

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Начальник территориального
отдела по Джанкойскому району
Межрегионального управления
Федеральной службы по надзору в
сфере защиты прав потребителей и
благополучия человека по Республике
Крым и городу федерального значения
Севастополю


Д.Л.СМИРНОВ

« 09 » 2018 г.

Директор ГБПОУ РК
«Джанкойского
профессионального техникума»


Д.А.КОСТЫРЯ

« 09 » 2018 г.

ПРИМЕРНОЕ
ДВУХНЕДЕЛЬНОЕ МЕНЮ
ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

Возрастная категория:
от 15 лет и старше
Статус обучающихся:
дети, проживающие в общежитии

Джанкой
2018 г.

ля: первая
 н: зимне-весенний
 естная категория: 15-18 лет (энергетическая ценность

ккал)

Наименование блюд	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед													
Суп с макаронными изделиями	300	2.86	6.09	15.6	140	0.06	1.1	0	0	32.8	44.1	18.3	0.9
Колбаса вареная	100	7.06	19.79	0.3	208	0.1	0	25.45	0	23.5	103	12.7	1.1
Гарнир: капуста тушеная с маслом	205	2.06	3.2	9.4	75	0.02	17.1	0	0	55.4	40.1	20.6	0.8
Запеканка из творога со сгущенным м.	100/20	16.23	17.74	19.6	289	0.04	0.33	45.5	0	136.9	150.61	18.59	0.45
Яйцо вареное	1шт	5.08	4.6	0.28	63	0.03	0	100	0.24	22	76.8	4.8	1
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Комлот из сухофруктов	200	1.16	0.3	47.26	196	0.02	0.8	0	0.2	5.84	46	33	0.96
ИТОГО за обед		46.35	53.32	170.7	1345	0.43	19.33	170.95	2.34	313.4	611.61	155.99	8.21
Печень жареная	68	14.2	10.8	2.6	162	0.18	8.691	170.95	2.34	313.4	566.07	155.99	8.21

ля: первая

н: зимне-весенний

астная категория: 15-18 лет (энергетическая ценность

ккал)

Наименование блюд	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед													
Суп овощной	300	9.73	7.79	13.5	163	0.09	12.75	0	2.0=9	51.9	225.9	33	0.99
Плов из птицы	75\200	18.71	14.85	30.8	332	0.08	4.52	14.6	0	34.76	131.5	40.53	1.48
Салат из соленых огурцов	100	1.4	2.52	11.3	73	0.07	2.05	0		11.89	11.61	6.66	0.3
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Кофейный напиток с молоком	200	3.6	12.67	29.2	245	0.03	1.47	0	0	158.6	132	29.33	2.4
ИТОГО за обед		45.9	39.43	172.6	1187	0.43	21.06	14.6	3.9	307.8	674.14	159.25	10.3

ля: первая
 с зимне-весенний
 истная категория: 15-18 лет (энергетическая ценность ккал)

Наименование блюда	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед													
Салат из свеклы	100	0.7	3	4.13	46	0	3.3	0	0	135	20.3	10.3	0.6
Суп гороховый с картофелем	300	5.88	6.39	23.07	173	0.18	6.99	0	2.94	49.77	165.33	45.9	2.19
Рыба припущенная	100	11.41	14.11	0.46	174	0.04	0.42	24.5	0	7.73	97.84	22.92	0.45
Гарнир: картофель отварной с/м	205	2.9	4.3	23.01	142	0.15	21	0	0	14.64	79.74	29.3	79.7
Сыр	10	2.32	2.95	0	36	0	0.07	26	0	88	50	3.5	0.1
Пудинг со сгущенкой (повидло)	100/20	9.06	7.09	23.21	193	0.05	0.31	41.7	0	127.0	140	18.89	0.57
Яблоко свежее	100	0.4	0.4	9.8	47	0.03	10	0	0	16	11	9	2.2
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Компот из яблок	200	0.43	0.12	38.6	158	0	4.4	0	0	20.7	18.5	4.9	0.25
ИТОГО за обед		45	39.96	200.6	1343	0.61	46.49	92.2	4.84	495.8	733.7	173.82	89.1

