



УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



ОСОБЕННОСТИ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО И ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА



ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ДЛЯ ДЕТЕЙ ШКОЛЬНОГО И ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА



Правильная Кулинарная обработка продуктов должна максимально сохранять их биологическую ценность, повышать усвояемость и придавать пище приятные внешний вид, вкус и запах.



При тепловой обработке продуктов предпочтение отдают таким способам обработки, как припускание, варка, запекание, тушение.



Запрещается жарка продуктов: основным способом, во фритюре, на открытом огне!!!!



Варка

- ⇒ Основным способом
- ⇒ На пару
- ⇒ Припускание

Вспомогательные

- ⇒ Пассерование
- ⇒ Бланширование

Комбинированные

- ⇒ Тушение
- ⇒ Запекание

ОБЯЗАТЕЛЬНЫЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЦЦЫ



Использовать только свежие продукты



Не использовать посуду с поврежденной эмалью



Перед обработкой продукты необходимо тщательно вымыть



Использовать разные разделочные доски для разделки разных видов продуктов

Из детского питания исключены следующие виды продуктов:

X острые приправы и специи - горчицу, уксус, хрен и всевозможные виды перца

X уксус

X острые супы: солянок, харчо, окрошка, холодные супы

✓ белые корни (петрушку, сельдерей, пастернак) зелень петрушки, укропа, ванилин, лавровый лист

