

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»

И. М. Титова

СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПЛАНИРОВАНИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

Учебно-методическое пособие по лабораторным работам
для студентов бакалавриата по направлению подготовки
19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Калининград

Издательство ФГБОУ ВО «КГТУ»

2022

УДК 664.95

Рецензент

кандидат технических наук, доцент кафедры технологии продуктов питания
ФГБОУ ВО «КГТУ» О. В. Анистратова

Титова, И. М.

Стандарты обслуживания и планирование общественного питания: учеб.-метод. пособие по лабораторным работам для студ. бакалавриата по напр. подгот. 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания / И. М. Титова. – Калининград: Изд-во ФГБОУ ВО «КГТУ», 2022. – 97 с.

Учебно-методическое пособие является руководством по проведению цикла лабораторных работ, проводимого в рамках дисциплины «Стандарты обслуживания и планирование общественного питания» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания. Лабораторные работы предназначены для закрепления теоретического материала и приобретения умений и навыков организации обслуживания и разработки меню для различных категорий потребителей.

Табл. 4, рис. 10, список лит. – 8 наименований

Учебное пособие рассмотрено и рекомендовано к опубликованию кафедрой технологии продуктов питания 27 октября 2022 г., протокол № 3

Учебно-методическое пособие по выполнению лабораторных работ рекомендовано к изданию в качестве локального электронного методического материала для использования в учебном процессе методической комиссией института агроинженерии и пищевых систем ФГБОУ ВО «Калининградский государственный технический университет» 31 октября 2022 г., протокол № 11

УДК 664.95

© Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Калининградский государственный
технический университет», 2022 г.
© Титова И. М., 2022 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
Лабораторная работа № 1 Технология художественного оформления блюд и изделий. Карвинг.....	8
Лабораторная работа № 2 Разработка методик оценки качества работы обслуживающего персонала.....	15
Лабораторная работа № 3 Методика составления основного меню.....	23
Лабораторная работа № 4 Методика составления карты напитков.....	29
Лабораторная работа № 5 Изучение технологии подачи блюд.....	31
Лабораторная работа № 6 Изучение технологии подачи напитков.....	34
Лабораторная работа № 7 Изучение видов сервировок стола.....	37
Лабораторная работа № 8 Разработка архитектуры анкет для продвижения услуг общественного питания и оценки степени удовлетворенности посетителей качеством услуг.....	41
Лабораторная работа № 9 Разработка меню специального назначения (рацион питания для лечебных учреждений/санаториев; рацион питания для дошкольных учреждений/школьных столовых; рацион питания полного дня для детей и школьников; рацион лечебно-профилактического питания на производстве, связанном с вредными /опасными условиями труда).....	48
Лабораторная работа № 10 Технологическая отработка рецептуры. Оформление ТК и технологии производства.....	54
Лабораторная работа № 11 Технологическая отработка рецептуры блюд из рациона питания лечебных учреждений/санаториев.....	62
Лабораторная работа № 12 Технологическая отработка рецептуры блюд из рациона питания для дошкольных учреждений/школьных столовых.....	91
Список литературы.....	96

ВВЕДЕНИЕ

Функционирование предприятия общественного питания основывается на создании тесной взаимосвязи между организацией производства блюд и кулинарных изделий, организации сервиса и строгого соблюдения норм, обеспечивающих санитарное благополучие населения. Предприятия общественного питания нацелено на получение прибыли, в связи с этим важно планировать деятельность предприятия в краткосрочной и долгосрочной перспективе. Создание системы корпоративных стандартов позволяет функционировать предприятию стабильно и снизить риски от влияния «человеческого фактора». Особую роль планирование приобретает при создании сетевой формы функционирования предприятия, а также с целью дальнейшего масштабирования бизнеса, в том числе и переход к развитию франшизы.

Важным фактором стабильной работы предприятия является получение обратной связи от клиентов, что возможно путем анкетирования в различных формах. Предприятия общественного питания имеют разнообразную целевую аудиторию, поэтому важно обладать навыками и знаниями в области организации социального питания для различных категорий населения.

Изучаемая дисциплина направлена на рассмотрение проблем создания системного подхода к планированию разнообразных процессов функционирования предприятий общественного питания. Конкуренция неотъемлемая часть ресторанного бизнеса, для устойчивости на рынке данный вид бизнеса требует поддержания инвестиционной привлекательности и стабильности сохранения корпоративных стандартов качества.

Целью лабораторного практикума дисциплины «Стандарты обслуживания и планирование общественного питания» является формирование у студентов навыков в области стандартов обслуживания на предприятиях общественного питания, закрепление теоретических знаний в области современных, прогрессивных методов и форм организации обслуживания потребителей в системе предприятий общественного питания, а также основ планирования и анализа производственной деятельности предприятия.

В результате освоения лабораторного практикума обучающийся должен уметь:

- разрабатывать концепцию предоставления услуг общественного питания;
- выбирать оптимальные формы организации предприятий питания;
- оценивать эффективность и результаты производственной и организационной деятельности;
- проводить сертификацию производственного и обслуживающего персонала;

владеть:

- навыками составления рационов питания (меню) в зависимости от целевых групп обслуживаемого населения или видов обслуживания;

- методикой проведения оценки основных производственных ресурсов предприятия общественного питания;

- навыками проведения сертификации производственного и обслуживающего персонала.