ля: первая

с зиме-весенний

эстная категория: 15-18 лет (энергетическая ценность

ккал)

Наименование блюд	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед													
Суп с лапшой домашней	300	9.97	14.05	15.02	226	0.41	1.19	24.7	0	48.26	87.95	17.87	1.17
Говядина отварная	100	14.04	11.24	1.76	163	0.03	0.01	10.1	0	23.19	114.36	15.43	1.86
Гарнир: картофель, капуста тушеные с/м	205	2.9	4.3	23.01	142	0.15	21	0	0	14.64	79.74	29.3	79.7
Овощи (натуральные, соленые)	50	0.55	0.1	1.9	11	0.03	8.75	0	2.39	19	13	10	0.45
Булка слоба	100	5.8	5.7	35.1	218	0.11	0.31	13.7	0	63.9	93.3	24.9	1.14
Сыр	10	2.32	2.95	0	36	0	0.07	26	0	88	50	3.5	0.1
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Кофе с молоком	200	3.6	2.67	29.2	155	0.03	1.47	0	0	158.6	132	29.33	2.4
ИТОГО за обед		51.61	42.61	194.16	1325	3.05	32.8	74.5	4.29	467.9	744.55	190.7	91.95

я: первая

(Зимне-весенний

статья каталога: 15-18 лет (энергетическая ценность

ккал)

Наименование блюд	Выход блюда (г)	вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед													
Овощи (свежие, соленые)	100	0.55	0.1	11.9	50	0.03	8.75	0	2.39	19	13	10	0.45
Борщ с фасолью со сметаной	300	7.5	13.4	26.5	256	0.06	10.5	6	3.3	75	273	39	1.8
Говядина тушеная	100\50	15.27	32.1	11.9	397	0.03	0.32	35.6	0	32.04	170.43	22.7	2.26
Гарнир: каша «Артек» с маслом	205	4	4.24	24.6	152	0.08	0	0	0	15.64	100.96	21.6	1.7
Сыр	10	2.32	2.95	0	36	0	0.07	26	0	88	50	3.5	0.1
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Чай с сахаром	200	0.53	0	9.47	40	0	0.27	0	0	13.6	22.13	11.73	2.13
ИТОГО за обед		47.5	59.4	170.7	1305	0.44	21.31	107.6	7.59	520.2	960.52	184.53	11.64

эта вторая

на зимне-весенний

адресная категория: 15-18 лет (энергетическая ценность

ккал)

Наименование блюд	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Мg	Fe
Обед													
Суп крестьянский с крупой	300	3.24	3.33	17.49	109	0.07	12	0	0	59.1	267	31.8	0.93
Рыба тушеная в томате с овощами	150	16.75	24.95	23.8	387	0.05	3.73	5.82	0	39	162	48.5	0.85
Гарнир: картофельное пюре с/м	205	2.9	4.3	23.01	142	0.15	21	0	0	14.64	79.74	29.3	0.7
Овощи (соленые натуральные)	90	0.4	0.05	0.85	5	0.01	1.75	0	0	11.5	12	7	0.3
Сырники из творога с повидлом	100	9.44	19	16.1	242	0.21	0.33	36	0	120	130	15	0.36
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Чай с лимоном	7/15/200	0.53		9.87	41	2.13	0	0	0	15.33	23.2	12.27	2.13
ИТОГО за обед		45.16	53.23	169.4	1300	2.78	38.81	42	1.9	296.5	824.94	191.87	8.27

Эт. второй

ж. зимне-весенний

взрослая категория: 15-18 лет (энергетическая ценность

ккал)

