

Настоящий информационный сборник технологических карт блюд и изделий (далее – Сборник) включает технологические карты новых блюд и изделий, которые разработаны с учетом вкусовых предпочтений обучающихся технологами центров по обеспечению деятельности бюджетных организаций и технологами субъектов хозяйствования, осуществляющих организацию питания в учреждениях общего среднего образования, как в рамках эксперимента по организации школьного питания, так и ранее.

Технологические карты новых блюд и изделий составлены в соответствии с требованиями государственного стандарта Республики Беларусь СТБ 1210-2010 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия» (далее – СТБ 1210-2010) и получили гигиеническую оценку.

В Сборник также включены технологические карты новых блюд из овощей, рыбы и соусов, разработанные УО «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий».

Все блюда и изделия, приведенные в Сборнике, прошли экспериментальную технологическую отработку, базируются на применении щадящих методов кулинарной обработки и предназначены для обеспечения реализации принципов здорового питания.

В питании учащихся не используются острые приправы (хрен, перец, горчица, уксус), а также продукты с их использованием, соки и напитки в виде сухих концентратов, натуральный кофе, крабовые палочки, не отвечающие установленным требованиям для детского питания.

Для приготовления блюд используется соль поваренная пищевая йодированная, масло растительное в зависимости от промышленной переработки (нерафинированное, рафинированное, дезодорированное и другое), сыры (мягкие, полутвердые, твердые), нежирное мясо (свинина мясная, говядина первой категории или телятина), птица и субпродукты, преимущественно охлажденные, яйца куриные диетические, яйца перепелиные вареные, огурцы консервированные без уксуса, морская капуста консервированная или маринованная без уксуса.

Котлетная свинина и говядина не относятся к нежирному сырью, в связи с чем могут использоваться только в сочетании с нежирным мясом (к примеру, грудкой из птицы или индейки) или овощами. Котлетная свинина и говядина должны содержать жира и соединительной ткани не более 35% и

20% соответственно от общей массы полуфабриката (СТБ 1020-2008 «Полуфабрикаты мясные натуральные. Общие технические условия»).

В случае поступления на производство пищевых продуктов и продовольственного сырья, отличных от указанных в технологических картах, нормы отходов и потерь при технологической обработке устанавливаются на основании контрольных проработок. Контрольные проработки проводятся на партию сырья однократно в количествах по усмотрению производителя и с учетом возможности реализации продукции. Контрольные проработки оформляются актами по форме, приведенной в СТБ 1210-2010.

При использовании в процессе изготовления блюд и изделий новых видов теплового технологического оборудования, обеспечивающего температурно-влажностный режим кулинарной обработки, отличный от указанного в технологических картах (например, пароконвектомат или индукционная электроплита и др.), нормы выхода блюд или вложения компонентов на заданный выход должны быть уточнены путем контрольных проработок.

Данный Сборник сформирован в целях актуализации действующего Сборника технологических карт блюд и изделий для питания учащихся учреждений, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования, утвержденного постановлением Министерства торговли Республики Беларусь от 11 июля 2006 г. № 21.

Вместе с тем Сборник является рекомендованным для использования при организации питания обучающихся в учреждениях, обеспечивающих получение общего среднего и профессионально-технического образования.

Выбор технологических карт осуществляется с учетом производственных возможностей объекта общественного питания, квалификации работников.

<https://edu.gov.by/pitanie/>