

Введение к технологическим картам.

Сборник технологических карт на кулинарные блюда и изделия составлен на основе наиболее распространенных традиционных блюд, используемых в детском питании.

Сборник служит практическим пособием для диетсестер и шеф-поваров образовательных учреждений общего и коррекционного типа, детских домов и школ-интернатов, учреждений начального и среднего профессионального образования, а также детских учреждений лечебно-профилактического типа (санатории, больницы).

В соответствии с Законом Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О защите прав потребителей», «О стандартизации», «О сертификации услуг» требования стандартов в сфере общественного питания устанавливают обязательное соблюдение технологических режимов при приготовлении блюд и изделий и обеспечение безопасности пищи для потребителей.

С учетом этого изложенные в рецептурах сборника правила приготовления блюд и изделий (последовательность технологических процессов, температурный режим, взаимозаменяемость продуктов, кулинарное назначение мясных полуфабрикатов) являются обязательными.

Рекомендательный подход допускается в применении указанных в сборнике расчетов выхода полуфабрикатов и готовых изделий, а также норм отпуска порций блюд (изделий), в том числе соусов и гарниров.

Технологические карты составлены на основании следующей нормативной и технологической документации:

- ГОСТ 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению»;

- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания 1982г.;

- Сборники технологических нормативов. Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть I и II, 1996-97гг.;

- Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания, 1988г.;

- Сборник рецептур мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания 1986 г.

//

Рецептуры блюд рассчитаны на стандартное сырье и составлены с учетом норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке в соответствии с расчетными таблицами Сборников технологических нормативов 1996-97гг. Сырье в рецептурах предусмотрено следующих кондиций:

Говядина I и II категории, телятина I категории молочная, свинина мясная, субпродукты мороженые, куры I категории потрошенные, рыба мороженая крупная или всех размеров неразделенная (исключение — окунь морской, треска, в ряде случаев минтай, поступающие потрошенными без головы);

Томатное пюре с содержанием сухих веществ 12 %. При использовании томат-пасты необходимо произвести перерасчет нормы закладки по таблице № 13.

Яйца куриные 40 г без скорлупы (нормы отходов на скорлупу и потери составляют 12,5 %);

Жиры: масло коровье (сливочное крестьянское несоленое) для заправки супов, вторых блюд, соусов, гарниров; растительное масло для жаренья, заправки салатов, соусов и др. блюд.

Для картофеля нормы отходов приняты действующие до 31 октября (25%), для моркови и свеклы до 1 января (20 %). Для других овощей и на остальные периоды года нормы отходов даны в таблице № 10.

Нормы вложения сыра в рецептурах приведены на сыр голландский.

Нормы выхода с полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий даны с учетом потерь при их приготовлении, порционировании.

В рецептурах супов, соусов, сладких блюд, напитков указана норма жидкости с учетом потерь на вскипание.

В рецептурах блюд, реализуемых для 8,9 диет, при необходимости, вместо сахара используют разрешенные Министерством Здравоохранения РФ сахарозаменители в соответствии с их дозировкой. Можно также эти блюда готовить без сахара, если это допускается технологией.

При приготовлении блюд с репчатым луком на диеты 2, 5, 7, 8, 9, 10 лук рекомендуется

предварительно бланшировать.

Для повышения витаминной ценности блюд, улучшения их вкуса и аромата необходимо использовать свежую зелень (укроп, петрушка, сельдерей, пастернак) 2-3 г нетто на порцию или салат, зеленый лук 5-10 г на порцию, при этом, соответственно, увеличивается выход блюд.

Нормы расхода соли на одно блюдо в диетах 1, 2, 5, 9, 15 составляют 0,8 г на порцию, на диеты 7, 8, 10 - 0,5 г; в супах - 3-5 г на 1 литр супа, в молочных супах -3 г.

Вместо уксуса в рецептурах рекомендуется лимонная кислота (2 % раствор). Для приготовления 1 литра раствора 20 г лимонной кислоты растворяют в 980 г теплой кипяченой воды.

В том случае, если данный нормативный документ используется при организации питания в образовательных учреждениях общего и коррекционного типа, детских домах и школах-интернатах, учреждениях начального и среднего профессионального образования, ассортимент продуктов может быть расширен в соответствии с приложением 1.

Обязательным условием для качественного приготовления блюд и кулинарных изделий является использование сырья, отвечающего требованиям государственных и отраслевых стандартов, технических условий, гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, и другой действующей нормативно-технической документации.

При использовании стандартного сырья, отличающегося от предусмотренного в рецептурах, норма вложения сырья должна определяться в соответствии с таблицами, приведенными в данном сборнике.

В случае поступления пищевых продуктов других кондиций, в том числе новых видов и импортных товаров, нормы отходов и потерь при технологической обработке этого

Введение к технологическим картам.

Автор: Administrator
06.07.2013 22:14 -

сырья определяются предприятиями самостоятельно, путем **контрольных проработок**. Контрольные проработки проводятся комиссионно и оформляются соответствующими актами.

//