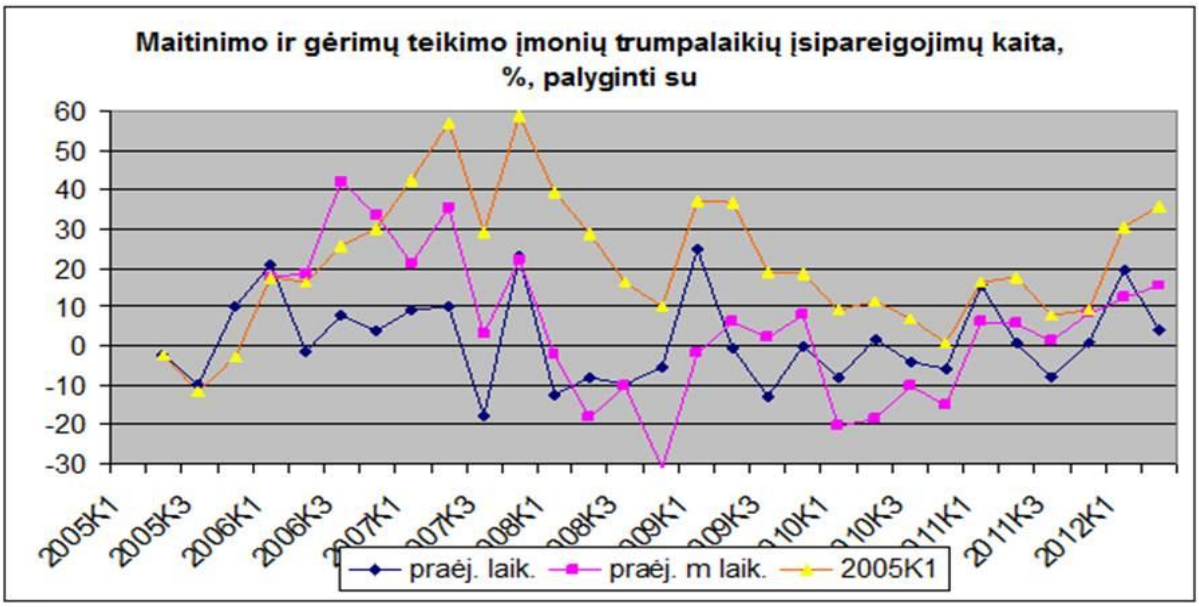
13 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



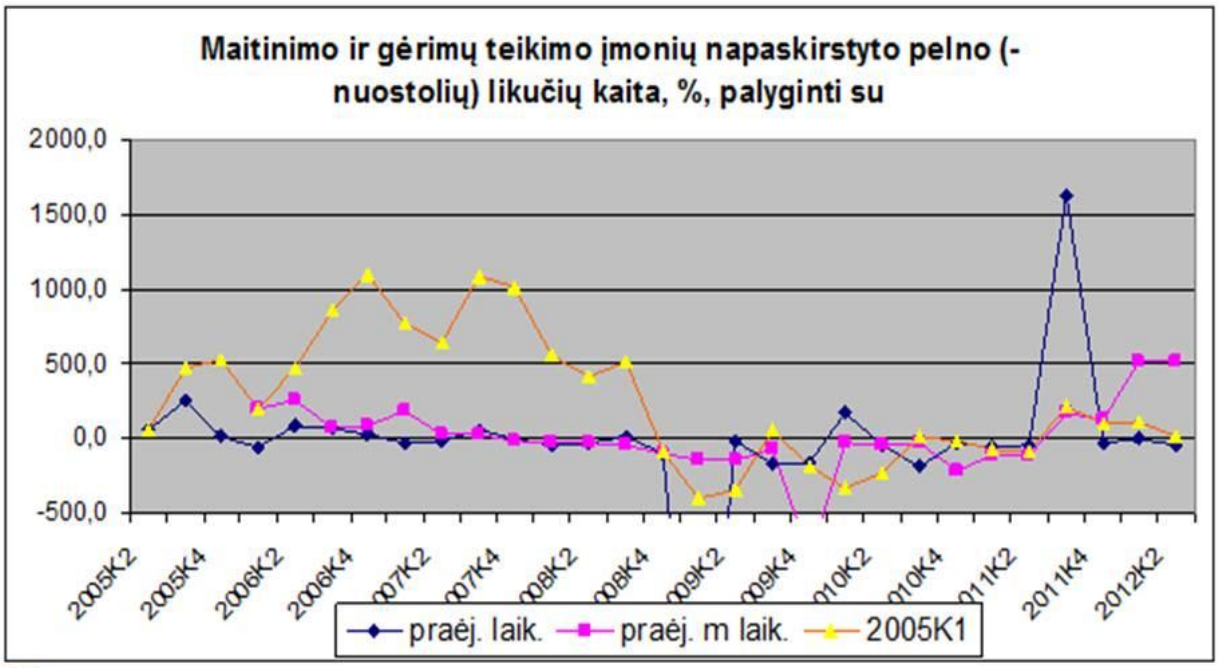
14 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



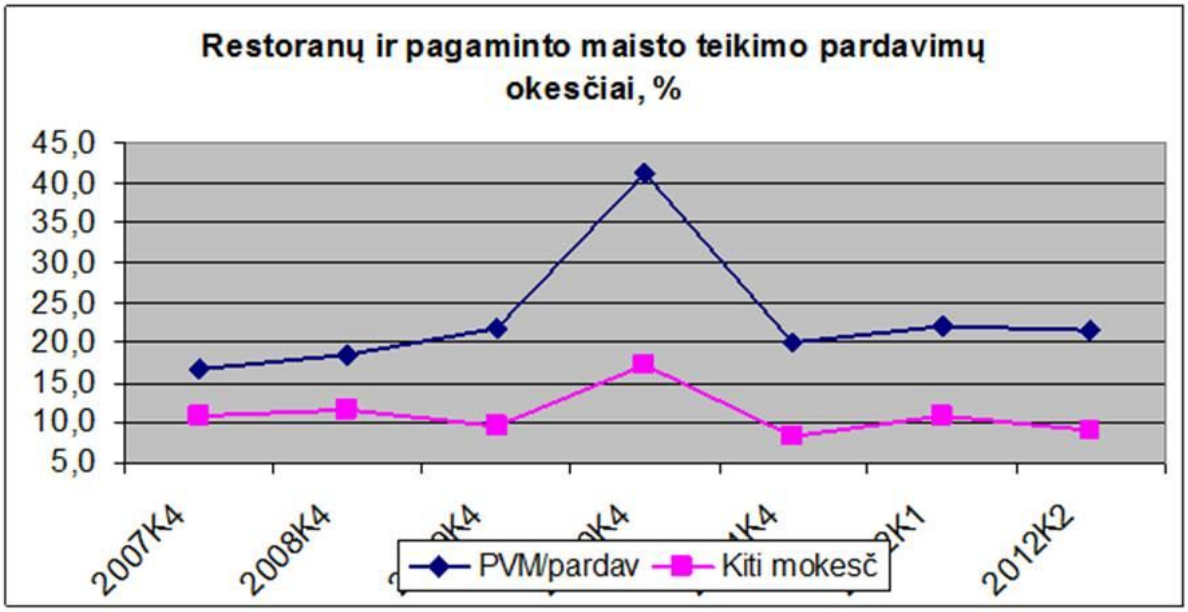
15 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių veiklos rezultatai



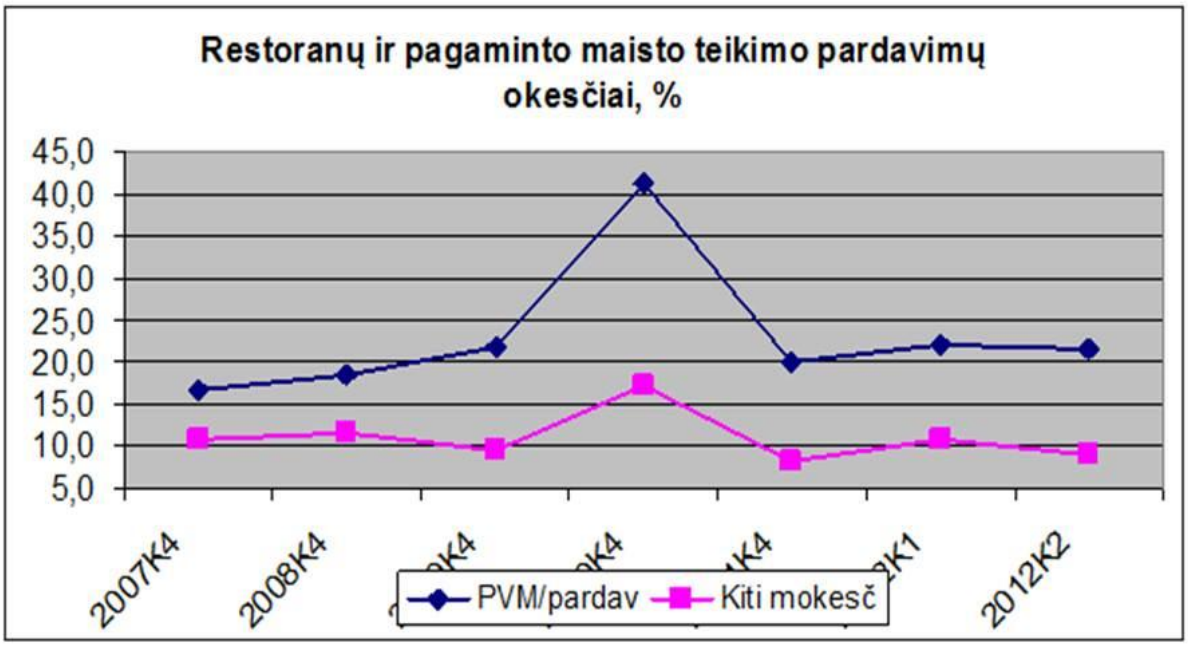
16 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų mokesčių našta



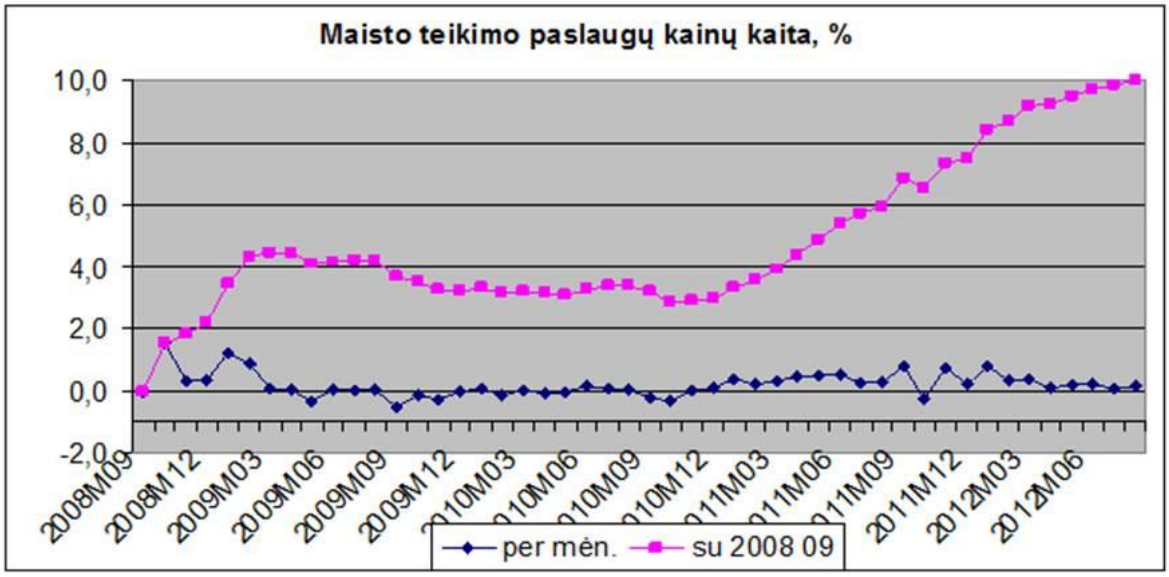
17 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų mokesčių našta



