

11-4976

2 изд. к. 2

НА ДОМ НЕ ВЫДАЕТСЯ

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

*Методические рекомендации
и технические документы*

Часть 2



Уральский государственный экономический университет

Управление образования администрации г. Екатеринбурга

Федеральное Государственное учреждение здравоохранения
«Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области»

СБОРНИК ТЕХНИЧЕСКИХ НОРМАТИВОВ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ

Методические рекомендации и технические документы

Издание второе, переработанное и дополненное

Часть 2

Екатеринбург
2011

Составители:

Д. В. Гращенко, инженер-технолог общественного питания,
Л. И. Николаева, инженер-технолог общественного питания, канд. техн. наук, доцент

В разработке ассортимента и подготовке материалов технологических карт и оценке качества питания по меню рационов принимали участие: *Торицына Н.А.*, главный внештатный детский диетолог Управления Здравоохранения г. Екатеринбурга, *Кузнецова Т. Г.*, зав. дошкольным отделением МУ ДГБ № 5, *Катарина А.И.* ведущий специалист отдела образования администрации Ленинского района, *Г. Л. Ким, к.м.н.*, *Азафонова Н.В.* – врач детского сада № 506; *Давлетбаева В.Т.* – медсестра детского сада № 506; *Салтыганова Н.А.* – зав. детским садом № 506; *Горбачева В.С.* – зав. детским садом № 303 г. Екатеринбурга.

*На методические рекомендации и технические документы получено
экспертное заключение ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии
в Свердловской области» (экспертное заключение №02-01-12-13-01/276).*

Рекомендовано Управлением образования администрации г. Екатеринбурга.

С23 **Сборник технических нормативов для питания детей в дошкольных организациях : методические рекомендации и технические документы / Д. В. Гращенко, Л. И. Николаева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Екатеринбург, 2011. — Часть 2.**

В сборнике технических нормативов приведены методические рекомендации и технические документы, подготовленные на основании нормативной документации, справочной и методической литературы. В них изложены основные принципы разработки технических документов на продукцию питания, приведены методики разработки технологических карт (рецептур, особенности обработки продуктов и приготовления кулинарных и булочных изделий, блюд, напитков, расчета пищевой ценности) и меню рационов питания.

Разработаны технологические карты на ассортимент продукции (более 270 наименований) и примерное десятидневное меню рационов питания для детей в дошкольных организациях с оценкой качества по пищевой ценности и расчетом расхода сырья.

Для расчета расхода сырья, химического состава изделий (блюд) и рационов питания, унификации составления технологических карт была использована программа автоматизации на ЭВМ «Система расчетов для общественного питания» 5 версии (в редакции 2011 г.). Для расчета используется база данных, которая составлена на основе сборников технических нормативов и справочников химического состава. В базе данных представлены технологические отходы при обработке сырья и потери при тепловой обработке, а также химический состав более 400 наименований продуктов.

Разработка технических документов на ассортимент продукции и меню рационов осуществлялась по согласованию с управлением образования администрации г. Екатеринбурга. Ассортимент продукции и рационы питания прошли апробацию в некоторых дошкольных организациях и получили одобрение.

Сборник технических нормативов (методические рекомендации и технические документы) рекомендован для практического применения в дошкольных организациях, а также может быть использован в системе повышения квалификации персонала предприятий по организации питания.

© Д.В. Гращенко, Л.И. Николаева, 2004–2011
© Оформление. Издательство АМБ, 2011

СОДЕРЖАНИЕ

ЧАСТЬ I

Введение	3
НОРМАТИВНАЯ И ТЕХНИЧЕСКАЯ ДОКУМЕНТАЦИЯ НА ПРОДУКЦИЮ ПИТАНИЯ	4
МЕТОДИКА РАЗРАБОТКИ ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ НА ПРОДУКЦИЮ ПИТАНИЯ	6
Расчет расхода сырья и выхода полуфабрикатов	6
Методика разработки рецептов	8
Расчет пищевой ценности продукции	10
ОСОБЕННОСТИ ОБРАБОТКИ ПРОДУКТОВ И ПРИГОТОВЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И БЛЮД	12
ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ НА БЛЮДА, КУЛИНАРНЫЕ И БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ	17
РАЗРАБОТКА МЕНЮ СУТОЧНЫХ РАЦИОНОВ ДЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ	18
РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА	20
Технологические карты	21

ЧАСТЬ II

Технологические карты	3
Примерное меню рационов	241
Ведомость выполнения норм потребления пищевых веществ	251
Ведомость выполнения норм продуктового набора	252
Приложение 1. Пищевая ценность продуктов, использованных при составлении меню суточных рационов	254
Приложение 2. Пищевая ценность кулинарных изделий и блюд	258
Приложение 3. Рекомендуемые объемы опытных партий сырья некоторых видов для определения отходов и потерь сырья при механической обработке (по ГОСТ Р 53106-2008)	299