



خوبست بدانیم!

مراحل اجرای استاندارد هسپ (HACCP) در یک نانوايي صنعتی

بخش دوم

همانطور که در بخش اول این مقاله در شماره قبلی این نشریه ذکر شد، هسپ عبارت است از یک سیستم مدیریت سلامتی مواد غذایی و اجرای استاندارد هسپ یکی از مهمترین روشهای نظارت و کنترل سلامت مواد غذایی و پیشگیری از بیماریهای ناشی از مصرف مواد غذایی آلوده میباشد. خلاصه مراحل اجرای استاندارد هسپ در یک نانوايي صنعتی به شرح ذیل می باشد:

۱- مرحله دریافت مواد اولیه بعنوان مثال آرد و یا غلات:
احتمال آلودگی شیمیایی با حشره کشها، آفت کشها و سایر مواد شیمیایی ، احتمال آلودگی فیزیکی با خرده های شیشه، چوب، فلز، سنگ و غیره. همچنین احتمال پارگی بسته بندی مواد اولیه و آلودگی ثانویه ، احتمال آلودگی بیولوژیکی با شپشک، لارو حشرات و غیره . اقدامات اصلاحی استاندارد هسپ در مورد موارد ذکر شده اینست که تهیه مواد اولیه تا حد امکان از تامین کنندة های شناخته شده و قابل اعتماد صورت گیرد. بسته بندیهای پاره شده و کثیف مرجوع شوند. درحمل و نقل بسته بندیها از پالت و شریک استفاده شود. مواد اولیه (در اینجا آرد و غلات) توسط سیستم ردیاب فلزات، الک و سایر تجهیزات بررسی شوند. مواد اولیه آلوده مرجوع و از چرخه تولید خارج شود.

۲- مرحله ذخیره سازی و انبار کردن مواد اولیه بعنوان مثال آرد و یا غلات:
محل نگهداری بسته بندی مواد اولیه تمیز و عاری از آلودگی باشد. فاکتورهای محیطی (دما، رطوبت و ...) کنترل شده و از ورود حشرات و جانوران موذی به انبار جلوگیری شود. به تاریخ انقضای مواد اولیه توجه شود. ماده اولیه قدیمتر زودتر و ماده اولیه جدیدتر دیرتر مصرف شود.

۳- مرحله مخلوط کردن مواد اولیه برای تهیه خمیر و پخت نان:
استفاده از وسایل و تجهیزات کاملا تمیز و سالم برای جلوگیری از آلودگی ثانویه خمیر ، بازدهیهای منظم و مکرر برای اطمینان از سالم ، پاکیزه بودن بودن و درست کار کردن دستگاهها استفاده از آرد و مواد اولیه مرغوب که در جای خشک و خنک و ظروف در بسته نگهداری شده اند ، استفاده از مواد نگهدارنده با دوز مناسب تنظیم دقیق زمان و دمای پخت

۴- مراحل خنک کردن، بسته بندی ، ذخیره و ارسال به مقصد نانهای تولید شده:
برای جلوگیری از احتمال آلودگی ثانویه نان ، کلیه لوازم و تجهیزات استفاده شده اعم از سینیها، سبدها و قطعات دستگاه بسته بندی نان، تمیز و عاری از آلودگی باشند. بسته‌بندی قبل از ارسال به مقصد باید چک شوند.

مواد لازم

شیر پرچرب

پودر کاسترد آماده

شیر برای حل کردن کاسترد

خامه صبحانه یا قنادی

شکر

کره

بیسکویت خرد شده

گردو و موز خرد شده

خامه قنادی و توت فرنگی و پودر کاکائو برای تزئین

(مواد لازم برای ۸ الی ۱۰ نفر میباشد.)

BAKE SANAT

golnan puratos



حامیان ما:

۴

عاطفه لطفی : مدرس رشته نان ، شیرینی و شکلات – هنرستان دخترانه مر تصوی رفسنجان



در شماره قبل در خصوص نحوه چینش تجهیزات در کارگاه به موضوع زیر ساخت و فضای فیزیکی پرداخته و در قسمت دوم به تجهیزات اصلی مورد نیاز کارگاه اشاره خواهد شد .