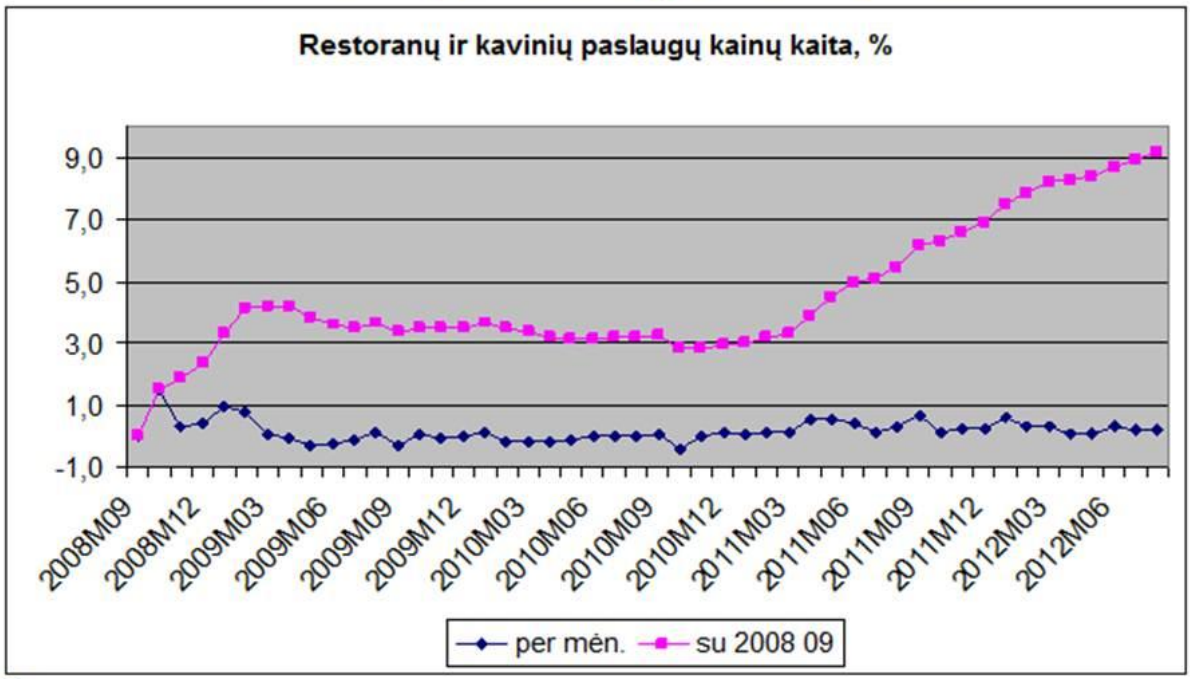
18 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kita



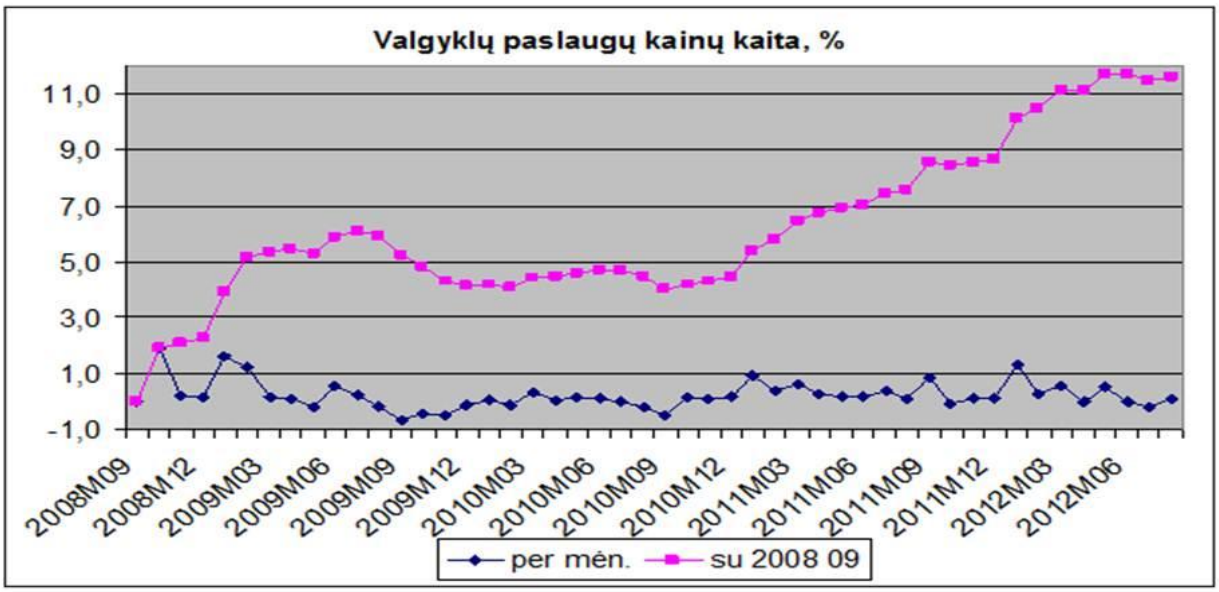
19 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kita



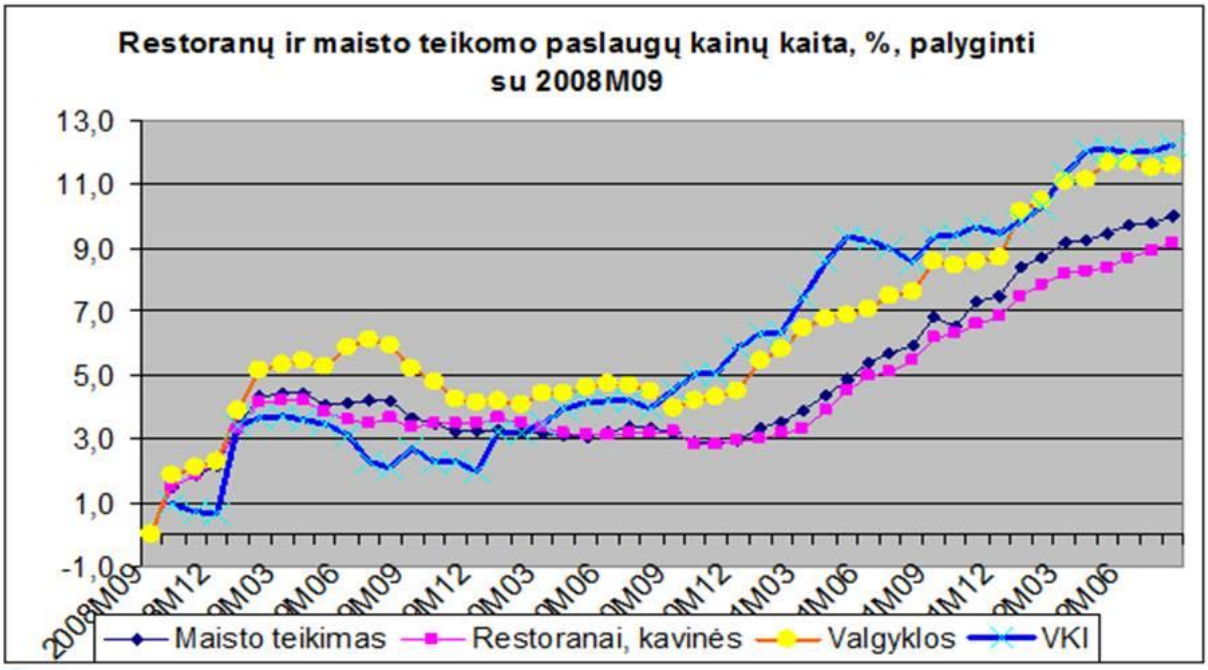
20 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kita



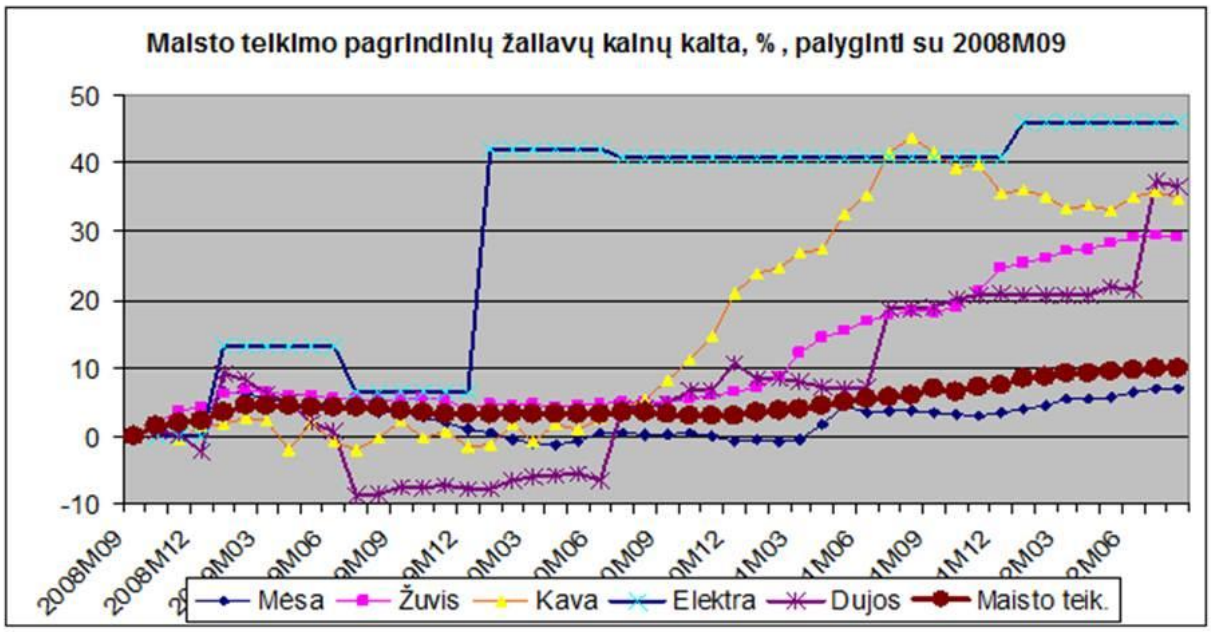
21 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kita



22 Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

Restoranų ir pagaminto valgio teikimo įmonių paslaugų kainų kita



23

Lektorė Žydronė Valatkevičienė 2012/13 m.

3 Mokymo elementas. Mokytojo projektas

3.1. Reikalavimai projektui ir vertinimo kriterijai

Mokytojas pagal žemiau nurodytą formą paruošia savo ataskaitą – projektą.

PROJEKTAS

„Profesijos mokytojų ir dėstytojų technologinių kompetencijų tobulinimo sistemos sukūrimas ir įdiegimas“

Mokytojo projekto formos aprašas

_____

Mokytojo vardas, pavardė

_____

Atstovaujama profesinio mokymo įstaiga

PROJEKTAS

Patiekalų patiekimo ir dekoravimo plėtros kryptys.

_____

(data)

Vilnius

Turinys

1. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo technologinių naujovių bei gamybos plėtros tendencijos.
2. Profesinio rengimo ir patiekalų patiekimo ir dekoravimo gamybos plėtros tendencijų sąsajos.
3. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo pritaikymo profesinio rengimo procese veiklų aprašymas, pagrindimas ir numatomi rezultatai.
4. Rizikos.
5. Išvada / pasiūlymas

1. Patiekalų patiekimo ir dekoravimo rinkos tendencijos. *Išvardinkite ir aprašykite, Jūsų manymu, svarbiausias patiekalų patiekimo ir dekoravimo tendencijas, plėtros kryptis.*
2. Profesinio rengimo programų ir patiekalų patiekimo ir dekoravimo sektoriaus sąsajos. *Atlikite profesinio rengimo programų turinio ir patiekalų patiekimo ir dekoravimo paslaugų rinkos, naudojamų technologijų tarpusavio sąsajų analizę. Identifikuokite profesinio rengimo programų turinio tobulinimo sritis, galimybes.*
3. Žinių apie patiekalų patiekimo ir dekoravimo pritaikymo profesinio rengimo procese veiklų aprašymas, pagrindimas ir numatomi rezultatai. *Detalizuokite pagrindines veiklas, pagrįskite šių veiklų būtinumą. Nurodykite veiklų etapus, kiekvieno etapo metu numatomus atlikti darbus. Nurodykite išankstines sąlygas, reikalingas, kad pritaikymo procesas galėtų būti pradėtas (pvz., patvirtinti planai, parengti techniniai projektai ir kt.)*

Veikla	Veiklos aprašymas	Veiklos trukmė	Laukiamas rezultatas (kiekybinis/ kokybinis rodiklis)
1.			
2			

3			
....			
1. Rizikos. *Įvertinkite rizikas (pvz., socialines, institucines ir pan.) ir rizikų mažinimo priemones*			
Rizika		Rizikos mažinimo priemonės	
1.			
2.			
1. Išvada/ pasiūlymas			

Vertinimo kriterijai:

Ataskaita bus vertinama atsižvelgiant ar išnagrinėjote šiuos punktus.

1. Išvardintos ir aprašytos, Jūsų manymu, svarbiausios patiekalų patiekimo ir dekoravimo tendencijos, plėtros kryptys.
2. Atlikta profesinio rengimo programų turinio ir patiekalų patiekimo ir dekoravimo paslaugų rinkos, naudojamų technologijų tarpusavio sąsajų analizė. Identifikuotos profesinio rengimo programų turinio tobulinimo sritys, galimybės.
3 Detalizuotos pagrindinės veiklos, pagrįstas šių veiklų būtinumą. Nurodyti veiklų etapai, kiekvieno etapo metu numatomi atlikti darbai. Nurodytos išankstinės sąlygos, reikalingos, kad pritaikymo procesas galėtų būti pradėtas (pvz., patvirtinti planai, parengti techniniai projektai ir kt.)
4. Įvertintos rizikos (pvz., socialines, institucines ir pan.) ir rizikų mažinimo priemones
5. Pateiktos išvados.

Ataskaitos formą parengė:
Eglė Dilkienė,
Lietuvos viešbučių ir restoranų asociacijos vykdančioji direktorė.