Тематический план лабораторных работ (ЛР) очной и заочной форм обучения представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Тематический план лабораторных работ

№ п/п	Наименование лабораторной работы	часы	
		Очная форма	Заочная форма
1	Технология художественного оформления блюд и изделий. Карвинг	4	-
2	Разработка методик оценки качества работы обслуживающего персонала	4	4
3	Методика составления основного меню	4	2
4	Методика составления карты напитков	2	2
5	Изучение технологии подачи блюд	2	-
6	Изучение технологии подачи напитков	2	-
7	Изучение видов сервировок стола	2	-
8	Разработка архитектуры анкет для продвижения услуг общественного питания и оценки степени удовлетворенности посетителей качеством услуг	2	-
9	Разработка меню специального назначения (рацион питания для лечебных учреждений/санаториев; рацион питания для дошкольных учреждений/школьных столовых; рацион питания полного дня для детей и школьников; рацион лечебно-профилактического питания на производстве, связанном с вредными/опасными условиями труда)	4	6
10	Технологическая отработка рецептуры. Оформление ТК и технологии производства	4	-
11	Технологическая отработка рецептуры блюд из рациона питания для лечебных учреждений/санаториев.	4	-
12	Технологическая отработка рецептуры блюд из рациона питания для дошкольных учреждений/школьных столовых	4	6
13	Организация обслуживания банкетов (в зависимости от вида)	2	4
14	Организация обслуживания на транспорте	2	-
ИТОГО		42	24

Требования к технике безопасности при выполнении лабораторных работ

Лабораторные работы по дисциплине «Стандарты обслуживания и планирование общественного питания» проводятся в соответствии с учебным планом и расписанием учебных занятий.

На первом занятии преподаватель проводит инструктирование студентов по технике безопасности, обращая внимание на опасные моменты при проведении работ и способы их предупреждения, меры первой помощи при ожогах, поражении электрическим током и других несчастных случаях; возможные причины возникновения пожаров и способах их тушения.

В технологической лаборатории при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового и механического оборудования, показывают приёмы включения электрических приборов.

Основные правила безопасной эксплуатации технологического оборудования:

1. Студент обязан соблюдать правила техники безопасности при работе с тепловым оборудованием, во избежание получения ожогов. Не допускается оставлять электрические нагревательные приборы под напряжением без надобности.

2. Студент обязан соблюдать правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием, во избежание получения травм. Не допускается: пользоваться мясорубкой без специального толкателя; при пользовании миксером трогать руками вращающиеся лопасти; при пользовании блендером открывать крышку во время его работы.

В журнале инструктажа все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Студенты заранее, в рамках самостоятельной работы, знакомятся с ходом лабораторной работы, методами исследования и отвечают на контрольные вопросы. В начале занятия преподаватель путём опроса выясняет подготовленность студентов к работе, после чего студенты получают задания у преподавателя.

Работая в технологической лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду (халат), тщательно прикрыв волосы шапочкой или косынкой и вымыв руки с мылом. На занятия не разрешается приходить с ювелирными украшениями на руках (за исключением обручального кольца). Санодежду нельзя закалывать булавками или иголками, хранить в её карманах посторонние предметы. Выходя из лаборатории, санодежду снимают.

Принимая работу, преподаватель оценивает, с одной стороны, правильность выполнения заданий, с другой стороны, теоретические знания студентов по данной работе.

По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы и аппараты, вымыть и убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные, кроме того моют инструменты, инвентарь, которыми группа

пользовалась на занятии, проверяют, отключены ли нагревательные приборы, убирают места общего пользования.

Этапы проведения лабораторных работ

Лабораторные работы по дисциплине «Стандарты обслуживания и планирование общественного питания» проводятся по нижеперечисленному алгоритму:

1. Формулирование цели проведения лабораторной работы.
2. Освоение теоретического материала посредством ответов на вопросы для самостоятельного изучения студентов, приведенные в конце теоретической части лабораторной работы.
3. Практическое освоение изучаемых технологий, включающее знания принципов производства продукции, основные технологические операции и параметры их проведения, нормативной и технической документации, методов исследования свойств сырья и готовой продукции, организации процессов производства и обслуживания.

По результатам выполнения лабораторной работы студентом оформляется отчет, который должен включать:

- название лабораторной работы, его цель и дату выполнения работы;
- выполнение заданий, прописанных в разделе «Ход лабораторной работы»;
- вывод по полученным результатам.

Структура отчетов могут корректироваться в связи со спецификой лабораторных работ. Отчеты должны сохраняться до завершения периода изучения данной дисциплины.

Оценка результатов выполнения задания по каждой лабораторной работе производится при представлении студентом отчета, составленным по результатам самостоятельно выполненной им лабораторной работы, а также на основании ответов студента на вопросы по тематике лабораторной работы. Студент, самостоятельно выполнивший лабораторную работу и продемонстрировавший знание использованных им методов лабораторных исследований, получает по лабораторной работе оценку «зачтено». Студент, получает оценку «не зачтено», если он не выполнил лабораторную работу, не провел все предполагаемые темой занятия исследования, отчет по лабораторной работе не составил.

При необходимости для обучающихся инвалидов или обучающихся с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляется дополнительное время для подготовки ответа с учетом его индивидуальных психофизических особенностей.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

ТЕХНОЛОГИЯ ХУДОЖЕСТВЕННОГО ОФОРМЛЕНИЯ БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ. КАРВИНГ

Цель: получение практических умений и навыков по художественному оформлению разнообразной продукции общественного питания. Получение навыков карвинга.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

К настоящему времени сложились два мнения в отношении возникновения карвинга как резьбы по овощам и фруктам. Есть точка зрения, согласно которой карвинг изначально зародился в Китае. Более распространённым является мнение, что родина карвинга Юго-Восточная Азия, точнее – Таиланд.