Наименование блюд	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед													
Суп картофельный с клецками	300	4.3	5.51	22.6	173	0.12	6.9	25.2	0	40	86.7	30.4	1.4
Гуляш из говядины	100\75	14.55	26.79	2.89	296	0.03	0	0.92	0	0	21.81	154.1	3.06
Пюре: каша гречневая с/м	205	8.6	6.1	38.6	244	0.2	0	0	0	14.8	408	135.8	4.6
Салат припущенная с маслом	100	1.4	6	8.3	93	0.01	6.6	0	0	35.4	40.6	20.7	1.3
Сыр	10	2.32	2.95	0	36	0	0.07	26	0	88	50	3.5	0.1
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Кефир	200	5.8	5	8	100	0.08	1.4	40	0	240	180	28	0.2
ИТОГО за обед		49.4	54	168.2	1316	0.6	15.24	92.12	1.9	468.8	960.24	431.3	16.79

лж. вторая
с зелено-красной
исходная категория: 15-18 лет (энергетическая ценность

ккал)

Наименование блюд	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед													
Борщи с картофелем и капустой	300	8.7	12.5	15.7	222	0.07	1.7	24.55	0	46.76	85.88	23.3	1.3
Печень по-строгановски	100\50	22.8	20.2	9.4	300	0.32	14	9500	1.5	18	424	22	9.2
Гарнир: каша ячневая с/м	205	4.8	4.4	30.9	183	0.09	0	0	0	39.2	164	23.7	0.86
Овощи (натрущенные, соленые)	100	1.01	4.85	5.39	69	0.04	6.51	0	2.39	98.4	55.67	17.27	0.69
Сыр	10	2.32	2.95		36	0	0.07	26	0.05	88	50	3.5	
Яблоко взрелое	1шт	5.08	4.6	0.28	63	0.03	0	100	0.24	22	76.8	4.8	1
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Кисель с молоком	200	3.78	0.67	26	125	0.02	1.33	0	0	133.3	111.11	25.56	2
ИТОГО за обед		53.52	44.22	175.16	1372	0.7	23.81	119	5.79	386.2	1013.7	171.56	19.18
Кисель из сухофруктов	200	1.16	0.3	47.26	196	0.02	0.8	0	0.2	5.84	46	33	0.96

** Какао с молоком - чередование через неделю

Кисель из сухофруктов

ЭФ. автор

и значимости

адрес: категория: 15-18 лет (энергетическая ценность

ккал)

Девятый день

Наименование блюд	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		В ₁	С	А	Е	Са	Р	Mg	Fe
Обед													
Расоляник со сметаной	300	2.64	6.24	18.69	142	0.18	17.16	0	2.91	19.86	41.94	33.6	1.23
Биточки из говядины	100	13.92	17.27	6.61	238	0.03	0	20	0	6.41	84.88	15.3	1.35
Гарнир: макароны отварные с/м	205	5.1	7.5	28.	200	0.06	0	0	1.95	12	34.5	7.5	0.75
Салат из св. капусты	100	0.66	1.62	3.23	30	0.01	8.55	0	0	12.49	14.18	7.54	0.23
Закуска из творога с повидлом	100\10	10.23	7.74	19.6	189	0.04	0.33	45.5	0	136.9	150.61	18.59	0.45
Хлеб пшеничный	84	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Компот из сухофруктов	200	1.16	0.3	47.26	196	0.02	0.8	0	0.2	5.84	46	33	0.96
ИТОГО за обед		45.6	42.3	201.6	1369	0.5	26.84	65.5	6.96	230.5	523.1	163.5	7.97

ДИЕТИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА

№ стола
(этикеточный)

Категория: 15-18 лет (энергетическая ценность)

ккал)