Modulis S.6.1. Patiekalų patiekimas ir dekoravimas

1 Mokymo elementas. Žaliavų ir inventoriaus parinkimas ir paruošimas patiekalų patiekimui ir dekoravimo elementų gamybai

1.1. Patiekimo indų katalogas

Prekių katalogas "Arkietė" Nr. 20010-02

18 lentelė. Patiekimo indų katalogas

Kodas	Pavadinimas	Kiekis	Kaina	Tiekėjas	Nuotrauka	Pastabos
06498	Cukrinė TRIANON	1		UAB "Arkietė"		Naudoti cukrui.
51945	Puodelis su lėkšte. 9cl TRIANON 6vnt.	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – kavai.
30187	Salotinė 12cm TRIANON	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – salotoms.
51915	Lėkštė 31cm TRIANON gili	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karštiems patiekalams.
51916	Lėkštė 31cm TRIANON	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karštiems patiekalams.
46405	Puodukas sultiniui 31cl RECEPTION	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – sriuboms, sultiniams.

40364	Salotinė 14x9 RECEPTION	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – salotoms.
58834	Padažinė RESTAURANT	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – padažams.
57976	Lėkštė RESTAURANT skirst.	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karštiems patiekalams.
68557	Lėkštė 30cm RESTAURANT steikui	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karštiems patiekalams.
22530	Lėkštė 19.5cm RESTAURANT	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karštiems patiekalams.
55391	Salotinė RESTAURANT kvadr.balta	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – salotoms.

25285	Salotinė 12cm RESTAURANT	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – salotoms.
00537	Lėkštė 28.5cm RESTAURANT spagečiams	1		UAB "Arkietė"		Naudoti – karštiems patiekalams.
C29904	Stiklinė 350 gr. GRANITY aukšta (kokteiliams)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: alkoholiniams kokteiliams, esant reikalui galite pateikti Coca-Cola, Schweppse,
40391	*Stiklinė 300 gr. ISLANDE žema (viskiui)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: degtinei, romui, likeriui, viskiui, džinui, trauktinėms.
12714	*Stiklinė 220 gr. ISLANDE aukšta	1		UAB "Arkietė"		Naudoti, tik banketams

C26002	Taurė MARTIGUES 250gr. (kokteiliai, desertai)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: alkoholiniams kokteiliams, šviežioms. sultims.
C25431	Taurė 160 gr. VERSALIS (šampanui)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: putojančiam vynui, šampanui.
D0796	CABERNET 240 ml	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: putojančiam vynui, šampanui.

C25433	Taurė 36 0gr. VERSALIS (raudono ir balto vyno)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: vynui - baltam arba raudonam.
	Taurė 580 gr. VERSALIS (raudono ir balto vyno)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: mineraliniam vandeniui, šviežiom sultims dviguba, 200 gr. vynui - baltam arba raudonam.
12714	Margarita 440 cl	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: kokteiliams, martini.
C62661	Taurė 250 GR. DEGUSTATION (konjakui)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: brendžiui, konjakui, sambukui, taip pat galite pateikti likerius "Carolans"

	Stiklinė Hawaii 440ml	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: kokteiliams, kavų kokteiliams, 2x sultys ar kitiems dvigubos porcijos gėrimams.
C40375	Stikliukas 60 ml ISLANDE (degtinei)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: degtinei, romui, likeriui, viskiui, džinui, trauktinėms.
	Desertinė taurė "LONDON " 400ml	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: pieniškiems kokteiliams.
	Vyno ąsotėlis (0,5l ir1l)	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: namų vynui, vandeniui ir sultims.
Kodas 54584	Taurė HURRICANE 440 ML			UAB "Arkietė"	Kaina be PVM 8,26 Lt	Naudoti: kokteiliams, frape kavai.

	3-jų dalių prieskoninė			UAB "Arkietė"		Naudoti: prieskoniams.
	Padėklas 35.5 cm			UAB "Arkietė"		
	Martinio taurė			UAB "Baltic Décor"		Naudoti: varškės desertui, martinio Bianko, martinio Rosso pateikimui, galima likerius pateikti šioje taurėje.
	Airiškos (šaltos baltos) kavos puodelis	1		UAB "Baltic Décor"		Naudoti kavai patiekti
Kodas E3030	Taurė HURRICANE 440 ML žema			UAB "Arkietė" Kaina be 8,26Lt		Naudoti: šaltai Graikiškai kavai.

21100/475	Peilis steiko POLYWOOD	1		UAB "Arkietė"		
21102/070	Šakutė stalo POLYWOOD	1		UAB "Arkietė"		

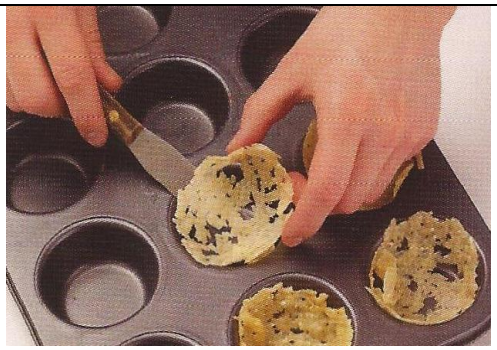
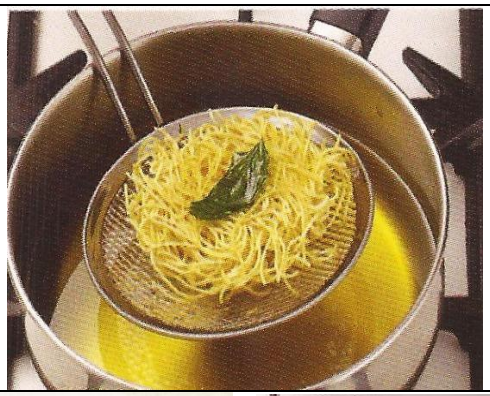
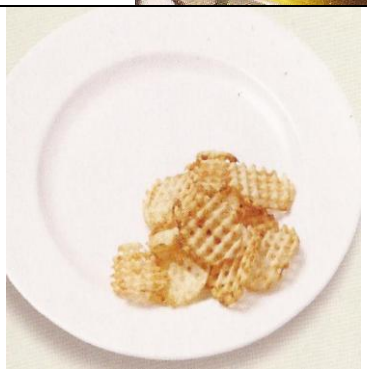
KN009112	CONTENCE peilis stalo 23cm 7mm/77gr. 13/0	1		UAB "Arkietė"		
KN009129	CONTENCE peilis desertinis 23cm 6.5mm/68gr. 13/0	1		UAB "Arkietė"		
KN009136	CONTENCE šakutė stalo 19.9cm 2.2mm/35gr. 18/10	1		UAB "Arkietė"		
KN009150	CONTENCE šaukštas stalo	1		UAB "Arkietė"		

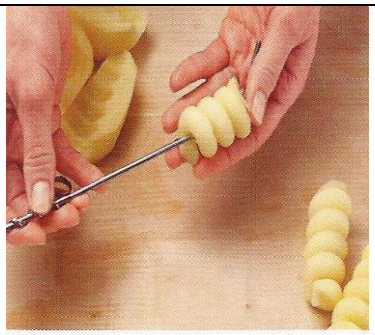
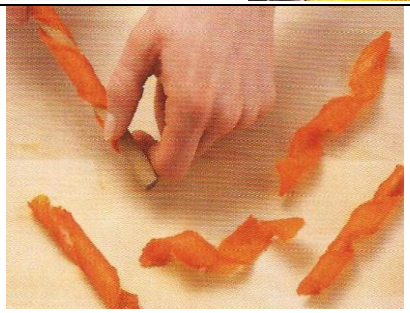
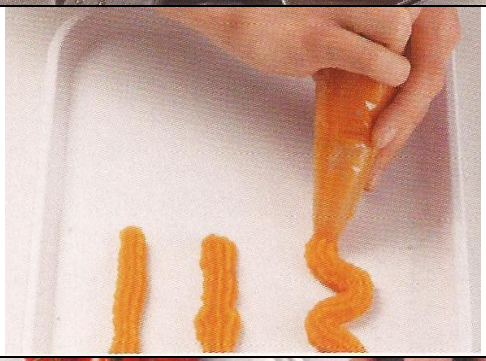
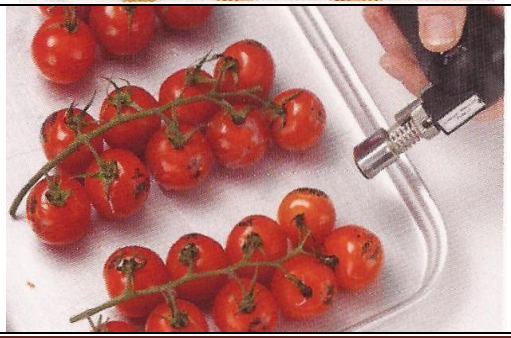
	19.7cm 2.2mm/48gr. 18/10					
KN009167	CONTENCE šaukštelis arbatai 14 cm 1.5 mm/17gr. 18/10	1		UAB "Arkietė"		
KN009174	CONTENCE šaukštelis kavai 12 cm 1.5 mm/14gr. 18/10	1		UAB "Arkietė"		
KN009181	CONTENCE šakutė tortui 14.1cm 1.5 mm/15gr. 18/10	1		UAB "Arkietė"		
KN009198	CONTENCE šaukštelis kokteiliui 20cm 1.5mm 18/10	1		UAB "Arkietė"		
	Metalinis kibirėlis atšaldyti gėrimams.			UAB "Arkietė"		

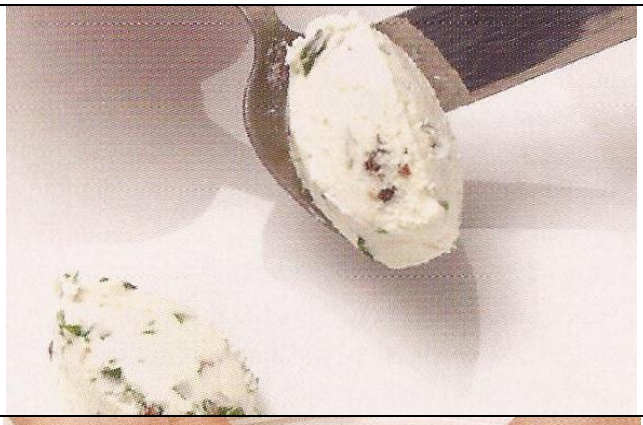
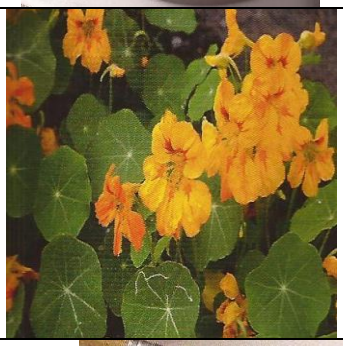
	Stiklinis grafinas 0.5 l.	1		UAB "Arkietė"		
36358	Stiklini ąsotis l.	1		UAB "Arkietė"		Naudoti: girai, gaivai,
B228013	Vaza gėlėm "Carola"	1		UAB "Arkietė"		

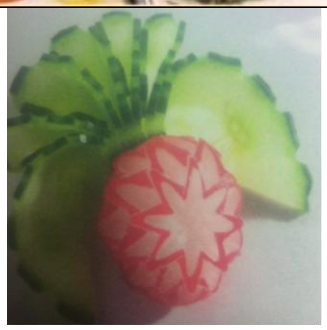
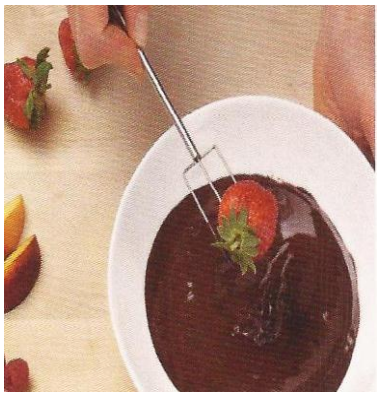
1.2. Dekoravimo elementų pavyzdžių nuotraukos

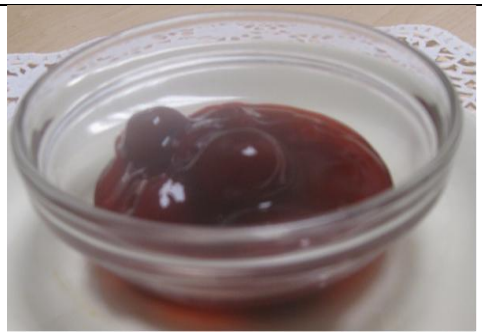
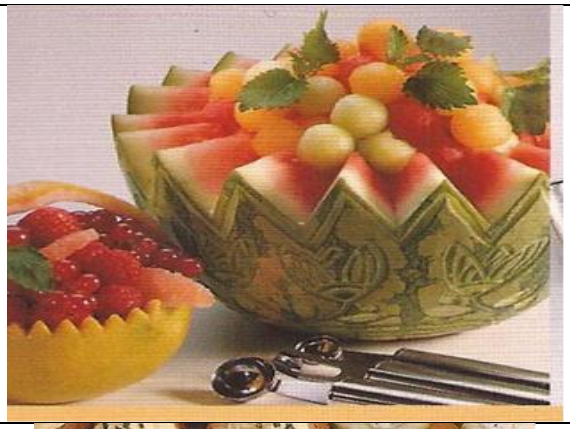
19 lentelė. Dekoravimo elementų pavyzdžiai