Согласно легенде, впервые произведения искусства из овощей и фруктов предстали перед тайской принцессой во время одной из королевских церемоний и было это около семи столетий назад, в тайской столице Сукотаи (или Сукхотхай, тайск.), во время праздника воды и света «Ла Кратонг». Во время праздника тайцы традиционно отправляют в свободное плавание «кратониги», небольшие лодочки из банановых листьев, в лодочку помещали фонарик, цветы и благовония. В 1634 г. дочь придворного брамина Нанг Ноппарат украсила свою лодочку цветами и фигурками птиц и животных, вырезанных из фруктов и овощей для того, чтобы порадовать короля. В результате этого, король принял решение, что данный вид искусства должен стать частью культуры Таиланда.

Первый конкурс по карвингу провел король Рама I (1782-1809) известный как талантливый государственный деятель, законодатель, поэт и буддист. Поэтому период его правления обычно называют возрождением государства и тайской культуры. Его сын Рама II (1809-1824) (время его правления считают Ренессансом тайской культуры и искусств) возглавил это искусство карвинга и сам стал довольно известным мастером. После эпохи его правления карвинг стал элитарным искусством для знатных девушек, которому обучали во дворце.

В 1932 г. в Таиланде произошла революция, и Его Величество принял предложение о провозглашении в стране конституционной монархии. Пышность королевского двора начала тускнеть и карвинг стал терять популярность. Чтобы не потерять искусство, которое уже давно стало символом страны, курсы карвинга были открыты для всего народа, а с 1934 и для иностранцев. На сегодняшний день карвингу в Таиланде обучают детей, начиная с 11 лет.

Кулинарная резьба в настоящее время входит в число десяти традиционных тайских ремесел.

Отличие азиатского и европейского кулинарного карвинга

Дизайн технологических решений кулинарного карвинга подразделяется на два вида: азиатский и европейский. Азиатский кулинарный карвинг представлен китайским, японским и тайским карвингом. Отличия можно проследить по следующим основаниям:

- продукты;
- сюжеты;
- инструменты и техники работы.

Рассмотрим сходства и различия в традициях азиатского и европейского кулинарного карвинга. Основное отличие азиатского кулинарного карвинга от европейского заключается в перечне используемых продуктов. В азиатском карвинге используют манго, арбузы и дыни, авокадо, папайю, корень таро и др. В Европе используются морковь, свекла, редис, огурцы, редька, кабачки, перцы, тыква, капуста, так же арбузы, дыни и др.

Анализ сюжетов кулинарного карвинга позволяет прийти к следующим выводам. В китайском и японском карвинге преобладают изображения животных, людей, а также, иероглифов. В японском карвинге имеется значительное количество рисунков с драконами, мифических сюжетов, боевых сцен и поздравительных надписей. В Таиланде преобладают цветочные мотивы и растительные орнаменты. Это связано с тем, что в государственной символике Таиланда повсеместно присутствует орхидея, являющаяся символом простоты и совершенства. Поэтому именно тайские мастера предпочитают вырезать из фруктов и овощей разнообразные цветочные композиции.

Дальнейшее исследование искусства кулинарного карвинга приводит к рассмотрению инструментов и техник работы (способов и приемов вырезания). Основным инструментом – тайский нож, материал из которого он изготовлен – высококачественная сталь. По форуму тайский нож представляет собой узкое короткое лезвие с острым кончиком. Применяется такой нож для вырезания деталей на мягких фруктах, и узоров на толстой арбузной кожуре.

Карбовочные (от нем. *kerben* – делать надрезы, канавки) ножи для карвинга могут быть V-образными и U-образными. Первыми легко вырезать листики, выполнять на плодовой коре гравюрные изображения. Используются для вырезания выемок определенной формы.

Каннелюровочные (от фр. *cannelure* – желобок) ножи для нанесения ровных бороздок (каннелюров). Также применяются для нарезки тонких полосок или соломки. Также используются для снятия тонких полосок с фруктов и овощей.

Нуазетки (от фр. *cuillere pomme-noisette* и *cuillere parisienne* – ложка яблоко-фундук, ложка парижская) – ножи-выемки, использующиеся для вырезания фигур из фруктов и овощей.

Они имеют различную форму (ромба, круглую, облака и т. д.). В XIX в. ее называли картофельным буравчиком. В течении времени наименований этого инструмента появилось множество: нож «нью-аз», нож «шато», ложка-выемка «шар», «круглая выемка», «ложка для дыни» «ложка-нуазетка», «универсальный порцеватель». Шарики и полусферы вырезают из арбуза, авокадо, дыни, картофеля и т. п. Нуазетница может быть разных размеров и разных видов: с одной «чашечкой» или с двумя. Нуазетница имеет острые края, и дырочку по центру, чтобы стекал сок и был доступ воздуха, иначе извлечь шарик будет трудно.

Граверные и иные ножи для карвинга со сменными лезвиями применяются, если нужно снять цедру, удалить сердцевину; почистить овощи и т. д. Серповидный нож (серп – др.-русск. сѣрпъ – ручное сельскохозяйственное орудие, жатвенный нож), который применяют, как и тайский, но нарезают им более крупные детали. Ножом для каннелирования легко наносить бороздки на овощных и фруктах. Сначала этим инструментом делают продольные полосы, а потом, например, лимон нарезают поперек кружочками и получаются фигуры в форме цветка.