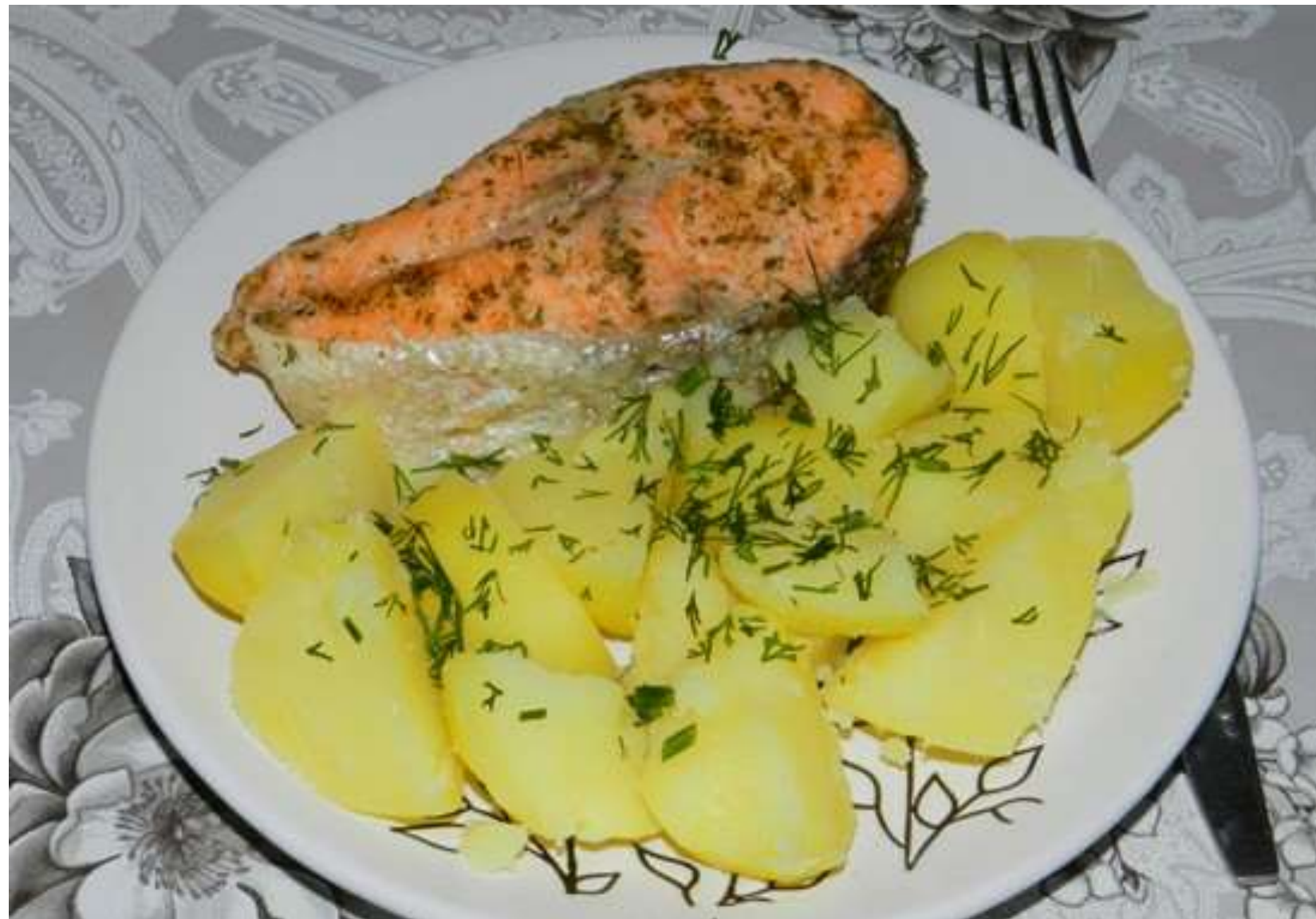
✓ лимонная кислота

✓ свекольники, щи, борщи, рассольники, картофельные с бобовыми, с макаронными изделиями

БЛЮДА ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И ДОУ



УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН



Рыбные блюда в школьных столовых готовят из нежирной малокостистой рыбы – в основном минтая (реже используется треска, хек). Большую часть блюд готовят из рыбной котлетной массы. Рыбные котлеты, биточки, как и мясные, желательно для младших школьников готовить на пару.



В рацион детей необходимо включать большое количество блюд из разных овощей. Для повышения усвояемости лучше использовать гарниры из картофеля, капусты белокачанной, морковное и свекольное пюре. Незаменимы холодные блюда и закуски из овощей. Одним из основных условий качества холодных блюд и закусок является их свежесть, поэтому салаты готовят не впрок, а непосредственно перед их использованием.

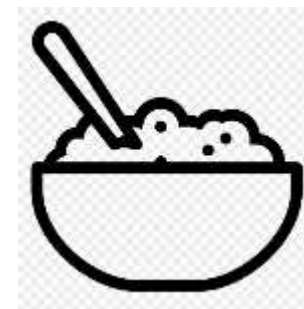
БЛЮДА ПРИГОТАВЛИВАЕМЫЕ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ И ДОУ



Для детей школьного возраста желательно включать в рационы завтраков жидкие и вязкие каши т.к в крупах содержится большое количество углеводов, что делает кашу замечательным источником энергии. Используются в основном: гречневая, овсяная, пшенная, рисовая, ячневая крупы, обладающие повышенной биологической ценностью.



Незаменимы в детском питании молочные блюда. Молоко дается детям как самостоятельное блюдо и как добавка во многие блюда - каши, овощные пюре, соусы, супы.



Большой значение в рационе детей занимают блюда и изделия из творога. В основном пользуются популярностью запеканки, пудинги, ватрушки с творогом.



Любой прием пищи должен завершаться сладким блюдом (компоты, или напитком). Также обязательно дети должны получать фрукты в свежем виде т.к они являются источником сахаров, пектиновых веществ, клетчатки, витаминов, органических кислот и эфирных масел. Использовать только созревшие, неповрежденные плоды и ягоды.

ВЕДЕНИЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

СОГЛАСНО СанПиН 2.3/2.4.3590-20

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе **технологической карте**, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.



Обзор технологических документов

Технологическая карта	Технико-технологическая карта	Технологическая инструкция
<p>Технологическая карта на продукцию общественного питания - документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).</p>	<p>Технико-технологическая карта (ТТК) - документ, разрабатываемый на новую продукцию и устанавливающий требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуру продукции, требования к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции общественного питания.</p>	<p>Технологическая инструкция по производству (и/или доставке) продукции общественного питания (ТИ) - документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке.</p>
<p>В качестве источника рецептуры допускается использовать сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт.</p>	<p>ТТК разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию, впервые изготавливаемую на предприятии общественного питания.</p>	<p>Технологическая инструкция может быть самостоятельным технологическим документом или разрабатываться в качестве приложения к национальным стандартам, стандартам организации и техническим условиям.</p>



Обзор технологических документов

Разделы	Технологическая карты	Технико-технологическая карта	Технологическая инструкция
Область применения		✓	✓
Ассортимент продукции общественного питания			✓
Требования к сырью		✓	✓
Рецептура (включая норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто, массу (выход) полуфабриката и/или выход готового изделия (блюда))	✓	✓	
Технологический процесс	✓	✓	✓
Упаковка и маркировка			✓
Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания		✓	
Транспортирование и хранение			✓
Показатели качества и безопасности продукции общественного питания		✓	
Организация контроля за качеством и безопасностью продукции			✓
Информационные данные о пищевой ценности продукции общественного питания	✓*	✓	



Какой технологический документ применять?