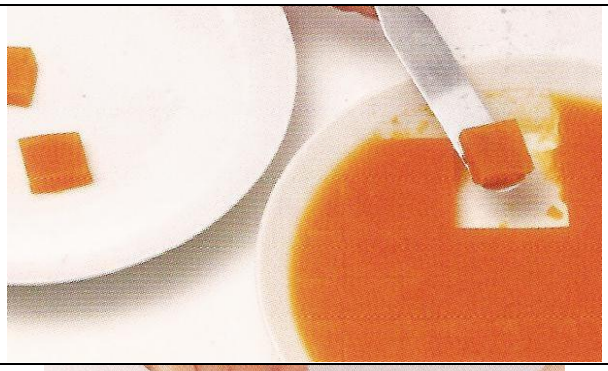
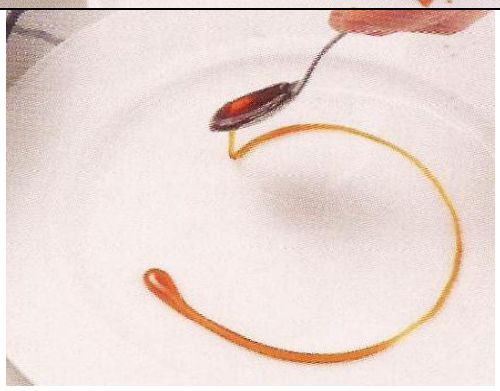
Eil. Nr.	Dekoravimo elemento pavadinimas	Dekoravimo elemento pavyzdžiai
1.	Obuolių sausučiai	
2.	„Permezano“ sūrio krepšeliai	
3.	Makaronų lizdeliai	
4.	Bulvių traškučiai	

5.	Bulvių spiralės	
6.	Morkų juostelės	
7.	Kepti žalumynai	
8.	Filo tešlos krepšeliai	
9.	Daržovių tyrės	
10.	Apdeginti pomidoriukai	

11.	Daržovių tyrių ar sūrio kukulaičiai	
12.	Daržovių ritinėliai	
13.	Salotų puokštelės	
14.	Prieskonių žiedai	
15.	Cukruoti žiedlapiai	

16.	Vaisių drožlės	
17.	Daržovių pjaustiniai	
18.	Daržovių ryšeliai	
19.	Šokoladuoti žalumynai ir vaisiai	

20.	Uogos sirupe	
21.	Vaisių krepšeliai	
22.	Įdarytos daržovės	
23.	Daržovės išpjaustytos formelėmės	
24.	Šokolado papuošimo ruošiniai	

25.	Želatinos papuošimo ruošiniai	
26.	Karamelės papuošimo ruošiniai	
27.	Dekoruota lėkštė	

Morkos dekoratyvinis pjaustymas (video)
http://www.youtube.com/watch?v=Gz7toixg9E4

Agurko dekoratyvinis pjaustymas (video)
http://www.youtube.com/watch?v=yqJhn-4b3Hc&feature=fvwp&NR=1

Rožė iš pomidoro (video)
http://www.youtube.com/watch?v=2ewdM6a22qY

Cukinijos dekoratyvinis pjaustymas (video)
http://www.youtube.com/watch?v=ALJBLgndJMk

Kopūsto dekoratyvinis pjaustymas (video)
http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=Ch-MqZFpTSI&feature=endscreen

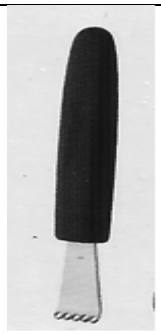
Puokštė iš daržovių (video)
http://www.youtube.com/watch?v=m6j2lkpL74Y

Ruošiniai iš obuolio (video) http://www.youtube.com/watch?v=FNXmuakUi4M http://www.youtube.com/watch?v=riZt4AxVlto
Ruošinys iš apelsino (video) http://www.youtube.com/watch?v=XS_4Lt3tAtA
Poro dekoratyvinis pjaustymas (video) http://www.youtube.com/watch?v=A1XWXKFczlQ&feature=endscreen&NR=1
Ruošiniai iš sviesto (video) http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=JiPeTeaWw78&feature=endscreen
Ruošiniai iš cukraus (video) http://www.youtube.com/watch?v=-gw3Si7-ZHw&list=SP2D2F4E4B08214BC2
Ruošiniai iš šokolado (video) http://deart.lt/lt/deart-products/deart-videos http://www.youtube.com/watch?v=bgqOn_mAwsY

1.3. Įrangos ir inventoriaus naudojamos dekoravimų elementų gamybai katalogas

20 lentelė. Dekoravimo įranga ir inventorius

Eil. nr.	Įrankio pavadinimas	Įrankio pavyzdys
1.	Pjaustymo lentelė	
2.	Daugiafunkcinė daržovių pjaustyklė	

3.	Dekoravimo peilis citrinom	
4.	Dekoravimo peilis (dvipusis) melionams	
5.	Plakimo šluotelė	
6.	Dekoravimo peilis rutuliukams	
7.	Metalinis sietas	

8.	Peilis forminiam sviesto pjaustymui	
9.	Sifonas putoms gaminti	
10	Peilis obuolių šerdims išimti	
11	Skustukas	
12	Skustukas	
13	Rifliuotas dekoravimo peilis	

14	Trintuvė	
15	Trintuvė	
16	Trintuvė drožlėms	
17	Dekoravimo peilis	
18	Ugniapūtis	
19	Virtuvinis pincetas	

20	Konditerinis šepetėlis	
21	Formelės	
22	Silikoninės kepimo formelės	
23	Gėlių žiedų pjovimo formelės	
24	Silikoninės kepimo formelės	
25	Konditerinis dekoravimo švirkštas su antgaliais	

1.4. Dekoravimo elementų gamybos schemos ir nuotraukos

1.4.1. Daržovių pjaustiniai

21 lentelė. Daržovių pjaustinių gamybos schema

Daržovių pjaustiniai (rožė iš ridikėlio)	
✓ Parinkti stangrų, šviežią ridikėlį. ✓ Nupjauti apačią, kad jis tvirtai laikytųsi ant lėkštės.	
✓ Peiliu įpjauti ridikėlį maždaug per vidurį. ✓ Įkišus peilį pjauti bet ne iki galo. ✓ Gavom pirmą išorinio žiedlapio vidurį.	
✓ Pasukt ridikėlį šonu. ✓ Peilio smaigaliu padaryt pusapskritimį. ✓ Pirmas pjūvis lieka centras, vainiklapių negalima atpjauti nuo pagrindo. ✓ Pasukti ridikėlį ketvirtadaliu ar trečdaliu (jei jis mažesnis) ir padaryti dar vieną žiedlapį. ✓ Išskobti aplik visą ridikėlį.	

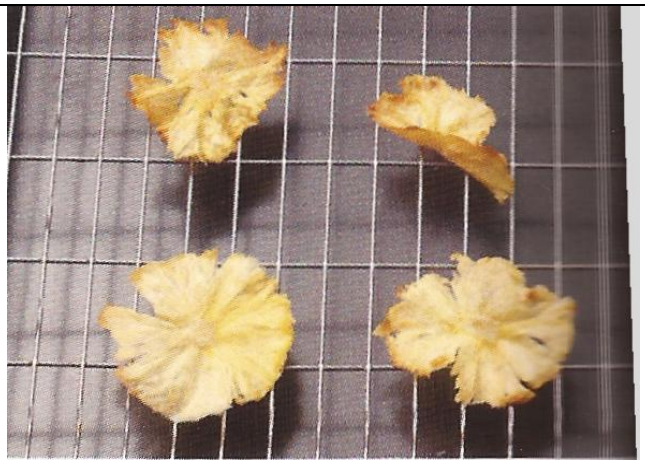
✓ Išoriniai žiedlapiai turi būti šiek tiek atlenkti.	
✓ Truputį toliau nuo pirmojo padarom antrą žiedlapių ratą. ✓ Vertikaliai įpjaudami suformuojam vidurinius žiedlapius, bet nepjaunam iki pat pagrindo. ✓ Palaikom lediniame vandenyje maždaug 30 minučių, kol naudosime.	
Rožė iš ridikėlio	
Ridikėlio dekoratyvinis pjaustymas (video)	http://www.youtube.com/watch?v=-UholNHyecE&list=PLCD3A81E60B1252B4

1.4.2 Vaisių sausučiai

22 lentelė. Vaisių - uogų sausučių gamybos schema

Vaisių - uogų sausučiai	
✓ Vaisius - uogas atrinkti ir nuplauti.	

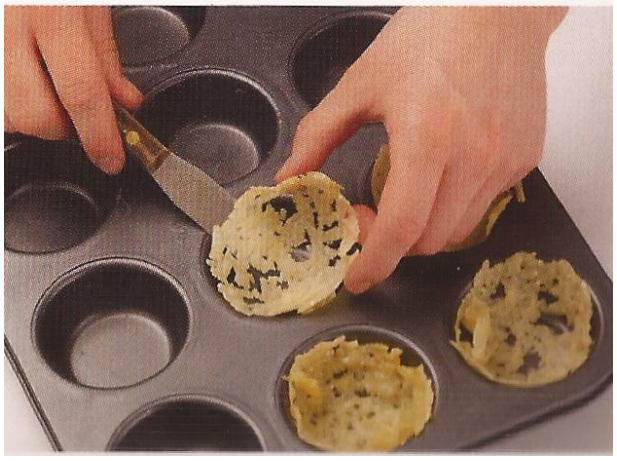
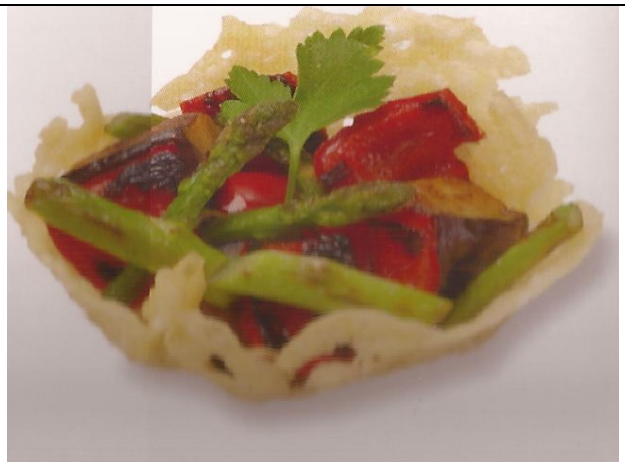
✓ Nusausinam popierine servetėle. ✓ Supjaustom plonais vienodo storio griežinėliais.	
✓ Kad nepatamsėtų, kiekvieną obuolio griežinėlį patepame parūgštintu vandeniu.	
✓ Kepimo skardą išklojam pergamentiniu popieriumi. ✓ Sudedam supjaustytus vaisius-uogas. ✓ Džioviname 70^0 C temperatūroje 20 minučių arba tol, kol vaisiai- uogas išdžius neprarasdami spalvos.	

✓ Džiovintus vaisius- uogas sudėti ant grotelių ir atvėsinti.	
✓ Laikom šaldytuve sandariam inde iki kol reikės panaudoti.	
Bananų, svogūnų traškučių gamyba (video)	http://www.youtube.com/watch?v=SkzLExg1vBY
Obuolių traškučių gamyba (video)	http://www.youtube.com/watch?v=hXE8hPCgs9Y
Sausučių gamybos pagrindai (video)	http://www.youtube.com/watch?v=FKSgyjk_e3c

1.4.3. Sūrio krepšeliai

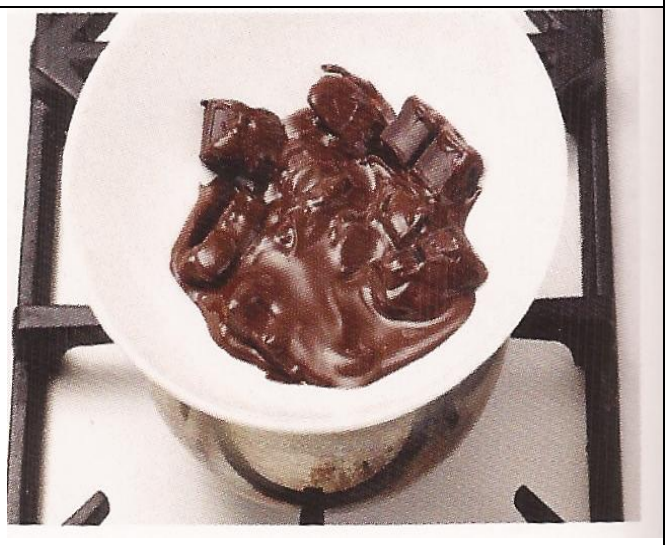
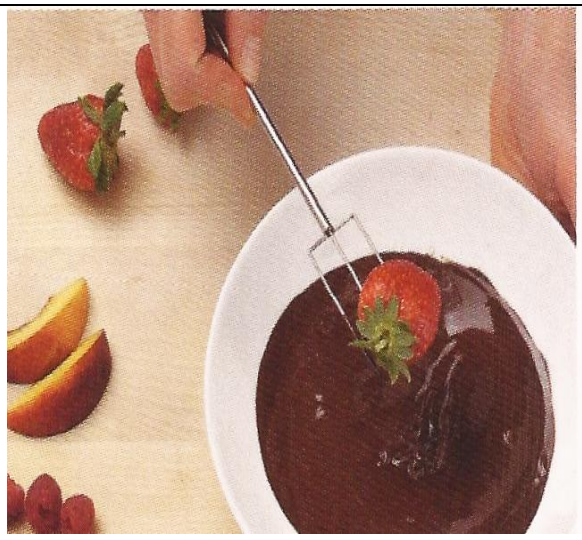
23 lentelė. Sūrio krepšelių gamybos schema

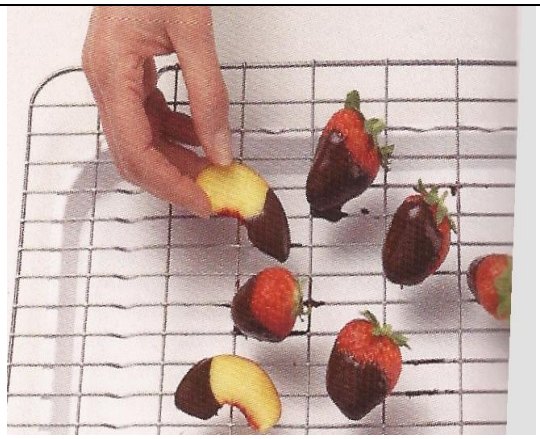
Sūrio krepšeliai	
✓ Burokine tarka sutarkuojam parmezano sūrį. ✓ Ant nepridegančios skardos išbarstyti tarkuoto permazano skritulius.	