Наименование блюд	Выход блюда (г)	Пищевые вещества (г)			Калорийность	Витамины (Мг)				Минеральные вещества (Мг)			
		Белки	Жиры	Углеводы		B ₁	C	A	E	Ca	P	Mg	Fe
Обед													
Щавель свежий капусты	300	3.24	3.33	17.49	109	0.07	12	0	0	59.1	267	31.8	0.43
Рыба отварная с/м	100	13.43	24.08	10.45	76	0.03	0.26	24	0	8	108.8	22.91	0.45
Пюре картофельное пюре с/м	205	3.67	5.42	36.67	210	0.03	0	27	0.6	2.61	61.5	19.01	0.53
Суп	10	2.32	2.95	0	36	0	0.07	26	0	88	50	3.5	0.1
Орехи соленые	50	0.4	0.05	0.85	5	0.01	1.75	0	0	11.5	12	7	0.3
Ябло вареное	1 шт.	5.08	4.6	0.28	63	0.03	0	100	0.24	22	76.8	4.8	1
Хлеб пшеничный	98	7.9	0.8	48.3	234	0.07	0	0	1.3	23	87	33	1.1
Хлеб ржаной	60	4	0.8	30	140	0.09	0	0	0.6	14	64	15	1.9
Чай с сахаром	200	0.53	0	9.47	40	0	0.27	0	0	13.6	22.13	11.73	2.13
Фрукта	100	0.4	0.4	9.8	47	0.03	10	0	0	16	11	9	2.2
ИТОГО за обед		46.77	47.43	171.31	960	0.44	25.75	217	2.74	497.8	940.23	185.75	19.34

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

двухнедельное меню рационов питания учащихся (Приложение 1) составлено с учетом основных принципов рационального питания с использованием продуктов, входящих в рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов. Калорийность и питательная ценность блюд приведена без учета процента потерь при тепловой обработке блюд.

Список блюд, рекомендуемых для включения в рационы питания студентов, разработан на основе Сборника рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях. /Под ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна - 2011г. – 4с.

Химический состав блюд и калорийность рассчитаны по справочным таблицам содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов, в редакции Скурихина И.М., Тутельяна В.А..

Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: справочник. – М.: ДеЛи плюс, 2012. – 28., а также Сборника диетологии. Таблица минералов и витаминов, Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в общеобразовательных, учреждениях начального и среднего профессионального образования СанПиН 2.4.5.2409 – 08.

Технологические карты предусматривают технологию изготовления кулинарной продукции в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

На каждой технологической карте предусмотрено описание технологического процесса изготовления питания, а именно:

приготовление блюд складывается из двух последовательных этапов - холодной (первичной и вторичной) и тепловой обработки.

Первичную подготовку сырья осуществляют в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем. Затем производят тепловую обработку.

Тепловую обработку осуществляют в горячих цехах оснащенных производственными столами, электрическими плитами (сковородами), духовыми шкафами (пароконвектоматами), пищеварочными котлами и др.

Готовые блюда порционируют непосредственно перед раздачей, поддержание температуры подачи, без повторного разогрева на электромармитах для первых и вторых блюд.

Сырье, используемое для приготовления изделий разрешено к применению в пищевой промышленности, в том числе для приготовления блюд для детей, и соответствует требованиям действующей нормативной документации: сырье сопровождается документацией, удостоверяющей его качество и безопасность, и соответствует по санитарным нормам Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) Глава II, Раздел 1), в т.ч. в части требований к продуктам, предназначенным для питания дошкольников и школьников» для всех наименований пищевых продуктов, или СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» или СанПиН 2.4.5.2409-08 санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в 21

образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», СанПиН 2.4.1.3049-13 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций".

Сырье животного происхождения должно пройти ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с ветеринарными правилами и нормами, сопровождаться ветеринарными документами, утвержденными Государственной Ветеринарной Службой. Не должно использоваться сырье, содержащее ГМО. Готовые блюда (кулинарные изделия) изготавливаются по техническим условиям, соответствующим требованиям Технических элементов Таможенного союза. Предназначены для организации питания в дошкольных и школьных учреждениях и для общественного питания.

В примерном меню соблюдены требования настоящих санитарных правил пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и минеральных веществах, дополнительно витаминизация блюд не проводится.

Основные требования к производственному процессу и хранению и изготовлению кулинарной продукции для питания первостепенное значение имеет чистота производственных процессов на предприятиях школьного питания.

Процесс приготовления пищи складывается из двух последовательных этапов - холодной (первичной) и тепловой (вторичной) обработки.

При холодной обработке продукты подготавливают для дальнейшей тепловой обработки (мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, крупы, бобовые, яйца и др.), либо для употребления в сыром виде (овощи, фрукты).

Для обработки сырых и готовых продуктов выделено отдельное технологическое оборудование, которое маркируется в соответствии с назначением.