Виды документов, применяемые для приготовления блюд	Когда применять	Особенности
Стандарт организации (в том числе технические условия, включающие рецептуру, технологическую инструкцию)	При поставках готовых блюд с пролонгированными сроками годности от комбинатов питания и предприятий промышленности, при отдельных закупках	Кроме ТУ, должны быть данные о составе блюда (рецептура), технология хранения и приготовления в столовой
Технологическая карта	При полном соответствии рецептуры и технологии, приведенных в сборнике рецептов	Описание технологии - не только то, что в рецепте, а начиная с первичной обработки
Технико - технологическая карта	При изменении рецептуры и технологии, приведенных в сборнике рецептов;	В зависимости от степени вносимых изменений может потребоваться проведение лабораторных исследований
	При разработке нового блюда	Всегда требуется проведение лабораторных исследований

ВЕДЕНИЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ

Примерный образец технологической карты

_____ наименование организации и предприятия

Источник рецептуры _____

Технологическая карта № ____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, (г, кг)	Масса нетто или полуфабриката, (г, кг)	Масса готового продукта, (г, кг)	Масса на ___ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации (1)
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности (2): белки -....., жиры -....., углеводы -....., калорийность -.....					
(1) Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
(2) Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар):

Калькулятор, технолог (при наличии):

Технологическая карта блюда (ТК) — документ, в котором отражаются рецептура и основные пищевые характеристики данного блюда (составляющих его ингредиентов). Технологические карты (как и технико-технологические) разрабатываются каждым предприятием общественного питания самостоятельно (то есть, в отношении продукции от сторонних поставщиков не действуют).

ТТК разрабатывается исключительно на новую продукцию.

Утверждаются ТК руководителем предприятия или его заместителем. Само же предприятие определяет и срок действия карт (который может быть и неограниченным)

ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию"

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА



УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

УТВЕРЖДАЮ
Иванов И. И.
Директор
10/03/2010

- название изделия, область применения самой карты;
- перечень ингредиентов блюда;
- требования к качеству ингредиента;
- нормы по объему ингредиента брутто и нетто;
- нормы по выходу готовой продукции либо полуфабриката;
- технологический процесс приготовления блюда;
- требования в части оформления блюда, его подачи клиенту либо продажи, хранения;
- требования по качеству блюда;
- пищевой состав, энергетическая ценность блюда

Технико - технологическая карта №1

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие): Салат "Весна"

1. Область применения

Вырабатывается и реализуется ООО "Кулинар", Столовая, г. Новосибирск, ул. К. Маркса, д. 26/1

2. Требования к качеству сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепттура

Наименование сырья и полуфабрикатов	Вес брутто, г	Вес нетто и полуфаб., г	Вес нетто, г
Салат (зелень)	291.67	210.00	210.00
Редис*	215.05	200.00	200.00
Огурцы грунтовые	187.50	150.00	150.00
Лук зеленый	187.50	150.00	150.00
Яйца куриные 1 кат.	100.00	100.00	100.00
Сметана 10%-ной жирности	200.00	200.00	200.00
Соль поваренная	10.00	10.00	10.00
Выход:	-	-	1000.00

Примечания:
* Красный обрезной

4. Описание технологического процесса

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими инструкциями для импортного сырья.

Зеленый салат нарезают крупно, редиси и огурцы - тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают. Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку.

5. Требования к оформлению, подаче и реализации

При отпуске салат поливают сметаной и оформляют яйцом.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели

Внешний вид: Овощи и плоды, изрезанные кусочками по форме и размерам, указанным в технологии, уложены горкой, могут быть оформлены зеленью и фигурно нарезанными овощами или плодами, поверхность среза гладкая.

Цвет: Типичный для соответствующих видов и плодов, при заправке майонезом с беловатым оттенком, при отпуске со сметаной – на поверхности белый.

Консистенция: Овощи плотные, упругие, хрустящие, плоды мелкие. Салат сочный.

Вкус и запах: Характерный для одного или нескольких видов овощей (плодов) с ароматом сметаны (майонеза, заправки или растительного масла). Типичный для соответствующих видов и плодов, умеренно соленый (кисловато-сладкий или кисловатый) с привкусом заправки.

6.2. Нормируемые физико-химические показатели

Наименование	Массовая доля сухих в-в, %		Массовая доля жира, %	
	Мин	Макс	Мин	Макс
Салат "Весна"	10.37	11.52	1.72	2.00

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

6.3. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются				
	БГКП (коли-формы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.к. сальмонеллы
5.0 * 10^4	0.10	1.00	1.00	-	25.00

Примечание: L. Monocytogenes в 25г не допускаются; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более

7. Пищевая и энергетическая ценность

в 100 г содержится				
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	ккал	кДж
2.74	3.36	2.81	51.42	218.71

Разработчик _____ Сидоров С. С.