✓ Kepti 10 min 1800 C temperatūros orkaitėje. ✓ Vos tik sūris išsilydys , išimti iš orkaitės.	
✓ Pasiruošiam keksiukų kepimo skardą. ✓ Iškeltus sūrio skridinėlius švelniai perkeliame į formeles. ✓ Paliekam atvėsti.	
✓ Mentele iškeliame iš formelių ir naudojame.	
✓ Sūrio krepšelio panaudojimas patiekalo dekoravimui, sudedant salotas.	
Tešlos krepšelių gamyba (video)	http://www.youtube.com/watch?v=GsMbejGza3g

1.4.4. Šokolade mirkyti vaisiai ir uogos

24 lentelė. Šokolade mirkytų vaisių ar uogų gamybos schema

Šokolade mirkyti vaisiai ar uogos	
✓ Atrenkam šviežius vaisius ar uogas. ✓ Švelniu teptuku nubraukti dulkes ar nuosėdas. ✓ Ant braškių palikti vainikėlius. ✓ Vaisius susmulkinti norima forma.	
✓ Šokoladą išlydyti naudojant vandens vonelę. ✓ Žiūrėti, kad indas neliestų vandens ir per daug neįkaistų, nes šokoladas sušoks į gabaliukus ir taps nebetinkamas	
✓ Mirkymo šakute pasmeigti vaisių ar uogą ir pamerkti į šokoladą iki pusės. ✓ Kitą pusę palikti nemirkytą, kad matytųsi spalva.	

✓ Padėti groteles ant padėklo. ✓ Vaisius ir uogas džiovinti ir atvėsinti ant grotelių.	
✓ Laikyti sandariame inde ir sunaudoti per dieną.	
Šokoladinis krepšelio gamyba (video)	http://www.anonsas.lt/portal/categories/59/1/0/1/article/33784/sokoladinis-rutulys
Šokolado pušinių gamyba (video)	http://www.youtube.com/watch?v=A5eApTdw_e8&playnext=1&list=PL5A1CFA528543FC36 http://www.youtube.com/watch?v=XMepJ7IKMlk

2 Mokymo elementas. Sriubų patiekimas ir dekoravimas.

2.1. Sriubų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

2.1.1. Burokėlių sriuba su baravykais

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Burokėlių sriuba su baravykais porc**

Gaminio išeiga: 0,27

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Burokėlių sriuba su baravykais kg	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
2	Grietinė kg.	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			0,271	0,270	0,270	0,270

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į sriubinę pilama sriuba. Užbarstoma kapotos žalumos. Patiekiama su grietine. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C.
Bendra patiekalo išeiga 270g (galima svėrimo paklaida -/+5g)

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,270kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Iškarto
5. Laikymo sąlygos:

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

2.1.2. Rusiška bulvienė

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Rusiška bulvienė kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Baravykai atšildyti kg	Kg	0,080	0,060	0,060	0,060
2	Svogūnai balti valyti kg	Kg	0,150	0,060	0,060	0,060
3	Česnakas valytas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
4	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,050	0,020	0,020	0,020
5	Sviestas kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
6	Aliejus kg	Kg	0,020	0,010	0,010	0,010
7	Bulvės virtos kg	Kg	0,600	0,450	0,450	0,450
8	VANDUO	L	0,450	0,280	0,280	0,280
9	Vištienos sultinio milteliai (kg)	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
10	Grietinėlė kg	Kg	0,200	0,100	0,100	0,100
11	Druska kg	Kg	0,004	0,000	0,000	0,000
12	Pipirai kg	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			1,615	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Svogūnai ir česnakai, supjaustyti kubeliais, apkepinami įkaitintame aliejuje su sviestu (iki auksinės spalvos). Į apkeptus svogūnus dedama smulkiai pjaustyta rūkyta šoninė. Kepama nuolat maišant kol gražiai apkeps, pilamas vanduo dedamos pjaustytos virtos bulvės, atšildyti barabykai, vištienos sultinio milteliai, druska, juodi malti pipirai. Verdama kol daržovės suminkštės. Kai daržovės suminkštėja pilama grietinėlė, užverdama. Sriuba sukuteruojama iki vientysos masės, dar kartą užverdama. Vidinė temperatūra virmo metu ne žemesnė kaip +100'C.
Jeigu sriuba iškarto nesunaudojama tai atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą, sudedama į laikymui skirtą tarą, tara uždengiama, užklijuojamas lipdukas, ant kurio nurodomas pagaminimo laikas (data ir valanda). Laikymo sąlygos: temperatūra 0 / +6'C, laikas 24 valandos.

2. Pusgamino svoris: 1,615 kg. (+/- 5 gr. svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000 kg. (+/- 5 gr. svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: 24 val.
5. Laikymo sąlygos: 0 / +6'C

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

31 pav. „Rusiška bulvienė“

32 pav. „Burokėlių su baravykais sriuba“

33 pav. Sriubų dekoravimo nuotraukos

3 Mokymo elementas. Karštų žuvies patiekalų patiekimas ir dekoravimas

3.1. Karštų žuvies patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

3.1.1. Grill kepta skumbrė

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta skumbrė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,352

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Grill kepta skumbrė porc	porc.	1,000	0,200	0,200	0,200
2	Raudon.kopūstų salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
3	Morkų-obuolių salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
4	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			1,152	0,352	0,352	0,352

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje dešinėje dedamos raudonų kopūstų salotos 75g. ir morkų - obuolių salotos 75g., kurios puošiamos petražolės šakele. Šalia - kairėje pusėje dedamas kitas lankytojo pasirinktas garnyras. Lėkštės apačioje dedama grill kepta skumbrės išklotinė. Tarp morkų - obuolių salotų ir grill keptos skumbrės dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 0,402 kg (+/-20 g svėrimo paklaida)+vieno pasirinkto garnyru svoris
3. Gaminio išeiga: 200/75/75/50/2g (+/-20g svėrimo paklaida) + vieno pasirinkto garnyru svoris
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

3.1.2. Bulvių riekelės su tunu

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Bulvės riekelės su tunu porc**

Gaminio išeiga: 0,343

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Bulvės su lupena keptos kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
2	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
3	Pomidorai valyti kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Grietinės-krapų padažas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
6	Virtas kiaušinis kg	Kg	0,043	0,043	0,043	0,043
7	Tuno filė kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			0,343	0,343	0,343	0,343

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Technologinis aprašymas:

Kepta fritiūrinėje virta nelupta bulvė supjaustoma prieš kepant griežinėliais (5-6 vnt.griežinėlių) ir dedama išilgai į karštų patiekalų lėkštę.Tarp kiekvieno griežinėlio dedamas salotų miksas ant jo dedami pomidorai, supjaustyti skiltelėmis ir agurkai, supjaustyti plonais (1 mm.) storio griežinėliais.Ant viršaus (per visą bulvę su daržovėmis) išilgai pilamas grietinės-krapų padažas, dedamos dvi virto kiaušinio puselės ir išilgai (per visą bulvę) dedamas konservuotas tunas. Gaminama tik užsakius.

2. Pusgamino svoris: 0,343 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,343 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo sąlygos: gaminama tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

33 pav. „Bulvės riekelė su tunu“

34 pav. „Grill kepta skumbrė“

35 pav. „Žuvų apkepėlė“

36 pav. „Skorpionžuvės kepsnys su daržovėmis“

37 pav. „Lašišos kepsnys su riešutų padažu“

http://www.youtube.com/watch?v=LS3tj-82YvA
(Žuvies patiekalo dekoravimas citrina ir poru)
http://www.youtube.com/watch?v=niE5Dvb24rE&list=PLF5C9F0DFA49BB5C4

38 pav. Karštų žuvies patiekalų dekoravimo nuotraukos

4 Mokymo elementas. Karštų mėsos patiekalų patiekimas ir dekoravimas.

4.1. Karštų mėsos patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

4.1.1.Grill kepta vištienos filė

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta vištienos filė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,292

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Marint.vištien.filė kepta vnt	vnt	1,000	0,140	0,140	0,140
2	Raudon.kopūstų salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
3	Morkų-obuolių salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
4	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			1,152	0,292	0,292	0,292

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje dešinėje dedamos raudonų kopūstų salotos 75g. ir morkų - obuolių salotos 75g., kurios puošiamos petražolės šakele. Šalia - kairėje pusėje dedamas kitas lankytojo pasirinktas garnyras. Lėkštės apačioje dedama grill kepta vištienos filė, ant kurios pilamas karštas lankytojo pasirinktas padažas 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 0,342kg (+/-5 g svėrimo paklaida)+vieno pasirinkto garnyru svoris
3. Gaminio išeiga: 140/75/75/50/2g (+/-5g svėrimo paklaida) + vieno pasirinkto garnyru svoris
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.1.2. Grill kepta kiaulienos sprandinė

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta kiaul.sprandinė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,467

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Grill kepta sprandinė porc	porc.	1,000	0,165	0,165	0,165
2	Raudon.kopūstų salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
3	Morkų-obuolių salotos kg	Kg	0,075	0,075	0,075	0,075
4	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
5	Bulvių košė kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
			1,302	0,467	0,467	0,467

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje dešinėje dedamos raudonų kopūstų salotos 75g. ir morkų - obuolių salotos 75g., bulvių košė. Puošiamos petražolės šakele.Šalia - kairėje pusėje dedamas kitas lankytojo pasirinktas garnyras. Lėkštės apačioje dedama grill kepta kiaulienos sprandinė. Tarp morkų - obuolių salotų ir grill keptos kiaulienos sprandinės dedama padažinė su karštu lankytojo pasirinktu padažu 50g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 0,367 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)+vieno pasirinkto garnyru svoris
3. Gaminio išeiga: 165/75/75/50/2g (+/-5g svėrimo paklaida) + vieno pasirinkto garnyru svoris
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

4.1.3. Grill kepta kiaulienos nugarinė

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Grill kepta kiaul.nugarinė atleid.porc**

Gaminio išeiga: 0,412

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Grill kepta kiaul.nugarinė porc(160g)	porc.	1,000	0,160	0,160	0,160
2	Grill karštas garnyras porc	porc.	1,000	0,250	0,250	0,250
3	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
			2,003	0,412	0,412	0,412

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Pašildytos karštų patiekalų lėkštės viršuje kairėje pusėje dedamas karštas garnyras grill daržoviu: grill keptos virtos bulvės su lupena, pjaustytos skiltelėmis apie 1,5 - 2cm.pločio.Šalia bulvių iš dešinės pusės dedami grill kepti virti burokai, pjaustyti griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio.Šalia burukų (iš dešinės) dedamos grill keptos virtos morkos,pjautytos įstryžais griežinėliais apie 0,7 - 1 cm.storio. Lėkštės apačioje dedama kepta kiaulienos nugarinė. Tarp bulvių ir kiaulienos nugarinės dedama padažinė su lankytojo pasirinktu karštu padažu 50g. Puošiama Rucolos salotų lapais 2g.
Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. GRILL KEPTŲ DARŽOVIŲ PJAUSTYMO BŪDĄ ŽIURETI NUOTRAUKOJE.