Секаторы и ножи закрепляют за соответствующими рабочими местами и хранят непосредственно на этих местах, установленными на ребро в специальных кассетах.

Хранение продуктов осуществляется с соблюдением сроков годности и условий хранения пищевых продуктов, установленных изготовителями, и правил товарного соседства.

Для хранения овощей выделены овощные кладовые. Овощи и фрукты хранят в сухих, хорошо проветриваемых помещениях в ларях на стеллажах, отстоящих от пола на 15 см, при температуре, указанной изготовителем.

При перевозке плодоовощную продукцию небольшими партиями, чтобы избежать порчи при длительном хранении. Для приготовления блюд из сырых овощей и фруктов используют только стандартные доброкачественные овощи и фрукты.

Сырье продовольственное (мясо, птица, рыба), поступающее в замороженном виде, хранится в низкотемпературных холодильниках, в соответствии с указаниями изготовителя, как правило, при температуре не выше -18°C . Не допускается повторное замораживание сырья два и более раз (замораживание после дефростации).

Подготовка к использованию сырья продовольственного, продуктов пищевых осуществляется в специально предназначенных сырьевых цехах, оснащенных разделочными столами, ваннами, подносами, лотками, разделочными досками, а также другим необходимым оборудованием и инвентарем с соответствующей маркировкой.

Основным требованием при подготовке сырья является недопустимость его прикосновения с готовой продукцией.

Подготовка сырья мясного

При приемке сырья его осматривают, подвергают дополнительной зачистке и влажной обработке.

Замороженное мясо бескостное (говядина, телятина,) в виде блоков, а также продукты мясные обработанные (печень говяжья). в том числе в блоках. 23

корректируют на воздухе на специальных подносах, лотках или в специальных ваннах, условиях свободного стока отделяемой при дефростации жидкости, после чего тщательно промывают проточной водой и немедленно начинают его дальнейшую работу.

со бескостное размороженное зачищают от грубых сухожилий, поверхностных шок с оставлением межмышечной и соединительной ткани. При необходимости у шны удаляют излишки шпика. Субпродукты мясные, обработанные в охлажденном и размороженном состоянии зачищают, повторно промывают и направляют на изготовление горячих вторых блюд.

подготовка птицы

в обработки сырой птицы выделяют отдельные столы, разделочный и производственный инвентарь. У потрошенных тушек птицы удаляют легкие и почки, проверяют тщательность удаления внутренних органов. После этого тушки птицы (или тушабрикаты) моют проточной теплой, а затем холодной водой до полного удаления загрязнений и остатков крови.

подготовка рыбы

бу размораживают на производственных столах или в воде при температуре не выше 2°C, с добавлением соли из расчета 7 - 10 г на 1 л.

ше рыбное мороженое без костей (с кожей или без нее) промышленного производства размораживают на воздухе при комнатной температуре, промывают в холодной проточной воде и обсушивают при комнатной температуре.

внение филе рыбного размороженного и рыбы размороженной не допускается.

подготовка яиц куриных и продуктов яичных

работку яиц проводят в специально отведенном месте мясо-рыбного цеха. Для этих целей используются промаркированные ванны и перфорированные емкости.

работка яиц проводится при условии полного их погружения в раствор в следующем порядке:

- обработка в 1 -2% теплом растворе кальцинированной соды;
- обработка в 0,5% растворе хлорамина или других разрешенных в установленном порядке дезинфицирующих средств;

1 - ополаскивание проточной водой в течение не менее 5 минут с последующим складыванием в чистую промаркированную посуду.

работанные яйца куриные выкладывают на лотки или в другую чистую промаркированную тару.

носить или хранить в производственных помещениях необработанные яйца куриные категорически запрещается.

подготовка овощей, фруктов

подготовку овощей проводят в соответствии с технологическими инструкциями, утвержденными в установленном порядке.

орье овощное должно быть нормальной технической зрелости, свежее, не пораженное сельскохозяйственными и амбарными вредителями, грибковыми заболеваниями и другими видами порчи.