۲- تجهیزات اصلی کارگاه شامل • فر نان صنعتی یا نیمه‌صنعتی: بسته به حجم کلاس، حداقل یک فر برای ۶ تا ۸ نفر • میز کار استیل ضدزنگ: دارای سطح بهداشتی برای آماده‌سازی خمیر • همزن صنعتی نیمه‌صنعتی: برای آموزش خمیرگیری (با قلاب خمیر) • ترازو دیجیتال : برای آموزش وزن کردن مواد با دقت بالا • وسایل اندازه‌گیری حجمی: مثل پیمانه و لیوان مدرج • وردنه، قالب‌ها، تیغ برش نان، الک آرد و ابزار دستی دیگر ۳- ایمنی و بهداشت شامل : • کپسول آتش‌نشانی CO2 یا پودر خشک: مخصوص آشپزخانه یا کارگاه حرارتی • کفش کار ضد لغزش، دستکش، کلاه بهداشتی، ماسک و پیش‌بند برای هنرجویان • کابینت جداگانه برای نگهداری مواد شیمیایی یا شوینده‌ها • آموزش ایمنی پیش از شروع کارگاه (به‌ویژه در برخورد با فر داغ یا تیغ‌ها) ۴- ساختار آموزشی و محتوای کلاس • آشنایی با انواع آرد (گندم، چاودار، سبوس‌دار، نان کامل) • شناخت تجهیزات و نحوه استفاده از آن‌ها • اصول خمیرگیری، ورز دادن و استراحت‌دهی به خمیر (proofing) • نحوه شکل‌دهی به نان برش سطحی و فرگذاری • شناخت مخمرها (خمیر ترش، مخمر صنعتی، خمیر مادر) • پخت انواع نان‌های سنتی و مدرن (لواش، بربری، باگت، نان تست و...) • کنترل کیفیت نان پخته‌شده و رفع اشکالات رایج ۵- ظرفیت و چیدمان کلاس که در قسمت اول توضیح داده شد • هرگروه ۴-۵ نفره دارای میز، ابزار و تجهیزات جداگانه باشد ۶- سیستم تهویه و کنترل دما • هود صنعتی در بالای فرها برای کنترل بو و حرارت • تهویه با فن و دریچه برای ورود و خروج هوای تازه • کنترل دمای محیط (نباید بیش از ۳۰ درجه باشد در زمان کار با خمیر).

| شماره ۲۱ | ۸ دقیقه زمان مطالعه | آبان ۱۴۰۴

نشریه اختصاصی رشته ستادی نان، شیرینی و شکلات کد ۹۲۱۷۳

سرمقاله شرکت در نمایشگاه بین المللی با رویکردی متفاوت

موسسه فردوس ماندگار صدرا امسال نیز همچون سالهای گذشته حضوری فعال و موثر در هفدهمین دوره نمایشگاه بین المللی صنعت غلات، آرد و نان داشت و توجه بسیاری از بازدید کنندگان را به خود جلب نمود.

به قضاوت بسیاری از دست اندرکاران ابتکار ویژه موسسه در برگزاری مسابقه بین هنرجویان که حقیقتا باید آنرا نقطه درخشانی از حضور امسال در نمایشگاه دانست موجب شد پرشمارترین تعداد از افراد حاضر در سالن ۳۸ ناخواسته از مسابقات هنرجویان که با هنرنمایی و اجرای کار عملی و مهارت دست و ذهن عزیزان در معرض دید همگان قرار می گرفت حضور یافته و همین کافی بود تا بازدید چند دقیقه ای جای خود را به حضور تا پایان مسابقه و اعلام نتیجه بدهد . برگزاری مسابقه عملی از آن جهت که هیئت داوران در طول دوره مسابقه چند ساعته با جدیت و دقت و بدون هیچگونه جانبداری و رعایت عدالت آنرا زیر نظر داشته و داوری می کردند و در پایان مسابقات نتیجه آنرا به اطلاع همگان می رساندند بر حساسیت مسابقه و پیگیری و ادامه حضور حاضران در غرفه می افزود و صد البته این حضورگرم باعث تشویق هنرجویان عزیز و موجب دلگرمی همکاران موسسه در برگزاری مسابقات امسال گردید .

لازم به ذکر است این مسابقه که برای اولین بار در نمایشگاه و با پیشنهاد و پی گیری مجدانه جناب آقای مهندس حداد موسس و بنیانگذار رشته نان ، شیرینی و شکلات برگزار شد از بین هنرجویان رتبه های برتر ۴ هنرستان در تهران – هر هنرستان ۳ نفر – اجرا و برآینم تا در سالهای آتی و به حول و قوه الهی شرایط اجرای آنرا برای تمام هنرجویان در هنرستانهای کل کشور فراهم نماییم ، بدیهی است در خصوص نحوه انجام و زمان مسابقه در شماره های بعدی هنرآموزان محترم و هنرجویان عزیز را در جریان امر قرار خواهیم داد .