2. Pusgamino svoris: 0,412 kg (+/-10 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,412 kg (+/-10g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminame tik užsakius
5. Laikymo sąlygos: Realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

39 pav. „Grill kepta vištienos filė“

40 pav. „Grill kepta kiaulienos sprandinė“

41 pav. „ Grill kepta kiaulienos nugarinė“

http://www.wbpstars.com/january-2013.html
Karštų mėsos patiekalų patiekimas

42 pav. Karštų mėsos patiekalų dekoravimo nuotraukos

5 Mokymo elementas. Karštų kiaušinių, varškės patiekalų patiekimas ir dekoravimas.

5.1. Karštų kiaušinių ir varškės patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

5.1.1. Varške įdaryta omletas

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Varške įdarytas omletas porc**

Gaminio išeiga: 0,34

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Keptas omletas,maišytas su varške porc	porc.	1,000	0,155	0,155	0,155
2	Sviestas kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
3	Picos padažas firminis kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Tosterinė duona	Kg	0,018	0,018	0,018	0,018
5	Agurkai šv. valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
6	Pomidorai valyti kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
7	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
8	Grietinė kg.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			1,185	0,340	0,340	0,340

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į pašildytą karštų patiekalų lėkštę dedame pomidorus(pjaustyti kubeliais 1cm x1cm)prie jų agurkus(kubeliais 1cm x1 cm) ant viršaus grietinę, barstome kapota žaluma, į stiklinę padažinę pilamas firminis picos padažas (švelnus padažas), dedama duoną, perpjautą įstrižai, rutulėlį sviesto.Šalia, apačioje dedame iškeptą omletą su varške.Gaminame tik užsakius,realizuojame iš karto. Vidinė temperatūra kepimo metu ne žemesnė,kaip +75 C. Patiekiant, vidinė temperatūra ne žemesnė, kaip +68 C.Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,340kg(+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,340kg(+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

5.1.2. Kaimiška kiaušinienė su dešrele

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kaimiška kiaušiniene su dešrele porc**

Gaminio išeiga: 0,41

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	kaimiška kiaušinienė pusg. porc	porc.	1,000	0,195	0,195	0,195
2	Sviestas kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
3	Tosterinė duona	Kg	0,018	0,018	0,018	0,018
4	Picos padažas firminis kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
6	Šaltas garnyras (pagal sezoną) vnt	vnt	1,000	0,090	0,090	0,090
7	Gruzdintos virtos dešrelės kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
			2,125	0,410	0,410	0,410

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į pašildytą karštų patiekalų lėkštę dedame šaltą garnyrą (salotų miksą (30 gr.)pusellėmis pjaustytus vyšninius pomidorus (20 gr.),plonomis rekelėmis (2 mm. storio) pjaustytus agurkus (20 gr.),užpilame citrininiu užpilu (20 gr.))į stiklinę padažinę pilamas firminis picos padažas (švelnus padažas), dedama duoną, perpjautą įstrižai, rutulėlis sviesto Šalia ,apačioje dedame iškeptą kaimišką kiaušinienę, šalia šiek tiek dešiniau dedamos lankytojo pasirinktos gruzdintos virtos dešrelės 50 gr.Barstome smulkintą žalumą .Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Patiekiant, vidinė temperatūra ne žemesnė, kaip +68 C Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,410 kg
3. Gaminio išeiga: 0,410 kg(+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

43 pav. „Įdarytas omletas“

44 pav. „Kaimiška kiaušinienė su dešrele“

Viskas
Moterims
.com

44 pav. Karštų kiaušinių ir varškės patiekalų dekoravimo nuotraukos

6 Mokymo elementas. Karštų daržovių patiekalų patiekimas ir dekoravimas.

6.1. Karštų daržovių patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

6.1.1. Daržovių blyneliai su voveraičių padažu

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Darž.blyn.su vover.padažu porc.**

Gaminio išeiga: 0,252

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Kepti daržovių blyneliai porc	porc.	1,000	0,200	0,200	0,200
2	Voveraičių padažas lietiniams kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			1,052	0,252	0,252	0,252

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.

Į karštų patiekalų lėkštę vienas ant kito ratu dedami kepti blynai (4 vnt.) ant jų užpilamas voveraičių padažas. Dedami salotų lapai "RUCOLA". Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68 C. Gaminama tik užsakius, realizuojama iš karto.
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,252 kg(+/- 5gr.sverimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 200/50/2 gr.(+/- 5 gr.sverimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo salygos: gaminame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.1.2. Žemaičių blynai

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Žemaičių blynai**

Gaminio išeiga: 0,36

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Žemaičių blynas vnt	vnt	2,000	0,280	0,280	0,280
2	Spirgučių, svogūnų padažas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
3	Grietinė kg.	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
			2,082	0,362	0,360	0,362

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į lėkštę dedame keptus žemaičių blynus, pilame spirgučių padažo, dedame grietinės. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68 C.
Patiekti nedelsiant.
Vienas blynas sveria 140g (bendra išeiga be padažo 280g)
Patiekalo išeiga 360g
galiam svėrimo paklaida -/+5g

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,360kg (+/-5g svėrimo paklaida) 280/80
4.Realizcijos terminas: Iškarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

6.1.3. Daržovių užkepėlė

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Daržovių užkepėlė porc**

Gaminio išeiga: 0,4

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Daržovių mix'as štriudeliui kg	Kg	0,300	0,300	0,280	0,300
2	Baltas lydyto sūrio padažas kg	Kg	0,070	0,070	0,070	0,070
3	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Pomidorai valyti kg	Kg	0,030	0,020	0,020	0,020
5	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
			0,432	0,420	0,400	0,420

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į užkepėlių indą dedame daržovių mix'ą, tolygiai užpilame sūrio padažu ir užbarstome tarkuotu sūriu, dedame griežinėliais pjaustytus pomidorus(3vnt.). Dedame kepti į picų pečių +300'C arba į konvekcinę krosnį, kepimo režimas, +180'C. Kepimo laikas apie 8 minutes, kol vidinė gaminio temperatūra bus ne žemesnė nei +75'C. Patiekimo temperatūra ne žemesnė kaip +68'C. Pateikiat pabarstome kapota žaluma
Užsakius maistą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodimu.
2. Pusgamino svoris: 0.432kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,400 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: gaminame užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

45 pav. „Daržovių blynai su grybų padažu“

46 pav. „Žemaičių blynai“

47 pav. „Daržovių apkepėlė“

48 pav. „Vėdarai“

49 pav. „Bulviniai blynai su silke“

50 pav. „Bulviniai blynai su lašiša“

51pav. Karštų daržovių patiekalų dekoravimo nuotraukos

7 Mokymo elementas. Šaltų patiekalų (sumuštinių, salotų, kiaušinių patiekalų, mėsos patiekalų, žuvies patiekalų) patiekimas ir dekoravimas

7.1. Šaltų patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

7.1.1. Daržovių salotos su vištiena

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Darž.sal.su vištiena porc.**

Gaminio išeiga: 0,25

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Švž.daržovių sal.N pusgaminis kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
2	Grill vištiena salotoms	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
			0,250	0,250	0,250	0,250

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas.
Į baltą makaronynę lėkštę kauburėliu dedamos paruoštos, užmaišytos salotos. Ant salotų viršaus dedama kepta karšta grill vištiena(vienas gabaliukas).
Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgaminio svoris: 0,250 kg(+/- 5gr.svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,250 kg.(+/- 5 gr.svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame škarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.1.2. Vištienos salotos

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Vištienos salotos porc**

Gaminio išeiga: 0,28

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
2	Vištienos salotos kg	Kg	0,250	0,250	0,250	0,250
			0,280	0,280	0,280	0,280

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į baltą karštų patiekalų lėkštę dedame salotų mikso. Centre dedamos jau paruoštos (sumaišytos su padažu) vištienos salotos, taip suformuojamt kauburėlį. Gaminame tik užsakius. Realizuojame ir karto

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,280kg (+/-5g svėrimo paklaida)

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.1.3. Pupelių ir keptos duonos salotos

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Pupelių ir kep.duonos porc**

Gaminio išeiga: 0,242

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Česnakas valytas kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
2	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
3	Kepta duona kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Pupelės virtos kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
5	Majonezas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
6	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			0,242	0,242	0,242	0,242

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas

Į salotų dubenėlį dedamos virtos baltos pupelės,fermentinis sūris, pjaustytas kubeliais 1x1cm., keptą juodą duoną, pjaustyta kvadratais 2x2cm.pločio ir 0,5cm.storio, barstomas smulkintas česnakas.Ant viršaus dedamas majonezas, barstomos smulkintos petražolės.
Gaminame tik užsakius ir realizuojame iš karto. Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.
P.S. Juodą duoną supjaustome kvadratais(2x2cm 0,5cm storio), pakepiname aliejuje (kaip keptą duoną).

2. Pusgaminio svoris: 0,242 kg(+/- 5gr.svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,242 kg.(+/- 5 gr.svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo salygos: pateikiame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.1.4. Silkių užkandėlė

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Silkių užkandėlė porc**

Gaminio išeiga: 0,337

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Pievagrybių - svogūnų įdaras kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
2	Silkės filė	Kg	0,070	0,070	0,070	0,070
3	Bulvės virtos ir apkeptos kg	Kg	0,150	0,150	0,150	0,150
4	Salotų mix "Katpėdėlė" pusg.kg	Kg	0,015	0,015	0,015	0,015
5	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			0,337	0,337	0,337	0,337

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į baltą šaltų patiekalų lėkštę prie krašto dedame salotų mix'o, lėkštės viduryje per cilindro formelę dedame pievagrybių įdaro ant viršaus dedame pjaustytą silkės filė. Aplink pievagrybius su silke palei lėkštės kraštą išdėliojame kartšas keptas bulvių skilteles vieduoklės forma. Ant silkės pabarstome žalumos.
Užsakius maistą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodimu.

2. Pusgamino svoris: 0.337kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,337 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: gaminame užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.1.5. Vištienos vyniotinis su omletu

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Višt.vyniot.su omletu kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Prieskoniai paukštienai kg	Kg	0,008	0,000	0,000	0,000
2	Vegeta - univ.prieskoniai kg	Kg	0,007	0,000	0,000	0,000
3	Pipirai kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
4	Druska kg	Kg	0,005	0,000	0,000	0,000
5	Želatina kg	Kg	0,002	0,000	0,000	0,000
6	Kiaušiniai kg	Kg	0,130	0,091	0,091	0,091
7	Grietinėlė kg	Kg	0,085	0,060	0,060	0,060
8	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,290	0,217	0,217	0,217
9	Krienų padažas su grietine ir majonezu kg	Kg	0,300	0,000	0,000	0,000
10	Žaluma kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
11	Iškaulinti vištų kumpeliai su oda kg	Kg	0,870	0,632	0,632	0,632
			1,719	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Vištienos kumpeliai iškaulinami nepažeidžiant odos, dedama ant lentos lengvai pamušama, pabarstomi prieskoniais vištienai, vegeta, išklojamas iš kiaušinių su grietinėle iškeptas omletas, ant omleto dedama plonom juostelėm pjaustyta šoninė ir viskas susukama.Po to susuktas vyniotinis vyniojamas į marlę ir surišamas. Dedamas į konvencinę krosnį, įkišama adata nustatoma vidinė temperatūra +82 C, nustatomas virimo režimas ir verdam garų rėžime iki išverda ir pasiekia +82 C vidinę temperatūrą. Paruoštas vyniotinis paslegiamas ir atvėsinamas. Po to išvyniojamas ir pjaustomas kaip šaltas užkandis. Patiekiamas su pa
dažu.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.1.6. Įdaryta višta

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Įdaryta višta kg**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Višta, paruošta farširavimui kg	Kg	0,830	0,606	0,606	0,606
2	Džiovintų vaisių įdaras vištai kg	Kg	0,525	0,394	0,394	0,394
3	Salotų lapai valyti kg	Kg	0,030	0,000	0,000	0,000
4	Vynuogės valytos kg	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
5	Apelsinai valyti pjaustyti kg	Kg	0,085	0,000	0,000	0,000
6	Persikai kons.	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
7	Ananasai kons.	Kg	0,100	0,000	0,000	0,000
8	Žaluma kg	Kg	0,020	0,000	0,000	0,000
			1,790	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

Paruoštas įdaras dedamas į iškaulintą vištą. Kepame konvekciniame pečiuje +180 C temp. 60% drėgmės 1 val. (kol temperatūra viduje pasieks +75 C temp.).Atvėsinama iki kambario temperatūros ne ilgiau kaip per vieną valandą.Tinkamumo vartoti trukmė 0-6 temperatūroje iki 48 val.

Lėkštėje dedama įdaryta višta, kuri puošiama salotų lapais, persikų, ananasų išlenktomis skiltelėmis, dekoruoptomis apelsinų "gėlytėmis", vynuogės pjaustomos pusiau ir jų puselės išmėtomos lėkštėje aplink vištą.

