

## ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТ НА КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ ДЛЯ ЛІКУВАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ

**Процик В.О., Новохатська Л.І., гр.ТХ-17**

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Касілова Л.О.**,  
ст. викл. **Старчасенко О.Т.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Однією з обов'язкових умов виробництва якісної і безпечної кулінарної продукції є наявність технологічної документації, яка регламентує технологію виробництва продукції, вимоги до режимів теплової обробки, а так само показники якості і безпеки, умови і терміни її зберігання. Чіткі вимоги до продукції захищають право споживача на безпечну продукцію очікуваної якості. Без технологічної документації і контролю з боку керівництва діяльність підприємства стає потенційно небезпечною.

В даний час у технологічні карти, що розробляються, вносять рецептури діючих збірок рецептур. Але це номінальні рецептури, в яких технологічні параметри є точковими, зокрема, точковою є маса виходу страви. А це означає, що в конкретних умовах виробництва цей параметр може не підтверджуватись.

Причиною того можуть бути: різна якість сировини (наприклад, підвищена вологість продукту, різна жирність м'яса, тощо); використання різних моделей устаткування, на якому рецептура упрощується (жарильна шафа, пароконвектомат, тощо); різна кваліфікація кухаря, тощо.

Тому рецептура, узятя із діючих збірок рецептур, повинна бути відпрацьована для конкретного виробництва в його умовах. І лише після відпрацювання вона може бути включена до технологічних карт. У виробничій рецептурі повинне бути вказане не точкове значення маси виходу продукції, а її інтервальні значення. Тільки виробнича рецептура може бути пов'язана з майбутнім контролем, який здійснюється на виробництві. Відпрацювання таких рецептур повинне проводитись за науково – обґрунтованою методикою, підтверджуватися актами відпрацювання рецептур. Важливе значення має те, на яку кількість порцій розробляється рецептура.

У технологічні карти на кулінарну продукцію дієтичного харчування у лікувальних закладах обов'язково включають сировину масою бруто і нетто на десять порцій, оскільки для встановлення відповідності фактичних значень маси продукції повинно бути зважено 10 порцій.