Зав. производством _____ Петров П. П.

ПРИ НЕОБХОДИМОСТИ НА ПРЕДПРИЯТИИ СОСТАВЛЯЕТСЯ

Акт контрольной проработки, является нормативным документом, а также основанием для составления технологической карты или изменения действующих тех карт и формирования цены блюда, изделия.

Оформляется в установленном порядке согласно **ГОСТ 32691-2014** (Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на ПОП) и **ГОСТ 31988-2012** (Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции ПОП) и состоит из разделов:

- наименование предприятия, на котором составляется акт
- регистрационный номер акта контрольной проработки
- состав комиссии не менее 3 человек, название изделия или полуфабриката
- перечень сырья, применяемого для изготовления блюда или полуфабриката (перечисляются все виды продуктов, необходимых для изготовления данного блюда (изделия))
- нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия (указываются реальные нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, килограммов или штук, выход полуфабрикатов и готовой продукции)
- описание технологического процесса приготовления (в этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда, степень зачистки и вид нарезки сырья, с указанием размера в мм, при подготовке к приготовлению блюда. В том числе полностью описываются режимы холодной и тепловой обработки



ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНТРОЛЬНЫХ ПРОРАБОТОК БЛЮД

АКТ по определению отходов и потерь при механической обработке сырья Комиссией в составе: Макарова Т.И. - зав. производством Симонова Т.М. - инженер-технолог Котова И.А. - бухгалтер-калькулятор проведена контрольная проработка _____ Наименование предприятия _____ ООО «Парадиз», кафе «парадиз» _____ Дата проведения работы (число, месяц, год) _____ 25 ноября 2014г Поставщик, дата получения, N накладной _ ТД «ПЕТЕЛИНО» № 1254 от 24.11.14г _____ _____ Наименование и характеристика сырья (продукта) _____ Окорочка куриные _____ замороженные _____			
Наименование позиции	Опыт		Принятые отходы и потери, %
	кг	%	
Масса партии сырья	6,20	100%	
Масса размороженного сырья	6,13 8	99%	
Потери при размораживании			1%
Масса сырья до механической обработки (обвалки)	6,13 8		
Масса сырья после механической обработки	4,15 4	67%	33%
Отходы при механической обработке (обвалке)			33%
Масса мяса кур до рубки	4,15 4		
Масса рубленного мяса	4,10 0	66,13 %	34%
Описание технологического процесса механической			



Карточка норм расчета блюд

OK

Отмена

Помощь

Карточка норм обработки сырья | **Акт потерь при МО** | Акт производственных потерь | Акт потерь при ТО | Акт контрольной отработки

АКТ

контрольной отработки для определения процентов
отходов и потерь на сырье (продукт)

Наименование сырья (продукта)

морковь столовая свежая до 1 января, очищенная

Дата проведения работы (число, месяц, год)

...

Комиссия провела контрольную отработку для определения процента отходов и потерь при технологической обработке.

Состав комиссии

...

Поставщик, дата получения, номер ТТН

Описание технологического процесса обработки сырья (продукта) с указанием оборудования

Для контрольной отработки взято

25

Вес после холодной обработки, г	Потери, %	Вес после тепловой обработки, г	Потери, %	Вес после дополнительной обработки, г	Потери, %
20	20	20		20	

Примечание:



АКТ

по определению потерь при тепловой обработке сырья (продуктов)

Комиссией в составе: Макарова Т.И. - зав. производством
Симонова Т.М. - инженер-технолог
Котова И.А. - бухгалтер-калькулятор

проведена контрольная проработка на окорочка жаренные

Наименование предприятия _____ ООО «Парадиз», кафе «Парадиз»

Дата проведения работы (число, месяц, год) _____ 25 ноября 2014г
Поставщик, дата получения, N накладной _____ ТД «ПЕТЕЛИНО» № 1254 от 24.11.14г _____

Наименование и характеристика сырья (продукта)

Окорочка куриные _____

Наименование позиции	Опыт		Принятые потери, %
	кг	%	
Масса сырья нетто или полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке (окорочка размороженные)	5,89		
Масса готового продукта после тепловой обработки	4,15	70,46	29,54
Потери при тепловой обработке			
Масса готового продукта после остывания	4,12 5	70%	30%
Потери при тепловой обработке с учетом потерь при остывании			30%

Описание технологического процесса механической обработки сырья (продукта)

с указанием оборудования

Заключение:

Ответственные сотрудники

Подписи

Наименование ЛПУ _____

«УТВЕРЖДАЮ»
Руководитель учреждения



УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

подпись

расшифровка подписи

«_____» _____ 20__ г.