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

7.1.7. Rinkinys prie degtinės

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Rinkinys prie degtinės porc.**

Gaminio išeiga: 0,752

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Virtas kiaulienos liežuvis kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
2	Sūris kietasis	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
3	Alyvuogės kons.	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
4	Rūkyta šoninė be odos kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
5	Agurkai kons. valyti kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
6	Marinuoti svogūnėliai kg	Kg	0,050	0,050	0,050	0,050
7	Pievagrybiai kons.	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
8	Rūkytos kiaul. ausys	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
9	Salotų lapai "Rucola"	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
10	Krienų-majonezo padažas kg	Kg	0,100	0,100	0,100	0,100
			0,752	0,752	0,752	0,752

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į medinio padėklo centrą dedame padažinę su padažu. Iš vienos pusės padažinės dedame juodas alyvuoges ir marinuotus pievagrybius, aplinkui dėliojame pjaustytą virtą kiaulienos liežuvį (2-3mm storio), marinuotus agurkus (perpjautus pusiau(išilgai)), konservuotus svogūnėlius, rūkytas kiaulės ausis (pjaustytas šiaudeliais 3-5 mm.), kietąjį sūrį (laužyta gabaliukais1,5 cm) ,rūkytą šoninę. Gaminame tik užsakius ir realizuojame iškarto

2. Pusgaminio svoris: 0,752kg(+/- 5gr.svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,750kg.(+/- 5 gr.svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: realizuojama iš karto
5. Laikymo salygos: pateikiame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

52 pav. „Daržovių salotos su vištiena“

53 pav. „Vištienos salotos“

54 pav. „Pupelių ir kepintos duonos salotos“

55 pav. „Rinkinys prie degtinės“

56 pav. „Silkių užkandėlė“

http://www.youtube.com/watch?NR=1&v=hhwd1we00n0&feature=endscreen
http://www.youtube.com/watch?feature=player_embedded&v=2JNsy3yv5kg

57 pav. Šaltų patiekalų dekoravimo nuotraukos

8 Mokymo elementas. Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų patiekimas ir dekoravimas

8.1. Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

8.1.1. Spanguolių kisielius su grietinėle

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Spanguolių kisielius su grietinėle porc**

Gaminio išeiga: 0,22

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Spanguolių kisielius pusg. kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
2	Grietinėlė purškiama kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
			0,220	0,220	0,220	0,220

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į desertinę taurę pilamas kisielius (0 - +6'C) ir purškiama grietinėlė.
Gaminame tik užsakius ir realizuojame iš karto

2. Pusgamino svoris: kg
3. Gaminio išeiga: 0,220kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: NĖRA
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

8.1.2. Varškės kremas su vyšniom

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Varškės kremas su vyšniom porc**

Gaminio išeiga: 0,201

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,070	0,070	0,070	0,070
2	Vyšnių padažas su sulčių surišėju kg	Kg	0,130	0,130	0,130	0,130
3	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,002	0,001	0,001	0,001
			0,202	0,201	0,201	0,201

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į "martinio" taurę dedame 30 gramų vyšnių padažo. Špricuojame varškės kremo ir ant viršaus dedame 100 gramų vyšnių padažo,puošiame mėtos lapeliu. Patiekti nedelsiant.
Bendra išeiga 201g (galima paklaida -/+5g)
2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,201kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsisakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

8.1.3. Sluoksniuotas gardėsis

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Sluoksniuotas gardėsis porc**

Gaminio išeiga: 0,222

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Šokolad. kekso masė (kepta) kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
2	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Vyšnių padažas su sulčių surišėju kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
4	Šokolad. kekso masė (kepta) kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
5	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Uogų padažas su Grenadin sirupu kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
7	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
			0,223	0,222	0,222	0,222

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į aukštą taurę dedamas šokoladinis keksas supjaustytas 1,5x1,5cm. dydžio kubeliais(ne taisyklingos formos) 40g., toliau dedamas varškės kremas 40g., ant jo dedamas vyšnių padažas 40g., ant jo vėl dedami šokoladinio kekso kubeliai (ne taisyklingos formos) 40g.,toliau dedamas varškės kremas 20g., ant viršaus pilame uogų padažą su "Grenadinu" 40g. ir puošiame mėtos šakele.
Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.
Galima svėrimo paklaida -/+5g

2. Pusgamino svoris: 0,223 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,222 kg. (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

8.1.4. Morenginis desertas

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Morenginis desertas porc**

Gaminio išeiga: 0,094

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Morengai kg	Kg	0,008	0,008	0,008	0,008
2	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
3	Obuolių čipsai kg	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
4	Morengai kg	Kg	0,008	0,008	0,008	0,008
5	Varškės kremas su plakta grietinėlė kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
6	Obuolių čipsai kg	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
7	Uogų padažas su Grenadin sirupu kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
8	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,003	0,002	0,002	0,002
9	Cukraus pudra kg	Kg	0,002	0,002	0,002	0,002
			0,095	0,094	0,094	0,094

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į karštų patiekalų lekštę dedamas metalinis žiedas. Į žiedą dedami morengai - 4vnt. (8g.), ant kurių špricuojamas varškės kremas 20g. ir dedamas 1vnt. obuolių čipsas, taip pat sluoksniuojama dar kartą. Atsargiai nuimamas metalinis žiedas, ant paruošto deserto dedamas dar vienas griežinėlis obuolių čipsas. Aplink ratu pilamas uogų padažas 30gr.Barstoma cukraus pudra ir puošiama mėtos lapeliais.
Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
Užsakius maistą išsinešimui, vadovautis paskutiniu pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 0,095 kg (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,094 kg. (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

58 pav. „Varškės kremas su vyšniomis“

59 pav. „Kriaušės desertas sluoksniuotoje tešloje“

60 pav. „Sluoksniuotas gardėsis“

61 pav. „Spanguolių kisielius su grietinėle“

62 pav. „Morenginis desertas“

http://www.youtube.com/watch?v=BL-kZktRObY&feature=related
http://www.youtube.com/watch?feature=endscreen&v=XkfxjsxZM94&NR=1

58 pav. Šaltų ir karštų saldžiųjų patiekalų dekoravimo nuotraukos

9 Mokymo elementas. Karštų ir šaltų gėrimų patiekimas ir dekoravimas **ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos**

9.1. Karštų ir šaltų gėrimų technologinės kortelės

9.1.1. Kava „Creme Brulee“

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Kava "Creme Brulee"**

Gaminio išeiga: 0,26

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Kava "Costaverde"	Kg	0,014	0,060	0,060	0,060
2	Cukrus rudasis kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
3	Pienas "Tetra pak" 1L	L	0,180	0,180	0,180	0,180
4	Sirupas Creme Brulee ltr	L	0,020	0,020	0,020	0,020
			0,224	0,270	0,260	0,270
Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas						

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

9.1.2. Airiška kava

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Airiška kava**

Gaminio išeiga: 0,12

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Juoda kava N	vnt	1,000	0,080	0,080	0,080
2	Cukrus kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
3	Viskis W.Grant's	L	0,020	0,020	0,020	0,020
4	Grietinėlė purškiama kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
5	Kava "Costaverde"	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
			1,052	0,132	0,120	0,132

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į latte puodelį pilame,viskis Grant's,pilama juoda kava,dedamas cukrus,ant viršaus purškema grėtinėlė,puošema keliomis kavos pupelėmis.
2. Pusgamino svoris: 0,132 gr (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,120
gr (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

9.1.3. Trintų vaisių kokteilis

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **TRINTŲ VAISIŲ KOKTEILIS**

Gaminio išeiga: 0,23

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Mėlynės šald.	Kg	0,065	0,065	0,050	0,065
2	Braškės šald.	Kg	0,065	0,065	0,050	0,065
3	Persikų sultys 1l.	L	0,130	0,130	0,130	0,130
			0,260	0,260	0,230	0,260

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į kokteilinę dedame šiek tiek atlaidintas braškes ir mėlynes, supilame sultis ir plakame maksimaliu greičiu.
Išplaktą kokteilį pilame į taurę. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.
Išeiga 230g (galima svėrimo paklaida -/+5g)

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,230 kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsisakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

9.1.4. Gaivus kokteilis „Katpėdėlė“

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Gaivusis kokt. Katpėdėlė**

Gaminio išeiga: 0,28

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Apelsinų sultys 1l.	L	0,120	0,120	0,120	0,120
2	VANDUO	L	0,120	0,120	0,120	0,120
3	Braškių padažas kg.	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
			0,280	0,280	0,280	0,280

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į kokteiliams skirtą stiklinę pilamas braškių padažas, sudedami smulkinti ledukai
VISAS KORTELĖJE NURODYTAS VANDENS KIEKIS KEIČIAMAS Į LEDUKUS (iš ledų generatoriaus),
atsargiai supilamos apelsinų sultys. Patiekti nedelsiant.
Išeiga 280g (galima svėrimo paklaida -/+5g)

2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 280g (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsisakius

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Braškių padažas kg.**

Gaminio išeiga: 1

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 Kg
1	Cukrus kg	Kg	0,273	0,265	0,265	0,265
2	Braškės šald.	Kg	0,758	0,735	0,735	0,735
			1,031	1,000	1,000	1,000

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Į blenderį (smulkintuvą) sudedami braškės, cukrus. Trinama, kol gaunasi vientisa masė.
Sutrinta masė dedama į indelį. Indelis uždengiamas, ir dedamas į šaldytuvą. Užklijuojamas lipdukas su pagaminimo laiku (data ir valanda).
Indelis dedamas į šaldytuvą. Laikymo temperatūra 0-6 C. Laikymo laikas ne ilgiau 12 valandų.

2. Pusgamino svoris: (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 1,000kg (+/-5g svėrimo paklaida) 3vnt blynų po 60g
4. Realizacijos terminas: 12val.
5. Laikymo sąlygos: 0 - +6'C temperatūra

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

9.1.5. Šaltas kavos kokteilis „Charlie“

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Šaltas kavos kokt.Charlie**

Gaminio išeiga: 0,29

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Espresas kava porc	vnt	1,000	0,030	0,030	0,030
2	Cukrus kg	Kg	0,010	0,010	0,000	0,010
3	Ledai dėžutėse kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Pienas "Tetra pak" 1L	L	0,100	0,100	0,100	0,100
5	VANDUO	L	0,120	0,120	0,110	0,120
6	Virta karamelė kg	Kg	0,020	0,020	0,020	0,020
			1,280	0,310	0,290	0,310

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į havajų taurę pilama karamele , dedama vaniliniai ledai ir (4-5 vnt) ledukai ant viršaus pilama espreso kava.Pienas pilamas į šeikerį dedami ledukai (5-6 vnt.) suplakamas pienas, iki vientesos masės apie 1min. Išplakta pieno masė pilama ant viršaus. Pateikti nedelsiant.
2. Pusgamino svoris: 0,300 gr (+/-5 g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,290gr (+/-5 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

59 pav. „ Kava cree brulee“

60 pav. „ Airiška kava“

61 pav. „ Trintų vaisių kokteilis“

62 pav. „ Šaltas kavos kokteilis „Charli““

ETNO

http://www.youtube.com/watch?v=couJF3m0fOI
(kokteilių taurių dekoravimas)

63 pav. Karštų ir šaltų gėrimų dekoravimo nuotraukos

10 Mokymo elementas. Konditerijos (miltinių) gaminių patiekimas ir dekoravimas

10.1. Konditerijos (miltinių) gaminių technologinės kortelės ir patiekimo ir dekoravimo nuotraukos

10.1.1. Štrudelis su varške

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **ŠTRUDELIS SU VARŠKE N..**

Gaminio išeiga: 0,191

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Štriudelio pyragas kg	Kg	0,160	0,160	0,160	0,160
2	Cukraus pudra kg	Kg	0,002	0,002	0,000	0,002
3	Vanilinis padažas kg	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
4	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,002	0,001	0,001	0,001
			0,194	0,193	0,191	0,193

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Keptą štriudelį daliname į penkias dalis(vienos porcijos svoris ~0,160kg). Porciją štrudelio šildome mikrobangų krosnelėje apie 1minutę, taip pat šildome vanilinį padažą` mikrobangų krosnelėje apie 0,5min. Pašildytą štriudelio pyragą dedame į baltą lėkštę, užpilame pašildytu vaniliniu padažu, puošiame mėtos lapeliu. Barstome cukraus pudra. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.
Galima svėrimo paklaida -/+5g
2. Pusgamino svoris: kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,191kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Realizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame užsisakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

10.1.2. Lietiniai su trintoms uogoms

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. __d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Lietiniai su trint.uogom**

Gaminio išeiga: 0,24

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 vnt
1	Lietinis blynas keptas vnt.	vnt	3,000	3,000	0,180	3,000
2	Aliejus kg	Kg	0,030	0,030	0,000	0,030
3	Mėtų lapeliai (kg)	Kg	0,001	0,001	0,000	0,001
4	Grietinė kg.	Kg	0,030	0,030	0,030	0,030
			3,061	3,061	0,210	3,061

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Iškeptus lietinius blynelius sulankstome trikampio forma ir apkepiname ant įkaitintos keptuvės su aliejumi (vidinė temperatūra +75'C). Į baltą lėkštę išilgai išdėliojame apkeptus lietinius blynelius, šalia dedame Pasirinktą padažą ir grietinę. Gaminame tik užsakius, realizuojame iš karto.
Bendra patiekalo išeiga 240g (3vnt. blynų po 60g)

2. Pusgamino svoris: (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,240kg (+/-5g svėrimo paklaida) 3vnt blynų po 60g
4. Realizacijos terminas: Lietiniai kepami tik užsakius ir realizuojami iš k
5. Laikymo sąlygos: NĖRA

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

10.1.3. Apkepti koldūnai su grybais

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU

Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Apk. koldūnai su grybais porc.**

Gaminio išeiga: 0,33

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Kepti koldūnai su grybais kg	Kg	0,200	0,200	0,200	0,200
2	Grietinė kg.	Kg	0,140	0,110	0,110	0,110
3	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,030	0,020	0,020	0,020
4	Petražolės - Krapai (valyti)	Kg	0,001	0,000	0,000	0,000
			0,371	0,330	0,330	0,330

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Į užkepėlių indą dedame keptus koldūnus, ant viršaus tolygiai dedame grietinę, barstome tarkuotu sūriu. Užkepame picų pečiuje apie 3-4 minutes. arba konvekcinėje krosnyje (kepimo režimu) 180C 7-10min. Prieš patiekiant pabarstome kapota žaluma. Gaminame tik užsakius. Realizuojame iš karto.
Vidinė gaminio temperatūra kepimo metu ne žemesnė kaip +75C.
Vidinė gaminio temperatūra ne žemesnė kaip +68'C
2. Pusgaminio svoris: 0,371kg (+/-5g svėrimo paklaida)
3. Gaminio išeiga: 0,330kg (+/-5g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Relizuojame iškarto
5. Laikymo sąlygos: Gaminame tik užsakius

