

РОЗРОБКА ТА ВПОРЯДКУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ НА КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ ХАРЧОБЛОКІВ ЗАКЛАДІВ СОЦІАЛЬНОЇ СФЕРИ

Журавльов С.В., канд. техн. наук, доц.

Чорна Н.В., канд. техн. наук, доц.

Федак Н.В., канд. техн. наук, проф.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підприємства, які обслуговують організовані колективи – лікарні, санаторії, будинки відпочинку тощо, та забезпечують їх харчуванням – це унікальні соціально орієнтовані підприємства закритого типу. Їх унікальність, перш за все, полягає в тому, що вони обслуговують сегмент споживачів який представлено групою населення певного харчового статусу, що потребує дієтотерапевтичного та лікувально-профілактичного харчування. Адекватність хімічного складу та енергетичної цінності раціону харчування і фізіологічних потреб таких людей набуває особливої актуальності в сучасних умовах техногенного забруднення довкілля та певної специфіки стану здоров'я споживачів.

Правильно організоване дієтотерапевтичне харчування є невід'ємним елементом комплексу лікувальних та оздоровчих заходів соціальної сфери. Тому питання якості і безпечності кулінарної продукції в умовах роботи лікувальних та оздоровчих закладів набуває підвищеної актуальності.

Однією з обов'язкових умов виробництва якісної і безпечної кулінарної продукції є забезпечення його технологічною документацією, яка регламентує:

- рецептурний склад продукції, що виготовляється (наразі споживчий ринок пропонує багато сировини, на яку відсутні нормативи втрат при механічній та тепловій обробці, що призводить до зауважень під час перевірок контролюючих організацій);
- технологію її виробництва;
- 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 підприємств стає потенційно небезпечною. Навіть досвідчений працівник, який має великий досвід роботи, не в змозі пам'ятати всі параметри технологічних операцій з виробництва кожного виду страв або виробів. Технологічна документація встановлює вимоги до цілого спектру показників безпечності та якості

сировини, готової продукції, і, як наслідок, дозволяє кваліфіковано здійснювати її контроль, проводити ідентифікацію. Технологічна документація є основою для складання меню, для підготовки технологічних процесів.

Фахівці, які займаються організацією лікувального харчування у закладах охорони здоров'я давно чекають на технологічні картки на виконання Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.10.2013 р. № 931 «Про удосконалення лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні». Збірник рецептур «Організація лікувального харчування в закладах охорони здоров'я України», який представлено Асоціацією дієтологів України не надає повної можливості використовувати його як технологічний документ з різних причин.

У зв'язку з вищеозначеним на замовлення низки закладів соціальної сфери колективом авторів проведено аналіз асортименту та технології страв, що традиційно використовуються підприємствами харчування соціальної сфери та встановлено, що багато з них не відповідають вимогам наказу МОЗ № 931 і сучасній сировинній базі. Тому викладачами кафедри технології харчування ХДУХТ проводиться робота із дослідження рецептурного складу та технологічного процесу виробництва кулінарної продукції дієтичного та лікувально-профілактичного спрямування.

Метою роботи в межах бюджетної теми № 10-19-20 Б є розробка проекту «Збірника технологічної документації на кулінарну продукцію для харчоблоків закладів соціальної сфери».

Зв'язок рецептури продукту з технологією утворює систему «рецептура-технологія», яка впливає на правильність виконання технологічних операцій на робочих місцях. Ця система може бути фактором ризику для виробництва, якщо одна з її складових розроблена не професійно.

У результаті проведених науково-практичних робіт групою науковців кафедри технології харчування наведено алгоритм розробки рецептур на нову кулінарну продукцію, представлено методику розробки технологічних карт на кулінарну продукцію. У ході технологічних відпрацювань здійснено експериментальне обґрунтування технологічних параметрів рецептур кулінарної продукції з напівфабрикатів курчат-бройлерів заморожених.

На підставі виконаних досліджень та їхніх узагальнень підготовлено технологічні картки на відповідні страви з птиці, які включено у проект «Збірника технологічної документації для харчоблоків закладів соціальної сфери».