Ножи с волнистым лезвием – для декоративной нарезки овощей и сыра. Кулинарные ножницы, позволяют выполнять плоские прямые, косые или иные срезы. Высечки применяют для удаления сердцевины. Высечкой выдавливают фигуру по контуру изображения на поверхности фрукта, затем широким лезвием слайсера⁹ (от англ. slice – ломтик) нарезают на ломтики. Так же применяют инструменты для спиральной нарезки. Особый нож погружается в середину фрукта или овоща, вращая ручку, вы вырезаете длинную спираль. Мастера работают с широким рядом трафаретов и выемок.

Вторая волна популярности кулинарного карвинга возникла в Европе с развитием ресторанного бизнеса. В числе первых карверов были шеф-повара элитных ресторанов. Иногда можно встретить ироничное мнение, что в Европе карвинг становится особенно популярным в праздник Хеллоуин. Символом праздника была тыква. Она означала окончание лета и сбора урожая, а также отпугивала злых духов священным огнем, который зажигался внутри тыквы. Многие развлекательные заведения клубного типа в последний день октября готовят для своих гостей различные Halloween-party. Принято в канун Хеллоуина использовать тыкву в качестве материала для кулинарного карвинга.

Проведенный анализ позволяет сделать следующие выводы. Отличия азиатского и европейского кулинарного карвинга как дизайна в сфере гостеприимства основаны на культурных традициях стран, местном сезонном сырье, используемом для кулинарного карвинга. Различия в инструментах заключаются главным образом в том, где впервые был создан тот или иной инструмент. Первенство во всех отношениях принадлежит тайскому ножу, в умелых руках мастера такой ножом позволяет выполнить значительное число операций по художественной резьбе по фруктам и овощам. Отметим вклад европейцев в создание инструментов для кулинарного карвинга: каннелюровочные ножи и нуазетки (Франция); карбовочные ножи (Германия); серповидные ножи Россия; слайсеры (Голландия). В целом отметим, что значительное влияние на современный европейский карвинг оказали азиатские традиции.

Современный кулинарный карвинг

Современный кулинарный карвинг представлен рядом школ в Китае, Корее, Японии, России. Безусловно лидируют школы кулинарного карвинга в Таиланде. Известные шеф-повара обучаются этому искусству не один год, проводятся международные выставки и соревнования. В сервировке

торжественных мероприятий присутствуют украшения из овощей и фруктов. Формообразование пространства, на котором представлены резные украшения развивается вдоль продольной оси, глубина и ширина находятся в контрастных соотношениях.

Кулинарный карвинг связан с эстетической функцией вещей и призван удовлетворять духовные потребности человека в красоте. Художественная резьба по фруктам и овощам помимо предметного знака также является смысловым и экспрессивным знаком, выражающим чувства и эмоции человека.

При этом доказывает то, что: «Красота – важнейший элемент всей нашей жизни. И именно работы таких великих мастеров позволяют нам понять, как сохранить и передать красоту образов хорошо известных нам предметов в условиях повседневной жизни. Со вкусом собранный букет или красиво оформленное блюдо делают нашу жизнь эмоционально богаче и ярче. Люди всегда знали об этом и беспрестанно искали способы украшения самых обычных вещей».

В России Академия карвинга была создана в 2004 г. и карвинг становится неотъемлемой частью всех кулинарных соревнований. Чемпионаты России открытые и предполагают международное судейство. Соревнования по декоративному вырезанию из овощей и фруктов проводились в Москве, Санкт-Петербурге, Сочи, Екатеринбурге, Кисловодске, Краснодаре и продолжают радовать участников и зрителей красотой изделий из фруктов и овощей. Первый чемпионат Европы по карвингу прошел в Лейпциге в 2011 г. Кулинарный карвинг в современном мире имеет большое межкультурное значение, велика его эстетическая составляющая и креативный вектор.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Сырье и материалы: корнеплоды (картофель, сельдерей, репа, морковь, редис), овощи (огурцы, тыква, кабачок), арбуз, дыня, яблоки, цитрусовые, бананы, лед.

Оборудование, приборы, реактивы: наборы для карвинга, разделочные доски, пластиковые емкости, подставки из пенопласта, фольга, зубочистки, шпажки, ножницы, ножи (рисунок 1).



Рисунок 1 – Виды ножи для карвинга

ХОД РАБОТЫ

1. Провести предварительную подготовку растительного сырья для карвинга. Растительное сырье должно быть предварительно охлаждено до температуры не выше плюс 14 °С.
2. Выполнить художественную вырезку из моркови согласно вариантам, представленным на рисунке 2.
3. Выполнить художественную вырезку из огурца согласно вариантам, представленным на рисунке 3.
4. Выполнить художественную вырезку из томата согласно вариантам, представленным на рисунке 4.
5. Выполнить художественную вырезку из лука согласно вариантам, представленным на рисунке 5.
6. Выполнить художественную вырезку из яблока согласно вариантам, представленным на рисунке 6.
7. Выполнить художественную вырезку из цитрусовых согласно вариантам, представленным на рисунке 7.
8. Выполнить художественную вырезку из банана согласно вариантам, представленным на рисунке 8.



Рисунок 2 – Изделия из моркови



Рисунок 3 – Изделия из огурца



Рисунок 4 – Изделия из томата



Рисунок 5 – Изделия из лука



Рисунок 6 – Изделия из яблока



Рисунок 7 – Изделия из цитрусовых



Рисунок 8 – Изделия из банана

Оценить изделия по внешнему виду по 5-балльной шкале. При оценке особое внимание уделяется правильности выполнения разрезов и выемок (чистота, глубина, объём, пропорции, заполняемость, идентичность узора).