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

10.1.4. Pica perlenkta su jūros gėrybėm

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Perlenkta su j.gėrybėm D**

Gaminio išeiga: 0,392

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Picos tešla kg	Kg	0,180	0,180	0,158	0,180
2	Picos padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,040	0,040
3	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
4	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,015	0,005	0,000	0,005
6	Prieskoniai picai kg	Kg	0,001	0,001	0,001	0,001
7	Heinz padažas picai kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
8	Picos padažas firminis kg	Kg	0,045	0,000	0,000	0,000
9	Kons.peperoni pjaustyti kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
10	Džiovinti pomidorai kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
11	Česnakas valytas kg	Kg	0,003	0,003	0,003	0,003
12	Marinuotos jūros gėrybės kg	Kg	0,080	0,080	0,080	0,080
			0,499	0,419	0,392	0,419

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:
Paruošta ir iškildinta picų duonelė pavoliojama į miltus ir išsukama į apvalų blyną 31 cm diametro.Į blyno vidurį užbarstome sūrio,ant jo užpilamas paruoštas picos padažas.Ant sūrio su padažu dedame paruoštas marinuotas jūros gerybės,kons.paperonį griežinėlius (1 - 2 mm storio),smulkiai kapotą česnaką(1 mm x 1mm),džiovintus pomidorus(1-2 mm storio, iki 2 cm ilgio).Paruoštas blynas perlenkiamas per pusę,kad jo kraštai susijungtų vienas su kitu (turi atroditi ,kaip čeburekas) ir kraštai supinami "kasytės" forma (kaip kibino)
Paruošta pica kepama picų krosnyje +280 - 320C temp. 4-6min.Iškepus pica aptepama aliejumi,apibarstome prieskoniais ((bazilikas + mairunas + oreganas (33% + 33% + 33%)). Gaminame tik užsakius. Patiekiama karšta, iš karto.Užsakius picą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 419 gr
3. Gaminio išeiga: 392gr (+/-15 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

10.1.5. Pica „Šefo specialioji“

VIČIŪNŲ RESTORANŲ GRUPĖ, UAB, V.Krėvės pr.97, Kaunas, Įmonės kodas: 301675046, PVM kodas: LT100004036319

TVIRTINU
Vadovaujantysis technologas

_____

200__m _____mėn. ___d.

Technologinė kortelė

Patiekalo pavadinimas: **Pica "Šefo specialioji" didelė vnt**

Gaminio išeiga: 0,363

Nr.	Pavadinimas	Mato vnt.	Brutto viso	Netto viso	Pagaminto produkto svoris	Svoris netto 1 porc.
1	Picos tešla kg	Kg	0,180	0,180	0,158	0,180
2	Picos padažas kg	Kg	0,040	0,040	0,035	0,040
3	Fermentinis sūris tarkuotas kg	Kg	0,080	0,080	0,070	0,080
4	Česnakinis padažas picoms (aptepimui) kg	Kg	0,010	0,010	0,010	0,010
5	Miltai kvietiniai a.r. kg	Kg	0,015	0,005	0,000	0,005
6	Prieskoniai picai kg	Kg	0,001	0,001	0,001	0,001
7	Heinz padažas picai kg	Kg	0,025	0,000	0,000	0,000
8	Picos padažas firminis kg	Kg	0,045	0,000	0,000	0,000
9	Virta dešra "GERAS PLIUS" kg	Kg	0,040	0,040	0,035	0,040
10	Faršas picai	Kg	0,040	0,040	0,035	0,040
11	Marinuoti svogūnėliai kg	Kg	0,015	0,015	0,013	0,015
12	Aštrūs Čili pipirai (švieži-valyti) kg	Kg	0,007	0,007	0,006	0,007
			0,498	0,418	0,363	0,418

Gaminimo technologija ir patiekalo apiforminimas

1. Technologinis aprašymas:

Paruošta ir iškildinta picų duonelė pavoliojama į miltus ir išsukama į apvalų blyną 31 cm diametro,aptepama paruoštu pomidorų padažu,kad liktų 1-1,5 cm neužtepto krašto.
Po visą blyną,palikdami 1-1,5 cm neužkrauto krašto, tolygiai barstome tarkuotą fermentinį sūrį,takuotą virtą dešrą,tolygiai dedame dešros griežinėlius,virtą faršą,griežinėliais supjaustytus šv.svogūnus (2 mm storio),griežinėliais supjaustytus čili pipirus (1-2 mm storio) . Paruošta pica kepama picų krosnyje +280-320 C temp. 4 - 6 min. Iškepus, aptepama česnakiniu padažu,apibarstome prieskoniais ((bazilikas + mairunas + oreganas (33% + 33% + 33%)). Gaminame tik užsakius. Patiekiama karšta, iš karto.Gaminio temperatūra atleidimo metų ne mažesne , kaip + 68 C.Užsakius picą išsinešimui - vadovautis pakavimo nurodymu.

2. Pusgamino svoris: 418 gr
3. Gaminio išeiga: 363 gr(+/-15 g svėrimo paklaida)
4. Realizacijos terminas: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto
5. Laikymo sąlygos: Gaminama tik užsakius, realizuojame iš karto

Technologas - kalkuliatorius _____

Technologas _____

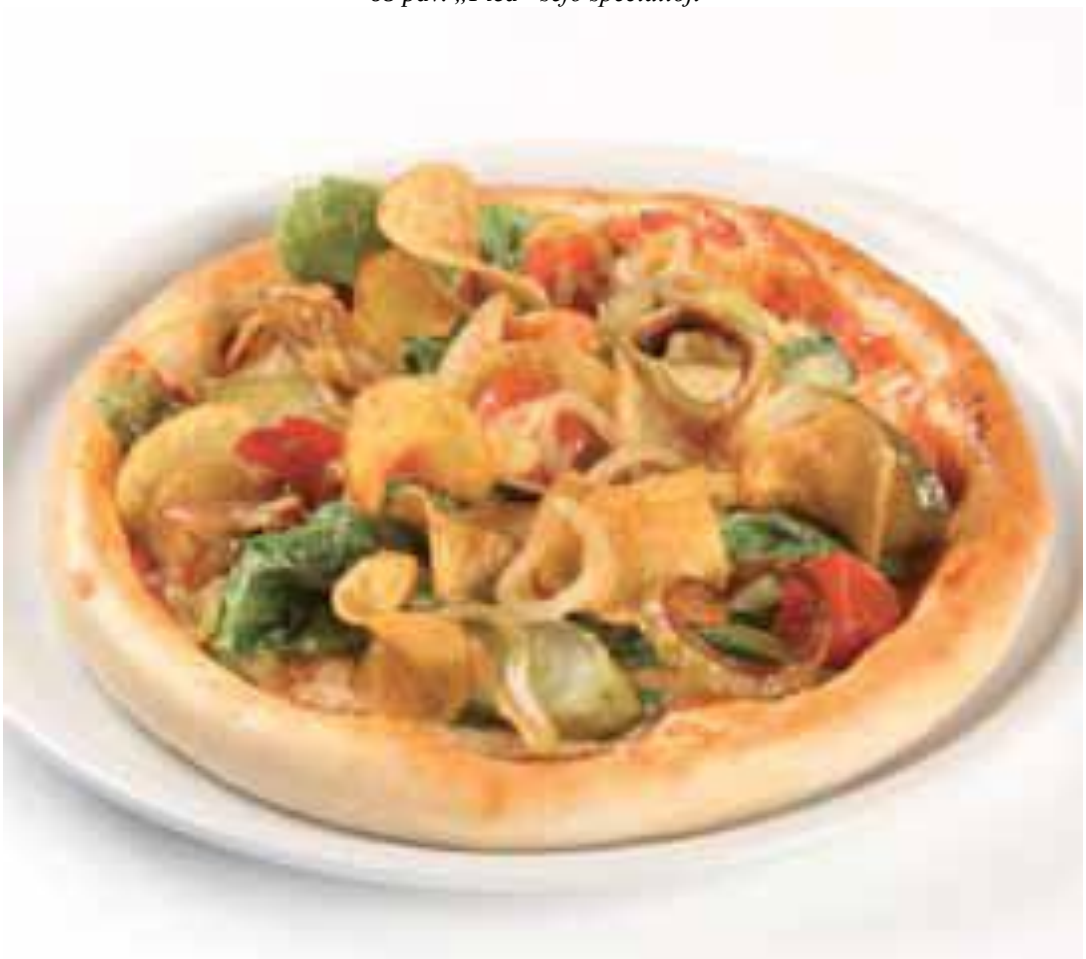
64 pav. „Austriškas pyragas (štrudelis) su varške“

65 pav. „Trapus obuolių pyragas“

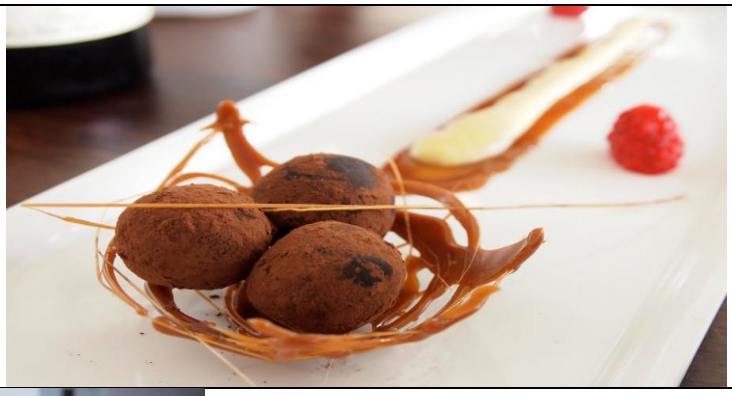
66 pav. „Lietiniai su obuoliais“

67 pav. „Perlenkta pica su jūros gėrybėm“

68 pav. „Pica- šefo specialioji“



69 pav. „Pica su bulvių traškučiais“



http://www.youtube.com/watch?v=4zi9aU63h7w
Pyragaičių dekoravimas (video)

Kaip papuošti desertą (video)
http://www.anonsas.lt/portal/categories/59/1/0/1/article/33664/kaip-papuosti-torta-ar-kita-kepini

70 pav. Konditerijos (miltinių) gaminių dekoravimo nuotraukos

11 Mokymo elementas. Savarankiška užduotis

11.1. Savarankiškos užduoties variantų aprašymas ir vertinimo kriterijai

Baigus visus modulio elementus savarankiškai patiekti ir dekoruoti patiekalą pagal paskirtą užduotį.

Užduoties aprašymas:

Patiekti ir dekoruoti 3 pasirinktus patiekalus iš duotų variantų:

1-karštas mėsos, žuvies, daržovių ar kiaušinių –varškės patiekalas:

- ✓ Grill kepta skumbrė.
- ✓ Bulvės riekelės su tunu.
- ✓ Grill kepta vištienos filė.
- ✓ Grill kepta kiaulienos sprandinė.
- ✓ Grill kepta kiaulienos nugarinė.
- ✓ Varške įdarytas omletas.
- ✓ Kaimiška kiaušinienė su dešrele.
- ✓ Daržovių blyneliai su voveraičių padažu.
- ✓ Žemaičių blynai.
- ✓ Daržovių užkepėlė.

2- sriuba, šaltas užkandis:

- ✓ Burokėlių sriuba su baravykais.
- ✓ Rusiška bulvienė.
- ✓ Daržovių salotos su vištiena.
- ✓ Vištienos salotos.
- ✓ Pupelių ir keptos duonos salotos.
- ✓ Silkių užkandėlė.
- ✓ Vištienos vyniotinis su omletu.
- ✓ Įdaryta višta.
- ✓ Rinkinys prie degtinės.

3- karštas ar šaltas gėrimas, šaltas ir karštas saldus patiekalas, konditerijos (miltinių) gaminys:

- ✓ Spanguolių kisielius su grietinėle.
- ✓ Varškės kremas su vyšniom.
- ✓ Sluoksniuotas gardėsis.
- ✓ Morenginis desertas
- ✓ Kava „Creme Brulee“.
- ✓ Airiška kava.

- ✓ Trintų vaisių kokteilis
- ✓ Gaivusis kokteilis „Katpėdėlė“.
- ✓ Šaltas kavos kokteilis „Charlie“
- ✓ Štrudelis su varške.
- ✓ Lietiniai su trintoms uogoms.
- ✓ Apkepti koldūnai su grybais.
- ✓ Pica perlenkta su jūros gėrybėm.
- ✓ Pica „Šefo specialioji“.

Paruošti darbo vietą.

Parinkti žaliavas dekoravimo elementų gamybai.

Parinkti indus, įrankius ir inventorių.

Pasigaminti dekoravimo elementus.

Patiekti ir dekoruoti pasirinktus patiekalus.

Apibūdinti patiektus ir dekoruotus patiekalus.

Užduotį atlikti per 6 val.

Užduoties vertinimo kriterijai:

Užduotis atlikta per jai skirtą laiką.

Užduotis atlikta kokybiškai.

Užduotis atlikta laikantis darbų saugos reikalavimų dirbant su technologiniais įrengimais, mechanizmais, prietaisais ir įrankiais.

Užduotis atlikta laikantis technologijos reikalavimų.

Užduotis atlikta pagal pateiktą savarankiškos užduoties aprašymą.

Užduotis atlikta savarankiškai.

Įsivertina savo darbą, nurodo problemas, jų priežastis ir galimus sprendimo būdus.

Užduotį vertina mokytojo mokytojas - Atlikta/ Neatlikta.