گفتنی است به هر نفر از برندگان گروه اول مبلغ ۲۵ میلیون (جمعا ۷۵ میلیون تومان) از طرف موسسه بعنوان جایزه اهدا گردید و به علاوه از طرف بانک کشاورزی وعده داده شد که به هرنفر ۲۰۰ میلیون تومان وام کم بهره پرداخت گردد .

همچنین به جمع برندگان گروه دوم ، سوم و چهارم به ترتیب مبلغ ۶۰ میلیون تومان، ۴۵ میلیون تومان و ۳۰ میلیون تومان اهدا شد .

اسامی برندگان :

رتبه اول خانم ها : زهرا فیضی ، هستی کمیجانی و فاطمه کریمی از هنرستان لیلی موفقیان
رتبه دوم آقایان : محمد حسین رضائی ، امیرعلی ابراهیمی و مهرداد خرسند از هنرستان شریعتی
رتبه سوم آقایان : محمد حسام مهدی زاده ، علیرضا میرزایی و امیر مهدی بیات از هنرستان گلنار
رتبه چهارم خانم ها : رومینا مسلمی ، ریحانه درزاده و صبا آقاسی لالانی از هنرستان نرگس

با بهترین آرزوها
مدیرعامل



فردوس ماندگار صدرا

حامی طرح آموزش فراگیر رشته نان، شیرینی و شکلات



۱

BAKE SANAT



حامیان ما:

جلسه ای با اولیا محترم و با هدف تبیین جایگاه رشته و آشنایی با سیاست‌های مدرسه



در ادامه نیز مدیریت هنرستان آقای مهندس حسنی به تشریح جایگاه این رشته در جهان و جدول دروس ، آینده شغلی و بازار کار و همچنین موضوعات مرتبط با فعالیتهای انجام گرفته در هنرستان و فعالیت های آینده پرداختند و برای همه هنرجویان جدیدالورود آینده ای روشن توام با موفقیت روزافزون آرزو کردند .

درخشش نام ((نان)) در میان جشنواره های گوناگون ایران

همانگونه که همه می دانیم برگزاری رویداد های فرهنگی ، هنری و جشنواره های مختلف در شهرهای امروزی دنیا در توسعه مولفه های مهم فرهنگی ، هنری و اجتماعی نقشی بسزا در زندگی شهروندان دارد و به همین دلیل امروزه یکی از مهمترین سیاست گزاریها در امور شهری و شهروندی برگزاری این رویدادهاست که مهمترین هدف آن اقدام کوتاه مدت برای زندگی بهتر شهروندان و کاهش معضلات فرهنگی و اجتماعی است و در این میان جشنواره ای که برای سومین سال متوالی در شهر کرمان برگزار میشود ((نان)) است که چند سال قبل جای آن خالی بود و این برکت الهی ، جشنواره ملی نام خاص خود را نداشت .

در سایه چنین رویداد مقدس دست اندرکاران آن ضمن درخواست از موسسه فردوس ماندگار صدرا برای شرکت هنرآموزان و هنرجویان رشته نان ، شیرینی و شکلات هنرستان حکمت کرمان آنرا فرصتی برای معرفی رشته دانسته که ضمن استقبال در طی سه سال برگزاری جشنواره با افتخار در آن شرکت نمودیم

به گزارش روابطعمومی آموزش و پرورش ناحیه دو کرمان، هنرستان دخترانه حکمت با ارائه محصولات تولیدی هنرجویان رشته نان و شیرینی و شکلات با شرکت در سومین جشنواره ملی نان که از ۲۲ تا ۲۵ مهرماه در محل پردیسان قائم کرمان برگزار شد حضوری فعال داشته است و در نخستین روز برگزاری این رویداد آقای دکترکاظمی مدیر آموزش و پرورش ناحیه دو کرمان به همراه آقایان شیخ‌پور معاون پرورشی و تربیت بدنی و نجارپور کارشناس‌مسئول ارزیابی عملکرد با حضور در غرفه هنرستان حکمت از زحمات مدیر، معاونان، هنرجویان و هنرآموزان تقدیر کردند و بر اهمیت مهارت‌آموزی و ترویج کارآفرینی در مدارس فنی‌وحرفه‌ای تأکید نمودند . همچنین در جریان این رویداد بزرگ کشوری جناب آقای دکتر طالبی استاندار کرمان با حضور در غرفه هنرستان حکمت ضمن گفت‌وگو با دانش آموزان از نزدیک با روند تولید و آموزش رشته نان ، شیرینی و شکلات آشنا و فعالیت‌های این هنرستان را ستودند .