По окончании работы необходимо сфотографировать готовое изделие и использовать фото при подготовке отчета по лабораторной работе.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Составьте словарь терминов, используемых при описании процессов и объектов при использовании техники карвинг.
2. Изучите ассортимент экзотических плодов, варианты использования их в технологии карвинга.
3. Составьте алгоритм процесса подготовки и изготовления арт-проекта «Объемное изделие из овощей и фруктов».
4. Составьте перечень овощей и фруктов для украшения банкетных блюд из мяса и рыбы, выполненных в технике карвинг.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2 РАЗРАБОТКА МЕТОДИК ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА РАБОТЫ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА

Цель: получение практических умений и навыков при оценке качества работы обслуживающего персонала.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Оценка персонала – это сложная система выявления характеристик сотрудников, которая направлена на то, чтобы помочь руководителю организации в принятии управленческих решений по увеличению результативности работы подчиненных.

Оценка тесно связана практически со всеми основными функциями управления персоналом.

Кадровое планирование: оценка рабочих показателей определяет качественную и количественную потребность компании в персонале.

Подбор персонала: оценка показывает, насколько эффективны методы привлечения и отбора новых сотрудников, используемые в компании.

Обучение персонала: оценка выявляет потребности в обучении и определяет эффективность имеющихся обучающих программ.

Формирование кадрового резерва: в его основе лежит оценка работы и рабочего поведения сотрудников компании.

Анализ работы персонала: оценка позволяет определить стандарты и показатели, с помощью которых оценивается рабочее поведение сотрудников конкретной компании.

Развитие персонала: оценка выявляет рабочий потенциал сотрудников.

Система материального стимулирования: оценка повышает эффективность мотивационных систем.

Методы оценки результативности: оценка КРІ

Аббревиатура КРІ (Key Performance Indicators) с английского языка переводится как «ключевые показатели эффективности». Соответственно, это система оценки персонала, которая позволяет определить эффективность сотрудников фирмы на предмет их способности достижения стратегических и тактических целей.

Система КРІ относится к так называемым меритократическим методам, то есть к подходам, основанным на оценке труда по реальным достижениям с использованием механизмов объективных измерений.

Методика оценки по КРІ предполагает, что для каждой должности в компании разработаны две модели текущих результатов и компетенций (в виде таблицы). В первой перечислены все критерии, по которым должна оцениваться эффективность сотрудника, – количественные и качественные, командные и индивидуальные. Во второй – компетенции, необходимые для этой должности, – корпоративные, управленческие и экспертные. Из двух моделей выбирают пять–семь основных показателей для оценки результатов компетенции сотрудника за конкретный период и записывают их в таблице его персональной деятельности. Компетенции при этом приравниваются к качественным итогам его работы. Непосредственный руководитель сотрудника присваивает каждому из выбранных показателей вес от 0 до 1. При этом он ориентируется только на собственные приоритеты. Суммарный вес показателей должен быть равен единице.

Для всех показателей изначально задаются три уровня эффективности:

База – исходная точка, от которой отсчитывается результат. Худшее значение.

Норма – уровень, который в обязательном порядке должен быть достигнут с учетом всех обстоятельств.

Цель – уровень, к которому нужно стремиться, своего рода идеальный показатель.

По окончании контрольного периода оцениваются все показатели КРІ. При этом качественные оцениваются по порядковой 100-балльной шкале, а количественные – по естественной метрической. После оценки фактического показателя рассчитывается частный результат сотрудника по формуле:

$$(\text{Факт минус база} / \text{Норма минус база}) \times 100 \% = \text{результат} (\%).$$

Результат отражает степень выполнения или перевыполнения нормы. После оценки каждого показателя оценивается рейтинг сотрудника, для этого частные результаты умножаются на вес соответствующих КРІ и складываются. В итоге получают некий средний коэффициент результативности сотрудника.

Если он больше 100% – это говорит о высокой результативности, а если меньше – например, о том, что по некоторым показателям работником не достигнута даже норма, а общий результат его работы ниже, чем установленный уровень.

Главный плюс системы КРІ в том, что в компании имеется прозрачный для сотрудников механизм оценки их работы, а у руководства – инструмент корректировки работы подчиненных в том случае, если текущие результаты деятельности отстают от плановых.

Методы оценки качества обслуживания на предприятиях общественного питания

«Пятиступенчатая модель качества» разработали А. Парасураман, В. Зейтамль и Л. Бери в середине 1980-х годов. Согласно этой модели, наличие или отсутствие качества услуги должно рассматриваться как результат наличия или отсутствия разрывов на пяти уровнях на предприятии (рисунок 9).

Первый уровень – возможный разрыв между ожиданиями клиентов и восприятием руководством предприятия этих ожиданий. Другими словами, это незнание или недопонимание, вследствие каких-либо причин, руководством того, что клиенты ожидают от услуг или как они оценивают компоненты услуги.

Второй уровень – возможный разрыв между восприятием руководством потребительских ожиданий и процессом внедрения системы качества на предприятии. На данном уровне руководство прекрасно понимает ожидания клиентов, но по каким-либо техническим или организационным причинам не может обеспечить стандарты качественного обслуживания или неточно формулирует требования к сотрудникам, обеспечивающим эти стандарты. Даже тогда, когда эти требования определены четко и недвусмысленно, они могут оказаться нереальным для исполнения, а руководство не будет предпринимать необходимых мер по поддержанию соответствующего уровня качества.

Третий уровень – возможный разрыв между четко требуемыми и существующими стандартами качества предоставляемых услуг. На этом уровне руководство может вполне осознавать ожидания клиентов относительно качества и четко формулировать требования к персоналу, обеспечивающему стандарты качества, но вследствие определенных причин не способному или не желающему следовать этим стандартам при непосредственных контактах с клиентами. Причины, вызывающие этот разрыв могут быть следующими: неудовлетворительная подготовка персонала, перегруженность персонала работой и др.

