

**С.В. Журавлев**, канд. техн. наук (*ХДУХТ, Харків*)

**О.Б. Дроменко**, (*ХДУХТ, Харків*)

## **РОЗРОБКА ЗБІРНИКА НА КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ ІЗ ПТИЦІ ДЛЯ ХАРЧОБЛОКУ ХОКПЛ № 3**

Лікувальне харчування – це дієтотерапія, що враховує патогенез, клінічну картину і динаміку розвитку хвороби. Воно має на меті не лише підтримка сил хворого, але є лікувальним засобом, що підвищує ефективність інших терапевтичних чинників і що зменшує схильність до рецидивів при хронічних захворюваннях. Провідні фахівці в області лікувального харчування вважають, що там, де немає лікувального харчування, немає раціонального лікування. Вплив дієтотерапії на організм хворого визначається якісним і кількісним складом їжі (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, мікроелементи і ін.), її калорійністю, фізичними властивостями (об'єм, температура, консистенція), режимом харчування (годинник прийому, розподіл їжі протягом дня), а також лікувальною дією окремих продуктів.

У зв'язку із цим є надзвичайно важливим той напрямок у якому створюють, розробляють та удосконалюють продукти харчування, здатні задовольнити фізіологічні потреби людського організму, будучи в той же час повноцінними заміниками дефіцитних харчових елементів. Відомо, що м'ясо й м'ясні продукти із с/г птиці містять у значних кількостях всі незамінні амінокислоти. У м'ясі с/г птиці відзначається також високий вміст вітамінів групи В, що приймають участь у регулюванні вуглеводного обміну, що нормалізують роботу серцево-судинних, центральної й периферичної нервової систем.

Заклади, які забезпечують населення дієтичним харчуванням – це унікальні у своєму роді соціально орієнтовані заклади закритого типу.

Харчування для таких споживачів має лікувально-профілактичну дію. Тому питання якості і безпечності кулінарної продукції в умовах роботи лікувальних установ набуває підвищену актуальність.

Однією з обов'язкових умов виробництва якісної і безпечної кулінарної продукції є наявність технологічної документації, яка регламентує:

- вимоги до режимів технологічної обробки;
- показники якості і безпечності цієї продукції;
- умови і термін її зберігання.

Без технологічної документації і контролю з боку керівництва діяльність таких закладів стає потенційно небезпечною. Навіть досвідчений робітник, який має великий стаж і досвід роботи, не в змозі пам'ятати всі параметри технологічних операцій з виробництва кожного виду страв або виробів. Збірник рецептур блюд встановлює вимоги до цілого спектру показників безпеки і якості сировини, готової продукції, і як наслідок, дозволяє кваліфіковано здійснювати її контроль. Нормативна документація є основою при складанні меню, для підготовки технологічних процесів.

Метою роботи є розробка нормативної документації та уточнення параметрів технологічних процесів приготування кулінарної продукції з використанням курей бройлерів патраних I категорії заморожених. Нормативи на цю сировину відсутні, а фактичні теплові втрати відрізняються від даних наведених у нормативній документації відповідно «Збірнику рецептур страв та кулінарної виробів» від аналогічних страв. Так курка відварена має втрати при теплової обробці 28,0 %, курча бройлер - 18,0 %

В результаті відпрацювань були отримані дані по приготуванню страв із м'яса птиці, яка надходить на харчоблок лікувального закладу ХОКПЛ № 3, які наведено у табл. 1 (5 відпрацювань).

Таблиця 1 - Результати технологічних відпрацювань

Найменування показників	∑ втрат	
	кг	%
Маса сировини	<b>32,92</b>	100
Кількість порцій, шт.	220	
Втрати під час розморожування	2,06	6,2
Кількість відходів під час МКО	1,2	3,9
Втрати під час порціонування	0,24	0,8
Маса н/ф	<b>29,43</b>	
Маса н/ф 1 порції	<b>134</b>	
Втрати під час теплової обробки	10,6	36,3
Маса продукції після ТО	<b>18,8</b>	
Вихід готової страви	<b>0,086</b>	
Відхилення	<b>0,0015</b>	

Таким чином, проведені у виробничих умовах відпрацювання з корегування рецептурного складу страв з курей бройлерів патраних I категорії заморожених дозволили розробити та затвердити в установленому порядку збірник технологічних карток на страви.