ющи промывают и очищают (при необходимости) в цехе первичной обработки овощей («первичном»), затем проводят повторную обработку в цехе вторичной обработки овощей («вторичном»), после чего их хранят на лотках или в другой посуде со специальной маркировкой.

подная обработка овощей, идущих на приготовление сырых салатов, требует особой тщательности, так как испорченные и плохо промытые овощи могут стать причиной кишечных инфекций и глистных инвазий.

рвичная обработка овощей включает сортировку, мытье и очистку. Очищенные овощи

тормо промывают в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими порциями, с использованием дуршлагов, сеток. При обработке белокочанной капусты необходимо обязательно удалить 3-4 наружных листа.

обеспечения сохранности витаминов в блюдах, овощи, подлежащие отвариванию в вареном виде, чистят непосредственно перед варкой и варят в подсоленной воде (например свеклы). Не допускается предварительная заготовка очищенного картофеля и других овощей с длительным замачиванием их в холодной воде более 2 часов. Варенные для салатов овощи хранят в холодильнике не более 6 часов при температуре $t = 4 \pm 2^{\circ}\text{C}$.

Измельченные картофель, корнеплоды и другие овощи во избежание их потемнения и окисления рекомендуется хранить в холодной воде не более 2 часов.

Фрукты, включая цитрусовые, промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (замочного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Софрукты тщательно перебирают, затем промывают теплой проточной водой.

Подготовка круп, бобовых, муки пшеничной, сахара-песка и др.

Муку рисовую, пшено, перловую, гречневую и др. тщательно перебирают и промывают. Крупу манную, а также измельченные крупы просеивают. Хлопья овсяные перебирают. Изделия макаронные перебирают. Макароны при необходимости промывают.

Горох, фасоль и другие бобовые перебирают, промывают холодной водой, затем замачивают в воде при соотношении гороха (фасоли) и воды 1:2.

Муку пшеничную, сахар-песок, соль или соль поваренную йодированную и др. перед употреблением просеивают через сито.

Подготовка консервированных продуктов Индивидуальную упаковку консервированных продуктов промывают проточной водой и протирают ветошью.

Требования к условиям приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий.

При приготовлении кулинарного изделия, представляющего собой пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенного до кулинарной готовности, должны соблюдаться следующие требования:

при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичному кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;

порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горячей плите или мармите (не более 1 часа);

при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоваться кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;

при изготовлении картофельного (овощного) пюре использовать механическое оборудование;

масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд, предварительно подвергается термической обработке (растопливается и доводится до кипения);

яйцо варят в течение 10 минут после закипания воды;

яйцо рекомендуется использовать для приготовления блюд из яиц, а также в качестве компонента в составе блюд;

омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу (парококектомате), омлеты - в течение 8-10 минут при температуре $180 - 200^{\circ}\text{C}$, слоем не более 2,5-3 см; запеканки - 20-30 минут при температуре $220 - 280^{\circ}\text{C}$, слоем не более 3 - 4 см; хранение яичной массы осуществляется не более 30 минут при температуре не выше $^{\circ}\text{C}$;

варенные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания: 27

гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки;

салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

Качество изделий определяется:

из мяса и птицы выделением бесцветного сока в месте прокола и серым цветом разреза продукта, а также температурой в толще продукта. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

натуральных рубленых изделий температурой в толще продукта - не ниже 85°C, изделий из котлетной массы - не ниже 90°C. Указанная температура выдерживается в течение 5 мин.

из рыбного фарша и рыбы определяется образованием поджаристой корочки и полным отделением мяса от кости в порционных кусках.

Горячие первые и вторые блюда находятся на мармите или горячей плите не более 2 часов с момента изготовления. Подогрев остывших ниже температуры раздачи готовых горячих блюд не допускается.

Холодные блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 6°C, вторые блюда и гарниры - не ниже 65°C, холодные супы, напитки - не выше 14°C.

Заправка салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Использование заправленных салатов не допускается. Использование сметаны и майонеза для заправки салатов не допускается. Уксус в рецептурах блюд заменен на лимонную кислоту.