Четвертый уровень – возможный разрыв между качеством предоставляемых услуг и внешней информацией об этом качестве, передаваемой потенциальным клиентам посредством действующих маркетинговых коммуникаций. На этой ступени может наблюдаться несоответствие между декларируемым качеством услуг и реальным уровнем обслуживания клиентов, в то время как на ожидания потребителя оказывают влияние обещания, которые содержатся в информации, распространяемой для широкой публики.

Пятый уровень – возможный разрыв между сформированными ожиданиями клиентов относительно качества и их непосредственным восприятием этого качества в процессе потребления услуги. Разрыв на данном уровне происходит вследствие возникающих разрывов на каком-либо из четырех предыдущих уровней. Отсюда становится ясно, почему производителям услуг так трудно обеспечивать ожидаемое клиентом качество услуг.

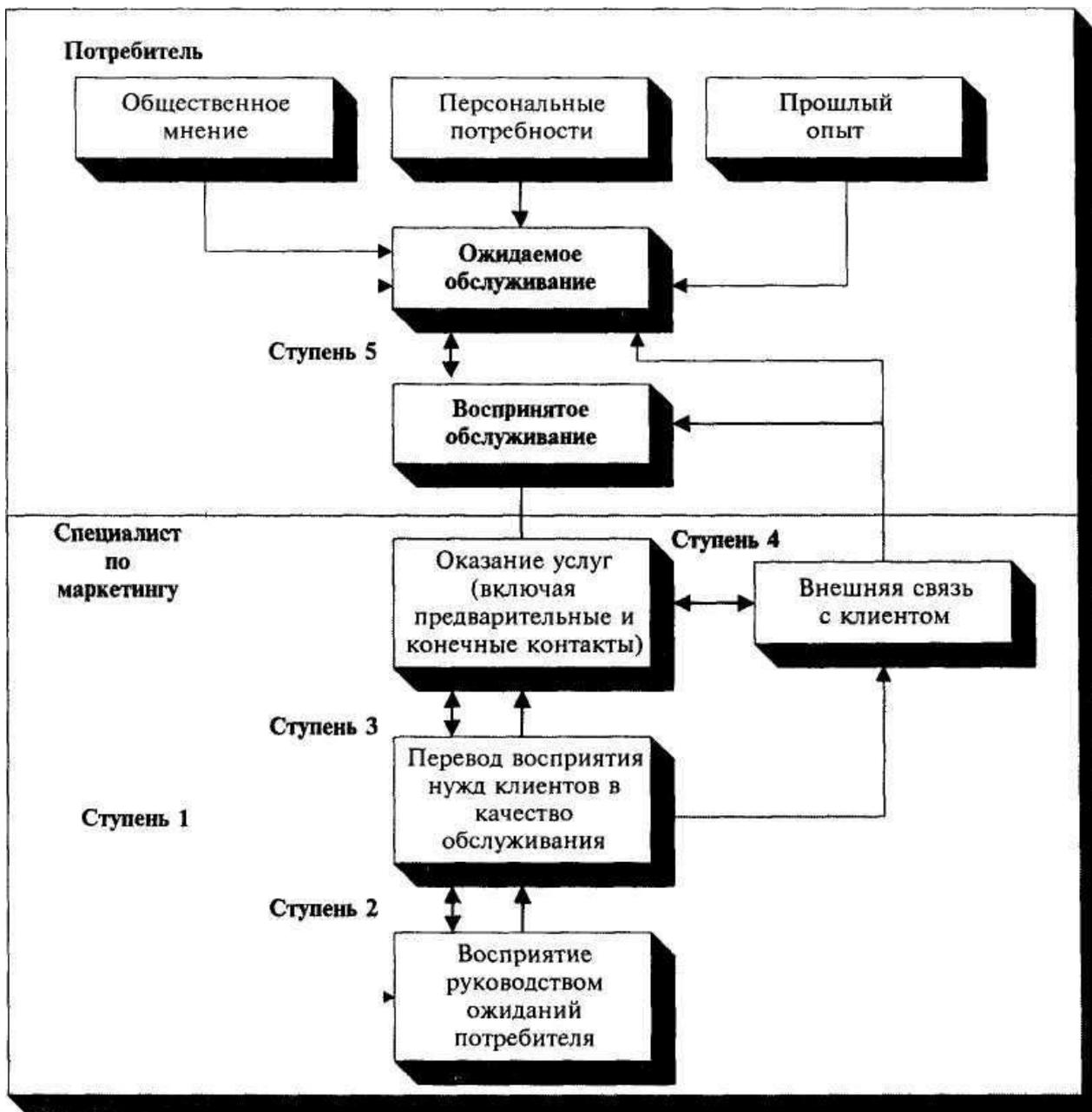


Рисунок 9 – Пятиступенчатая модель качества

Согласно этой модели, для управления качеством услуг необходимо выполнение двух задач: управленческий анализ четырех предшествующих уровней-разрывов, влияющих на восприятие качества в ситуации пятого уровня-разрыва, и изменение, и исследование потребительского восприятия критериев качества услуги.

Также к методам оценки качества процесса обслуживания на предприятии общественного питания можно отнести концепцию «нейтральных зон» Ч. Бернарда, в соответствии с которой, если обслуживание оказывается в зоне приемлемого или ожидаемого, очень мало надежд на то, что удовлетворение будет получено. Только в том случае, когда качество и уровень обслуживания в восприятии потребителя оказываются за пределами этой нейтральной зоны, он испытывает чувство удовлетворения или неудовлетворенности. Таким образом, чем более важными для потребителя являются те или иные элементы обслуживания, тем более узкой является нейтральная зона, тем в меньшей степени нейтральным будет оставаться потребитель в отношении предлагаемого обслуживания.

