

Ресурсный центр подготовки специалистов
Колледжа туризма и прикладных технологий Санкт-Петербурга

СПБ ГАПОУ

Морская техническая академия имени адмирала Д.Н. Сенявина

Городская научно-практическая конференция Ресурсного центра
«Сетевое взаимодействие как фактор повышения потенциала и качества профессионального образования»

**Инновационные технологии в приготовлении, оформлении и
подаче современных блюд и десертов, с использованием
технологического оборудования нового поколения.**

Пищик О.Г., зав.технологическим отделением, преподаватель, член ГТГ

Казаковцева Ю.С., преподаватель

17 апреля 2025г

Санкт-Петербург

Технология Cook & Chill: Продление сроков годности продуктов

ЮК

Юлия Сергеевна Казаковцева
Преподаватель СПб МТА имени Д.Н. Синявина



Решение: Технология Cook & Chill

Суть технологии

Cook & Chill (КЭЧ) — это интенсивное охлаждение приготовленной пищи.

Оборудование: пароконвектомат, аппарат интенсивного охлаждения, вакуумный упаковщик.

Принцип действия

Быстрое охлаждение готовой продукции (с 85-70 до 2-4 °C) за 90 минут.

Предотвращает развитие нежелательной микрофлоры.



Преимущества интенсивного охлаждения

1 Безопасность

Готовая продукция
безопасна от 5 до 21 суток
при 1-4 °С.

2 Сроки

Охлаждение начинается не
позднее 30 минут после
обработки.

3 Регенерация

Охлажденную продукцию регенерируют по мере необходимости.



Ключевые задачи Cook & Chill

Запас продукции

Создание запаса охлажденной продукции стабильного качества.

Безопасность

Соответствие санитарно-гигиеническим требованиям НАССР.

Реализация

Реализация продукции по мере спроса.

Контрольные точки риска

1

Определение рисков

Определение контрольных точек риска на каждом этапе.

2

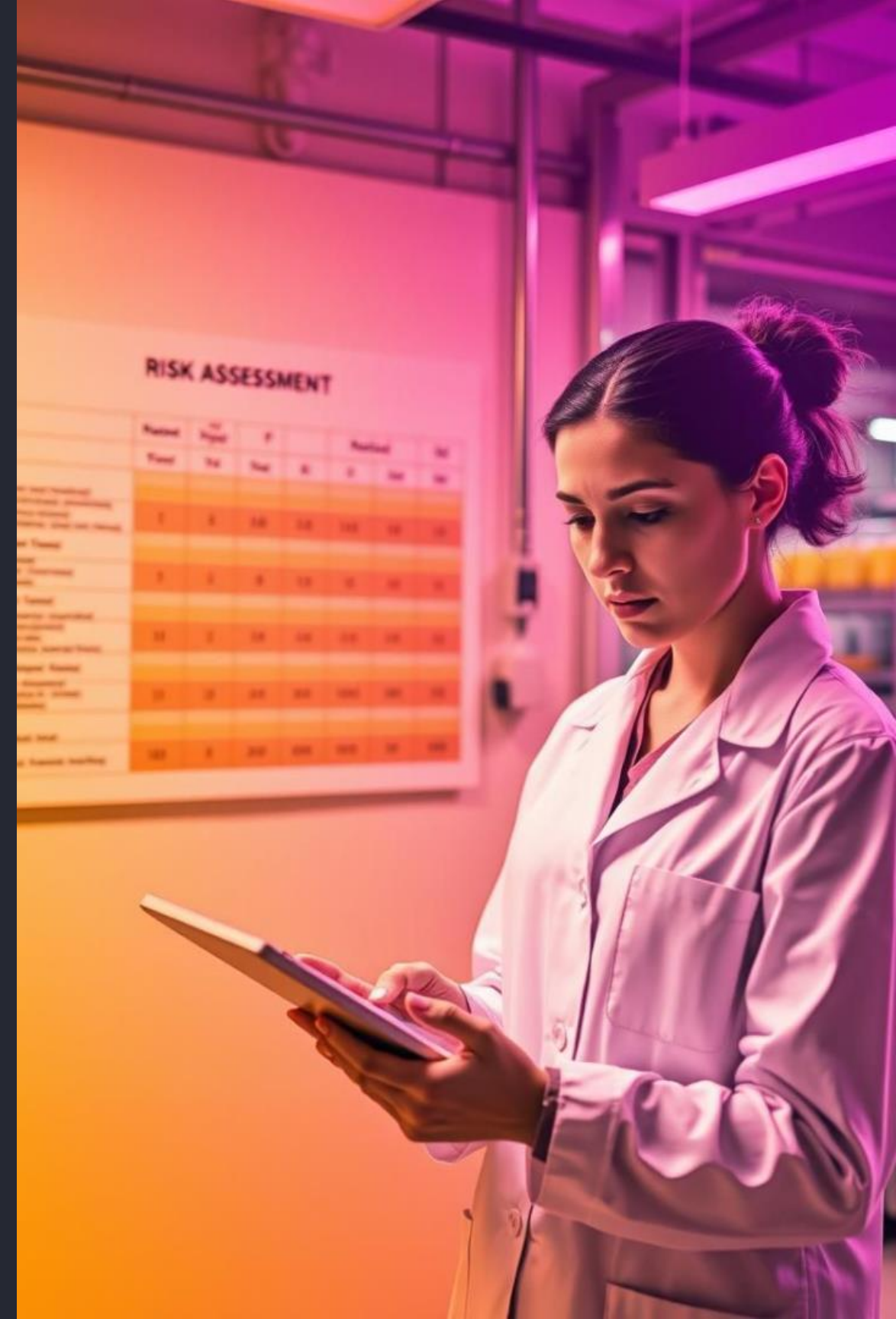
Внешние факторы

Факторы, не зависящие от предприятия питания.

3

Внутренние факторы

Факторы, формирующиеся на предприятии питания.



Применение технологии КЭЧ



Кафе и рестораны



Фабрики-кухни



Кейтеринг

Технология КЭЧ подходит для предприятий питания различного типа и мощности. Она эффективна при кейтеринговом и корпоративном питании.





Упаковка продукции КЭЧ

1

Индивидуальная упаковка

Однопорционная упаковка из полимера или алюминиевой фольги.

2

Гастроемкости

Стандартизированные контейнеры для хранения и транспортировки.

3

Вакуумные пакеты

Герметичные пакеты из многослойных пленок.

Вакуумирование и модифицированная атмосфера

Вакуум
Отсутствие кислорода замедляет
прогоркание жиров.



MAP
Упаковка в пленочные пакеты с
модифицированной атмосферой.

Аппараты интенсивного охлаждения для КЭЧ : с циркуляцией холодного воздуха



Подходит для
крупнокусковых
порционных изделий из :
мяса,
птицы,
рыбы,
запеканок,
рубленых изделий

Аппараты интенсивного охлаждения для КЭЧ : с погружным охлаждением



Подходит для

супы,

соусы,

тушеные блюда,

блюда из мелкокусковых полуфабрикатов в соусе — гуляш

Технология CapKold «промышленный вариант Cook&Chill»