گندم نماد جلال الهی و نان نماد جمال الهی است

این سخن آغاز کلام دکتر محمد رضا خواجه کارشناس وزارت بهداشت و مدرس نانوایان سنتی کشور است که در جلسه ای با موضوع ((حذف ضایعات نان در کشور)) در جمع اهالی صنعت نان و در جریان برگزاری نمایشگاه ایراد شد .

ایشان در ادامه گفتند نان کامل تیره نیست ، تلخ نیست ، عطر و بو دارد ، خوشمزه‌گی دارد و دارای خواص درمانی است و بعلاوه نان لذیذترین ، کامل ترین و متعادل ترین غذای بشر است و لذا انسان اگر در روز پنج بار هم بخورد باعث دلزدگی نمی‌شود چون با گوشت و خون ما عجین شده است .

این کارشناس وزارت بهداشت اظهار داشت ، نان باید ارزش غذایی داشته باشد یعنی تخمیر و زمان پخت طولانی داشته باشد .



آقای خواجه تصریح کرد استفاده از آرد کامل و خواب کامل باعث تولید ۴۰ ماده در خمیر می شود . مقدار آهن و کلسیم موجود در نان کامل برای تامین نیازهای بدن کافی است به شرطی که عملیات تخمیر خوب صورت بگیرد و اسید فیتیک خمیر نابود شود و املاح آن آزاد گردد .

وی گفت نان باید با سلیقه مردم همخوانی داشته باشد و ...

از کتاب *له* برای لقمه ای نان ؛ خاطرات مهندس حبیب اله حداد

فشارها وگرفتاریها از هر سو هجوم آورده و به اوج خود رسیده ولی امید به خدا برای گشایش در دل زنده و دست به دعاییم تا عنایت خدا شامل حال ما شود



معرفی کتاب

امسال سال سومی است که می‌گذرد، فشارها و گرفتاریهای این سه ساله حسایی خسته ام کرده است ریشم پسرعت دارد زیر فشار کار سفید می‌شود.

هر بار که سختیها از حد میگذرد با خود میگویم که خدایا آیا این همان مرحله بن بستی نیست؟ که پس از آن فرج و عنایت تو مشمول ما [خواهد] شد؟ ماجراها میگذرد و سختی دیگری از راه میرسد و من با خوشبینی با خود می‌گویم که این همان بن بست نهایی است لکن دست گشایش‌گری نمی‌رسد که ما را دریابد؟

حالا که ساعت ۳ و نیم صبح است و این یادداشت ها را می نویسم تصور می‌کنم که بن بست نهایی کار همین جاست، ما از هر طرف به بن بست رسیده ایم، دور خودمان می‌پیچیم و راه بجایی نمی‌بریم برای این که ابعاد این مشکلات را در یابید به رئوس آنها اشاره می‌کنم.

دیروز مدیر صنایع آردی اتکا نامه داده است که روز هفدهم یعنی حدود بیست روز دیگر خواهیم آمد و سایت را تحویل خواهیم گرفت، این کار یعنی پایان کار تنها ممّر درآمدی فعلی «گلنان».

طرح تولید داخلی بهبود دهنده مان در محمد آباد در پیچ و خم اداره بهداشت هنوز گیر است.

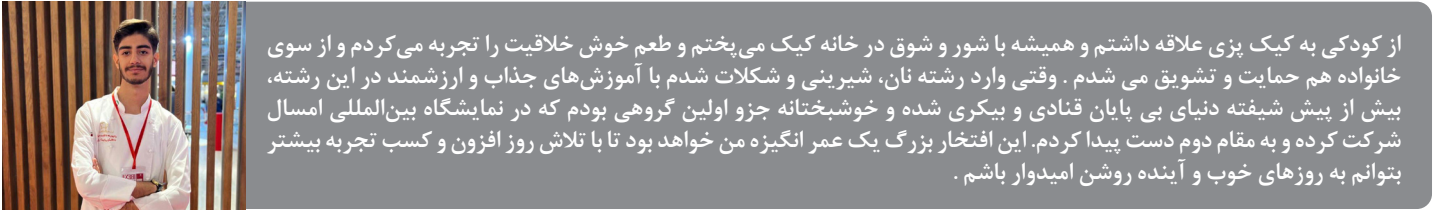
واردات بهبود دهنده مان با سختی ادامه دارد، به هر صورت شل کن سفت کن است و آبروریزی جلو مشتری ها.