АКТ контрольной проработки

от «_____» _____ 200__ г.

Комиссия в составе:

Зав. производством _____

Бухгалтера _____

Диетврача (диетсестры) _____

Произведена контрольная проработка на установление потерь:



при холодной обработке

при тепловой обработке

(нужное отметить - «да»)

Наименование продукта _____

Категории _____ сорта _____ вида промышленной обработки _____

полученного по накладной № _____ от «_____» _____ 200__ г.

от поставщика _____

по цене _____

Для контрольного завеса использовано _____ кг.

УСТАНОВЛЕННЫ ДЛЯ ПОЛУФАБРИКАТА _____

наименование

- *потери при холодной обработке, в т. ч.:*

РАЗМОРОЗКА - _____ кг или _____ %

ОТХОДЫ (в том числе очистка _____ кг, кости _____ кг., шкура или кожа _____ кг,

прочие технические отходы _____ кг, внутренности _____ кг, жир _____ кг)

ИТОГО _____ кг или _____ %

МАССА НЕТТО полуфабриката всего составила _____ кг

- *потери при тепловой обработке составили:*

_____ - _____ кг или _____ %
(вид тепловой обработки)

Масса готового продукта всего составила _____ кг

На основании контрольной проработки определены следующие нормы отходов для

наименование

при холодной обработке _____ %

при тепловой обработке _____ %

Применять для расчета сырья и выхода на собственном производстве.

КОМИССИЯ:

1. _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

2. _____
подпись _____ расшифровка подписи _____

Результаты проработки сырья одного наименования разных производителей



УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

Наименование блюда: "Котлеты рубленые из птицы"
(бедро цыплят бройлеров, при одинаковой технологии)

Наименование продукта	Масса продуктов на 1 порцию, г.			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сырье проработки / сырье в справочнике Могильного	<i>Производитель 1</i>		<i>Производитель 2</i>	
	бедро цыплят – бройлеров замороженное			
	125	86,25	160	90
Потери при первичной обработке		31%		44%
Хлеб пшеничный	24	24	24	24
Вода	26	26	26	26
Соль	0,875	0,875	1,5	1,5
Масса п/ф без сухарей	-	127,5	-	141,94
Сухари пшеничные	9	9	9	9
Масса п/ф	-	136	-	151
Масло растительное	4	4	4	4
Масса готовых изделий	-	110	-	110
Тепловые потери		19,10%		27,10%
Себестоимость, руб.		28,72		32,00

Сравнительный анализ некоторых блюд из Сборника рецептов для обучающихся во всех общеобразовательных организаций, ред. Могильный М.П., изд. Дели плюс, 2017 с актами проработки



Наименование блюда: «Котлеты рубленые из птицы» 294 М Сравнительная таблица

Наименование продукта	Масса продуктов на 1 порцию, г.			
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сырье проработки / сырье в справочнике Могильного	<i>акт проработки</i>		<i>Сборник Могильного (пересчет на вес)</i>	
	Цыпленок-бройлер (мясо с кожей и внутренним жиром)		Курица (тушка)	
	106	71	154	74
Потери при первичной обработке	фактически	34%	сборник	52%
Хлеб пшеничный	18	18	18	18
Вода	21,5	21,5	26	26
Соль	0,65	0,65	1,5	1,5
Масса п/ф без сухарей		111,15	-	121,5
Сухари пшеничные	4,67	4,67	12	12
Масса п/ф	-	115,82	-	131,5
Масло растительное	3	3	4	4
Масса готовых изделий	-	100	-	100
Тепловые потери	фактически	14%	сборник	24%
Себестоимость, руб.		14,66		20,87



Выводы и предложения

1. Приготовление продукции осуществляется в соответствии с техническими (ГОСТ, ТУ) документами и технологическими (ТК, ТТК, ТИ) документами.
2. Применительно для пищеблоков общеобразовательной организации продукция выпускается (в приоритетном порядке) по технологическим документам.
3. Основной вид технологического документа на пищеблоке общеобразовательной организации – технологическая карта. Технологическая карта на пищеблоке оформляется всегда – в том числе при приготовлении продукции изготовленной по ГОСТ, ТУ, ТТК.
4. При изменении рецептуры, технологии приготовления блюда из сборника, введении в рацион нового блюда оформляется технико-технологическая карта.



УПРАВЛЕНИЕ СОЦПИТАНИЯ
ГКУ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