На основе этой идеи Е. Кедотт и Н. Терджен создали типологию эффективности элементов обслуживания. Ими отмечено, что некоторые элементы обслуживания могут иметь ответную положительную или отрицательную реакцию потребителей, в то время как другие не создают ответной реакции вовсе. Они предложили четыре классификатора для определения важности элементов обслуживания исходя из восприятия потребителей:

Критические. Эти элементы обычно формируют наименьшую нейтральную зону. Это главные факторы, которые оказывают непосредственное воздействие на потребителя. Они должны быть удовлетворены в первую очередь, поскольку основаны на минимуме стандартов, приемлемых для потребителей. Если компании хотят выжить в бурном море конкуренции, они должны сделать все, чтобы предложить именно эти элементы обслуживания. Критическими эти элементы называются потому, что они вызывают либо положительную, либо отрицательную реакцию в зависимости от того, достигнуты эти минимальные стандарты или нет. Компании, предоставляющей обслуживание, может быть прощено игнорирование этих стандартов лишь в критических ситуациях.

Нейтральные. Эти элементы, наоборот, создают максимально нейтральную зону и не оказывают воздействия на опыт. Это цвет униформы персонала, палитра красок, в которых выполнен интерьер ресторана, расположение автомобильной стоянки и т.п. Коль скоро эти элементы имеют довольно слабое влияние на степень удовлетворения потребителей, на них не стоит затрачивать значительных управленческих усилий,

Приносящие удовлетворение. Эти элементы могут вызвать благодарную реакцию, если ожидания предвосхищены, но никакой реакции не последует, если ожидания удовлетворены, или, наоборот, не удовлетворены. Примером могут служить бессчётные напитки, предоставляемые гостям во время банкетов от имени директора, цветы, преподносимые администрацией дамам в ресторанах и т. п. Очевидно, что подобные «пустячки» позволяют предприятию быть заметным на общем фоне обслуживающих организаций. Кто будет возражать против бесплатного угощения? Никто. Точно так же очень немногие будут жаловаться, что они не удовлетворены уровнем обслуживания, поскольку за это специально не доплачивали. Эти элементы не доставляют неприятностей, если

потребитель их не получает, и, наоборот, приносят удовлетворение, если клиент вдруг обнаруживает их.

Приносящие разочарование. Эти элементы, если они не выполнены правильно, в большинстве случаев вызывают отрицательную реакцию. В то же время никакой реакции не последует, если все делать правильно. Здесь и неудачно выбранная или организованная стоянка для машин, заставляющая гостей далеко идти, отказ от принятия оплаты по наиболее распространенным кредитным карточкам, недружелюбие персонала, грязные скатерти и т. п. Следует иметь в виду, что выполнение этих элементов обязательно, но в то же время повышение качества этих элементов обслуживания вряд ли может привести к повышению уровня удовлетворенности.

Важным также является рассмотрение методик оценки качества услуги, как товара. Довольно распространенной на сегодняшний день является методика SERVQUAL, методика предложена в середине 80-х годов группой американских исследователей из Техасского университета.

Методика измерения качества услуг SERVQUAL основана на проведении измерений ожиданий потребителей относительно качества обслуживания и восприятия потребителями качества фактически предоставленных услуг. В ходе поискового исследования, проведенного учеными в 1985 году, было выявлено, что потребители используют один и тот же набор критериев для оценки качества различных услуг. Каждый из критериев, названных участниками фокус-групп, был отнесен учеными к одной из десяти категорий:

- осязаемые элементы (tangibles): внешний вид помещений, оборудования, персонала и рекламных материалов привлекателен;
- надежность (reliability): услуга соответствует заявленному уровню качества, предоставляется точно в установленное время, в процессе предоставления услуги ошибки не допускаются;
- расторопность (responsiveness): персонал готов помогать потребителям и предоставляет услуги своевременно (быстро);
- компетентность (competence): персонал обладает знаниями и навыками, необходимыми для предоставления услуги;
- обходительность (courtesy): персонал вежлив, дружелюбен и относится к потребителям уважительно;
- доверие (credibility): компания открыта, честна, имеет хорошую репутацию, заслуживает доверие;
- безопасность (security): в сознании потребителей компания и ее услуги не связаны с опасностью, риском, сомнениями;
- доступность (access): потребители не сталкиваются с препятствиями при установлении контактов с компанией;
- коммуникации (communication): компания предоставляет потребителям необходимые сведения на том языке, который им понятен, компания готова и способна выслушать и понять потребителей;
- понимание/знание потребителя (understanding/knowning the customer): компания стремится к осознанию запросов потребителей.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Объекты: материалы производственной практики при работе в торговом зале предприятия общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

1. Используя данные таблицы 2, провести анализ обслуживания в конкретном предприятии общественного питания и требования ГОСТ 32692-2014 «Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания».

