

Polecenia do wykonania przez ucznia:

1. zapoznanie się z materiałem

2. wykonanie notatki

Zdjęcie sporządzonej notatki proszę przesłać do dnia 08.06.2020r. na adres dyrektorradyjno@onet.pl

W zakładzie gastronomicznym do odpadów zalicza się pozostałości z produkcji lub konsumpcji, produkty nieodpowiadające wymaganiom jakościowym oraz produkty, których termin przydatności do użycia upłynął.

Odpady poprodukcyjne powstają w dziale produkcyjnym i mogą stanowić odpady niedające się już wykorzystać (np. pestki, obierki – pozostają zmagazynowane w przygotowalni brudnej) oraz odpady, który mogą być wykorzystywane tzw. zwroty poprodukcyjne(np., kości, tłuszcz – magazynowane są w przygotowalni czystej)

W produkcji gastronomicznej w celu ograniczenia ilości odpadków ważne jest racjonalne wykorzystanie zwrotów poprodukcyjnych. Większość powstających odpadów poprodukcyjnych można zużyć do przygotowania pełnowartościowych potraw

Tabela 4.1. Przykład wykorzystania zwrotów poprodukcyjnych

Zwroty poprodukcyjne	Zastosowanie
kości, ości, skóry	wywary
okrawki mięsa	farsze, masy mielone, masy knelowe
suche pieczywo	grzanki, zagęszczanie zup, bułka tarta
mięso z wywarów	farsze, pierogi, krokiety, pasztety
gotowane ziemniaki	kopytka, kluski śląskie, krokiety ziemniaczane, pierogi ruskie
skrawki suchych ciast	bajaderki, puddingi, grzanki, jako element dekoracyjny
łodyżki ze świeżych przypraw	wywary

Odpady pokonsumpcyjne jak i odpady kuchenne (oleje smażalni cze, niejadalne części warzyw) muszą zostać usunięte. Nie można ich ponownie podawać konsumentom ani przetwarzać po zastosowaniu obróbki termicznej. Nie wolno ich również zamrażać.

Talerze z odpadami pokonsumpcyjnymi (resztki niespożytych potraw) przynoszone są do zmywalni naczyń stołowych lub do rozdzielni kelnerskiej. Tam zostają zamykane w specjalnie oznakowanych pojemnikach, składowane w chłodnym pomieszczeniu (do 5⁰C) i odbierane przez wyspecjalizowaną firmę co kilka dni. Postępowanie z odpadami pokonsumpcyjnymi regulują przepisy polskie i europejskie (ustawy z dnia 27 kwietnia 2001 r. o odpadach (Dz. U. z 2007 r. Nr 39, poz. 251 z późn. zm.) lub na podstawie rozporządzenia (WE) nr 1774/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady)

Ponadto zgodnie z rozporządzeniem Ministra Środowiska z dnia 21 kwietnia 2006 r. w sprawie listy rodzajów odpadów, które posiadacz odpadów może przekazać osobom fizycznym lub jednostkom organizacyjnym niebędącym przedsiębiorcami, oraz dopuszczalnych metod ich odzysku (Dz. U. Nr 75, poz. 527 z późn. zm.), odpady gastronomiczne oraz przeterminowane środki spożywcze, które nie

stwarzają zagrożenia dla zdrowia ludzi i zwierząt mogą być wykorzystywane do skarmiania zwierząt w schroniskach dla zwierząt lub wykorzystywane w przydomowych kompostownikach.

Niestety zgodnie z zasadami HACCP nie można przekazywać odpadów osobom prywatnym (np. do skarmiania) lecz trzeba je likwidować (poprzez zawarcie umowy z firmą odbierającą)

Dodatkowo zgodnie ze stanowiskiem Ministra Środowiska (DzU z 2005r) stosowanie młynków koloidalnych jest zabronione a ustawa z 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków wprowadza zakaz odprowadzania odpadów do kanalizacji (np. zużyte oleje)

Tabela 4.2. Przeciętna ilość surowca na jedną porcję

Artykuły spożywcze	Zastosowanie	Masa surowca (g)
pieczywo	dodatek do zup	80
makaron fabryczny	dodatek do zup dodatek do drugiego dania	20–30 50–80
kasza	dodatek do zup dodatek do drugiego dania	20 40–50
mleko	napój do śniadania dodatek do kawy kisiel mleczny zupa mleczna	300–400 150 150 250
ser biały	pierogi dodatek do pieczywa	150 30–100
jaja	na miętko jajecznica lub omlet na parze	1–2 szt. 1–2 szt.
mięso	gotowane pieczone	150 z kością 120 z kością 100 bez kości
ryby	gotowane, smażone	200–300
drób	kura, kurczak	200–300
masło	do chleba do warzyw	10–20 5–8
śmietana	do zup i sosów do surówek	15–30 15–20
ziemniaki	dodatek do drugiego dania dodatek do zup	300–400 100–150
kalafior	samodzielne danie dodatek do drugiego dania	300 150
włoszczyzna	na zupę na surówkę	25–50 150
owoce	do zupy na surówkę na kompot jako deser	150 100–150 50 150