

## **ОСОБЛИВОСТІ РОЗРОБКИ РЕЦЕПТУР КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ У ЛІКУВАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ**

**Самойленко О.С., гр. ТХЗ-15, Запаренко Г.В., гр. ТХК- 47**

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **Касілова Л.О.**,  
канд. техн. наук, проф. **Крутовий Ж.А.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підприємства, які організують харчування соціальних груп населення у лікувальних закладах, зобов'язані при складанні меню повністю реалізувати харчові раціони протягом терміну перебування хворих в цих установах. Процес обліку витрат сировини відповідно до харчових раціонів вимагає багато часу, оскільки здійснюється в декілька кроків шляхом підбора страв з бази даних. Тобто виходячи з досвіду, вибирається деякий варіант меню, обчислюється витрата сировини на його реалізацію, потім порівнюється зі встановленими нормами. Далі аналізуються величини відхилень різних видів сировини. З метою зменшення цих відхилень до меню вносяться корективи. Процедура заміни страв продовжується до тих пір, поки величини відхилень будуть допустимими. Тобто на практиці створюється ситуація, в якій фахівцям складно розробляти меню, повністю адаптоване до харчових раціонів. Контролюючі служби розглядають ці факти як грубі порушення з боку підприємств.

На жаль, в Україні відсутній документ, що регламентує вимоги до розробки рецептур на кулінарну продукцію дієтичного харчування і враховує необхідність адаптації цих рецептур до харчових раціонів. Одним із напрямків удосконалення розробки рецептур на кулінарну продукцію дієтичного харчування є групова уніфікація їх складових компонентів, які є постійними для цієї групи страв. Так, наприклад, до складу перших страв входять такі постійні компоненти як морква, цибуля ріпчаста, олія. Постійну масову долю цих компонентів у складі рецептури легко адаптувати до харчових раціонів і полегшити урахування можливого їх використання у інших стравах з урахуванням раціону. Крім того, для лікувальних закладів не повинні розроблятися рецептури на одну порцію, бо перерахунок на необхідну кількість порцій страви не є коректним.