

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

**С.Л. Юрченко**, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)

## **ПРОБЛЕМИ РОЗРОБКИ ТЕХНОЛОГІЧНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ НА КУЛІНАРНУ ПРОДУКЦІЮ**

Наявність технологічної документації, яка регламентує технологічний процес виробництва продукції, вимоги до режимів теплової обробки, а так само показники якості і безпеки цієї продукції, умови і терміни її зберігання, є однією з обов'язкових умов виробництва якісної і безпечної кулінарної продукції.

Процес виробництва кулінарної продукції є послідовністю технологічних операцій з підготовки сировини до виробництва, її механічної кулінарної обробки, виробництва напівфабрикатів, теплової обробки, зберігання і реалізації готових страв і кулінарних виробів. Порушення технологічного процесу на будь-якому з цих етапів може призвести до випуску неякісної та небезпечної для здоров'я кулінарної продукції. Навіть досвідчений працівник, що має великий стаж і досвід, не зможе пам'ятати всі параметри технологічних операцій на кожен страву або виріб. Без технологічної документації і контролю з боку керівництва діяльність підприємства стає потенційно небезпечною. Чіткі вимоги до продукції створюють умови для захисту прав споживачів на безпечну продукцію очікуваної якості. Стабільність виробництва - це необхідна умова для того, щоб виправдовувалися очікування споживачів. Досягти цього без технологічної документації практично неможливо.

Прагнучи до максимального задоволення вимог споживачів, підприємства вимушені постійно оновлювати асортимент страв і кулінарних виробів і практично відмовилися від роботи у відповідності із затвердженими збірками рецептур. При розробці нової рецептури необхідно визначити норми відходів на всіх стадіях виробництва страв, описати показники якості і безпеки. Чим досконаліше розроблена технологічна документація на нову страву, тим більше вірогідність отримати продукцію очікуваної якості при впровадженні її у виробництво.

Оснoву формування змісту технологічних карт складає рецептура. Рецептури на кулінарну продукцію містять, по-перше, її сировинний склад, виражений масою бруто і нетто. По-друге, обов'язковою складовою частиною рецептури є маса виходу продукції.

У ресторанному господарстві рецептура розглядається як формула виготовлення кулінарної продукції, яка не припускає відхилень від її нормативних даних. Рецептура повинна бути

прив'язаною до умов конкретного виробництва. Тобто на підставі таких рецептур можуть розроблятися технологічні карти, які використовуються як інструмент для здійснення контролю зовнішніми службами.

Існують і проблеми використання рецептур. Відпрацювання рецептур на об'ємі партії, яка є зручною для підприємства, ставить питання про можливість реалізації цієї продукції. Це питання виникає у зв'язку з тим, що на цьому етапі рецептура ще не затверджена, а тому, за формальними ознаками, продукцію неможливо реалізувати.

На сьогоднішній день технологічні параметри рецептур розглядаються як обов'язкові для виконання в умовах виробництва. Це означає, що будь-яка контролююча служба, у завдання якої входить контроль якості кулінарної продукції, може перевірити вихід готової продукції. Як правило, такий контроль здійснюється на підприємствах соціального напрямку – їдальнях при учбових закладах, при лікувальних закладах, при санаторіях тощо.

Харчова сировина, як правило, має нестабільний хімічний склад, різну анатомічну будову тканин і їх співвідношення в сировині, що впливає на технологічні властивості, які виявляються в процесі її технологічної обробки. Технологічні властивості сировини залежать від фізичних, фізико-хімічних, структурно-механічних і біохімічних властивостей компонентів, що знаходяться у складі сировини. На ці властивості впливає вміст і форма зв'язку вологи з дисперсними частинками. Вміст вологи у сировині не можна вважати сталою величиною.

На вихід продукції впливають і інші чинники. Наприклад, різна процедура порціонування напівфабрикатів у підприємствах відкритої мережі та підприємствах, які обслуговують організовані колективи. У більшості підприємств здійснюється ручне порціонування. Наближення фактичного виходу напівфабрикату до нормативного залежить від професіоналізму кухаря.

На підприємствах, які обслуговують організовані колективи (лікарні, санаторії, будинки відпочинку тощо), порціонування сировини здійснюється для конкретної страви. Для прив'язування рецептур до конкретних умов виробництва здійснюється відпрацювання.

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 нами проведено редагування 15 технологічних карт із курчат-бройлерів заморожених на виробництві харчоблоку Обласного спеціалізованого диспансеру радіаційного захисту населення.