

Л.М. Крайнюк, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

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

Л.О. Касілова, канд. техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)

ДО ПИТАННЯ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЧНИХ КАРТ НА КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ

Однією з обов'язкових умов виробництва якісної і безпечної кулінарної продукції являється наявність технологічної документації, до якої відносяться технологічні карти.

Технологічні карти регламентують технологію виробництва кулінарної продукції, вимоги до режимів теплової обробки, а так само показники якості, безпеки і терміни зберігання готової продукції. Порушення технологічного процесу на будь-якому етапі може привести до випуску неякісної і небезпечної для здоров'я людини кулінарної продукції.

Чіткі вимоги до продукції захищають право споживача на безпечну продукцію очікуваної якості. Добитися цього без технологічної документації практично неможливо.

Правильно розроблена технологічна документація дозволяє обґрунтувати і легко перевірити технологічні параметри, які включені в рецептуру. Важливість цього питання визначається тим фактом, що технологічна документація є інструментом, який дозволяє забезпечити чітку взаємодію операцій технологічного процесу, дозволяє ідентифікувати продукцію за показниками якості і безпеки і унеможливає працювати в режимі всездозволеності персоналу.

Технологічні карти розробляються на нову і фірмову кулінарну продукцію, на усі види кулінарної продукції, яка випускається підприємствами соціального значення.

Метою розробки технологічних карт є:

– регламентація рецептурного складу кулінарної продукції, що виготовляється;

– забезпечення правильності виконання технологічних операцій на робочих місцях;

– формування вимог до якості продукції.

Досвід роботи підприємств ресторанного господарства дозволяє виділити три групи технологічних карт:

– 1-ша група – технологічні карти, що розробляються на рецептури діючих збірників рецептур;

– 2-га група – технологічні карти, що розробляються на нові рецептури кулінарної продукції;

– 3-тя група – технологічні карти, що розробляються на фірмові рецептури кулінарної продукції.

При розробці технологічних карт на рецептури збірників рецептур розробники не враховують таку важливу обставину, як:

- відсутність адаптації рецептур збірників до умов конкретного виробництва;

- відсутність обліку зв'язку рецептури, що розробляється, з майбутнім контролем, здійснюваним на підприємстві.

Важливо підкреслити, що при використанні рецептур збірників на конкретному виробництві можуть виникати проблеми з відтворенням їх технологічних параметрів, оскільки автори збірників, як правило, відпрацьовують рецептури в умовах, далеких від умов виробництва підприємства, впроваджувального рецептуру. Тому рецептури збірників мають бути відпрацьовані на тому підприємстві, яке цю рецептуру впроваджує.

Мета відпрацювань для усіх груп технологічних карток – встановити інтервальні величини для усіх технологічних параметрів рецептур. На жаль, сьогодні ці параметри представлені у вигляді точкового значення, що затрудняє проведення об'єктивного контролю.

Дуже важливе значення має питання: на яку кількість кулінарної продукції треба розробляти рецептуру, яка входить до складу технологічної карти.

Якщо карта розробляється для підприємства, яке виготовляє порційну продукцію (ресторани, кафе вищого розряду), рецептуру доцільно розробляти на одну порцію.

Якщо ця порційна продукція може виготовлятися ще і у банкетному виконанні, то разом з розрахунком сировини на одну порцію, в рецептурі має бути представлений розрахунок сировини на ту кількість порцій, яка може готуватись для банкетів.

Інший підхід до розробки технологічних карт має бути для підприємств, які обслуговують організовані колективи. У рецептуру обов'язково треба включати розрахунок сировини на 10 порцій з урахуванням майбутнього контролю, а також включати розрахунок сировини на ту кількість порцій, які складають об'єм партії продукції, що випускається.

З урахуванням вищевикладеного на кафедрі технології харчування готуються методичні рекомендації по розробці технологічних карт на кулінарну продукцію для підприємств ресторанного господарства.