توان پرداخت هزینه ها و حقوق پرسنل مان را نداریم، سررسید قرضها یکی پس از دیگری میرسند و ما هم محلی برای تأمین و پرداخت آنها نداریم .

گرفتاری ها و سختیها از همه سو هجوم آورده اند، آیا واقعا این همان بن بستی نیست که ما به آن دچار شده بودیم؟ آیا در گامهای بعد ما مواجه با گشایشی خواهیم بود؟ آیا زمان آن نرسیده که خداوند عزیز به عنایت [خود] در ما گرفتاران نظر کند؟ آیا ما استحقاق عنایت آن کریم را نداریم؟

ادامه دارد...

محمدحسین رضائی هنرآموز پایه دوازدهم - هنرستان شریعتی - منطقه ۱۶ تهران



از کودکی به کیک پزی علاقه داشتم و همیشه با شور و شوق در خانه کیک می‌پختم و طعم خوش خلاقیت را تجربه می‌کردم و از سوی خانواده هم حمایت و تشویق می شدم . وقتی وارد رشته نان، شیرینی و شکلات شدم با آموزش‌های جذاب و ارزشمند در این رشته، بیش از پیش شیفته دنیای بی پایان قنادی و بیکری شده و خوشبختانه جزو اولین گروهی بودم که در نمایشگاه بین‌المللی امسال شرکت کرده و به مقام دوم دست پیدا کردم. این افتخار بزرگ یک عمر انگیزه من خواهد بود تا با تلاش روز افزون و کسب تجربه بیشتر بتوانم به روزهای خوب و آینده روشن امیدوار باشم .

اخبار هنرستانها

هنرستان کبری زرگران ملارد

برگزاری کلاسها و دوره های آموزشی با هدف توانمند سازی مربیان همواره یکی از بهترین اقدامات مدیران مدارس به شمار می آید ، در همین راستا و ضمن تشکر از سرکار خانم حیدری مدیریت هنرستان کبری زرگران و اعلام قبلی به مدارس همجوار وهنرآموزان رشته های مرتبط کارگاه آموزشی نانهای حجیم و نیمه حجیم در تاریخ ۲۳ و ۲۴ شهریور ماه برگزار و با استقبال بسیار زیاد همکاران در منطقه ملارد مواجه شد به گونه ای که درخواست تداوم این دوره را داشته اند .

گفتنی است این دوره با تدریس خانم بانی از هنرآموزان رشته نان ، شیرینی و شکلات در محل کارگاه آموزشی این رشته در هنرستان برگزار و سرکارخانم علی نژاد از اداره کل شهرستانهای استان تهران و جمعی از همکاران گروههای آموزشی از آن بازدید بعمل آوردند و از این اقدام تشکر و قدردانی نمودند.

گفتنی است این اقدام ارزشمند بازتاب گسترده ای در سطح منطقه داشته است .

هنرستان نرگس منطقه ۱۴ تهران

منطقه ۱۴ تهران جز اولین مناطقی در کشور بود که با حضور مسئولان فنی و حرفه ای اداره کل آموزش و پرورش تهران درخواست ایجاد محل رشته را داشتند و به همین منظور مجتمع آموزشی شهید ناسخیان پیشنهاد داده شد که پس از چند سال فعالیت به دلیل مشکلاتی ناشی از منطقه نظامی ، سختی تردد و عدم دسترسی بسیاری از علاقمندان به تحصیل در رشته نان ، شیرینی و شکلات جا به جا شده و به هنرستان نرگس نقل مکان نمود .



از آنجا که این جابه جایی نیاز به مقدماتی از جمله آماده سازی کارگاه و توجیه اولیا و هنرجویان داشت این روند طی ۲ سال انجام و امسال نهایی شد ، لازم به ذکر است با اینکه معارفه مدیریت جدید در تاریخ ۲۶ شهریور دغدغه جدی برای ایجاد هماهنگی های لازم جهت آماده سازی کارگاهها بوده است با تلاش شبانه روزی تیم کارشناسی موسسه این مهم به موقع انجام و با تلاش فراوان همکاران خوشبختانه کلاس هنرجویان عزیز در هفته اول آماده بهره برداری و استفاده از کارگاهها ممکن و عملی شد .

با تشکر از تلاش خانم بیات هنرآموز محترم هنرستان و برادر ارجمند آقای خلیج در مدیریت آماده سازی کارگاهها و انتقال کامل تجهیزات به هنرستان نرگس .