Таблица 2 – Анализ этапов качественного обслуживания

Этапы работы	Вид деятельности	Ответственность на этапе	Указания и рекомендации	Наиболее распространенные ошибки.
Резервирование стола	Зарегистрировать фамилию, дату, время, число персон, поинтересоваться, есть ли особые пожелания	Метродотель, официант, бармен	Уточнить пожелание гостя, предложить иное решение, если желаемое невозможно; подтвердить резервирование	Слишком долгий некорректный разговор; особые пожелания не записываются или о них забывают
Встреча гостей	Приветствовать. Помогать в гардеробе при раздевании; Проводить гостей к столу	Швейцар, Метродотель, Гардеробщик, Официант	Улыбаться при встрече, сообщить о готовности зарезервированного стола, принять вещи на хранение; идя впереди гостей, надо предупреждать о ступеньках и показать дорогу к столу; предоставить удобный стол, помочь гостям занять свои места	Равнодушное приветствие, отсутствие внимания; сообщение о неподготовленности зарезервированного стола; необъяснимое ожидание гостями приглашения к столу, предложение самостоятельного поиска свободного или зарезервированного стола
Подача карт-меню	Приветствовать гостей, занявших свои места за столом, подать гостям карты блюд и карты вин; предложить заказать аперитив, предоставить гостям время для ознакомления с перечнем продукции и услуг ресторана	Метродотель, официант, сомелье	С улыбкой приветствовать гостей, карты блюд и вин подавать мгновенно без задержки, в достаточном количестве, чистые и без помарок, быстро выполнить заказы аперитивов, зажечь свечи, если они есть на столе	Карты, поданные с опозданием, грязные и с ошибками; отказ от аперитива не сопровождается объяснением официанта, что не способствует созданию благоприятной обстановки
Прием заказа по карте блюд	Предоставить посетителям информацию о фирменных блюдах, о дежурных блюдах, а также о продукции, которая заинтересовала гостей	Официант	Дать посетителям обоснованные, квалифицированные, дельные советы; официантом выслушиваются особые пожелания гостей	Отсутствуют советы и рекомендации, гости самостоятельно разбираются с длинным перечнем закусок, блюд и напитков; особые пожелания гостей игнорируются
Прием	Предоставить	Официант,	Рекомендовать напитки в том	неуверенность посетителей,

Этапы работы	Вид деятельности	Ответственность на этапе	Указания и рекомендации	Наиболее распространенные ошибки.
заказа по карте вин	посетителям информацию о напитках; рекомендовать напитки к выбранным блюдам	Сомелье	порядке, в каком будут подаваться блюда; уточнить особые пожелания гостей, касающиеся порядка и температуры подачи заказанных напитков	вызванная навязчивыми предложениями неподходящих для них напитков; отсутствие дополнительной информации о напитках
Завершение приема заказа	Обеспечить подачу аперитива; прочесть записанный заказ, четко называя блюда, напитки и их количество; получить подтверждение заказа	Официант, Сомелье	Карты-меню, а также таблички с номером стола и надписью «Зарезервировано» убираются со стола	Аперитивы подаются слишком медленно; посетители не уверены в правильности приема заказа, так как официант не повторил перечень заказанных блюд и напитков
Передача заказа на производство	Составить план подачи и расстановки блюд; сообщить повару об особых пожеланиях гостей; сообщить гостям время ожидания некоторых блюд, фиксировать заказ на кассовом терминале	Официант, Оператор кассового терминала	Кассовые терминалы работают без сбоев; есть полное взаимопонимание работников кухни и работников сервиса; в сервисной имеются в наличии все необходимые предметы для обслуживания	При передаче заказа на производство возникают технические трудности; не подготовлены в достаточном количестве необходимые аксессуары для сервировки и качественного обслуживания гостей

2. Результаты анализа необходимо внести в таблицу 3. Каждый этап работы оценивается по 5-балльной шкале и необходимо указать ошибки в обслуживании, из-за которых снижена оценка.

Таблица 3 – Результаты анализа этапов обслуживания

№	Этапы работы	Баллы	Описание ошибок и/или невыполненных действий
1	Резервирование стола		
2	Встреча гостей		
3	Подача карт-меню		
4	Прием заказа по карте блюд		
5	Прием заказа по карте вин		
6	Завершение приема заказа		
7	Передача заказа на производство		

По результатам анализа, представленного в таблице 3, необходимо сделать вывод о качестве обслуживания, с учетом того, что при наборе в сумме менее 26 баллов, качество обслуживания признается неудовлетворительным. Наличие 29 баллов и более позволяет характеризовать обслуживание как высокого класса.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Дайте краткое описание термина «оценка атмосферы в зале ресторана».

2. Опишите возможные способы отслеживать удовлетворенность посетителей по дням и часам в зале ресторана или кафе.
3. Опишите, какие дополнительные услуги возможно включить для развития качества обслуживания.
4. Изучите методику оценки лояльности посетителей.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3 МЕТОДИКА СОСТАВЛЕНИЯ ОСНОВНОГО МЕНЮ

Цель: формирование умений и навыков составления основного меню различных типов предприятий общественного питания.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Грамотно составленное и оформленное меню – главное оружие маркетинга, эффективно решающее множество задач. Оно позволяет составить первое впечатление о заведении. Направляет гостей и помогает им с выбором. Выполняет часть работы обслуживающего персонала, так как содержит описания и фотографии блюд. Зачастую именно меню является первой и исключительной рекламой, которая на 100% привлечет внимание посетителей.

Слово «меню» происходит от французского «menu» и обозначает расписание блюд и напитков на завтрак, обед и ужин, а также рационы (трехразового питания), составленные для обслуживания совещаний, симпозиумов и др. Второе определение «меню» – это бланк, карта, лист бумаги, где печатается либо пишется наименование блюд. Ниже приведены и другие определения «меню» из разных источников

Меню – это перечень расположенных в одном порядке разных холодных и горячих закусок, первых и вторых блюд, горячих и холодных напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже ресторана на данный день с указанием цен, выхода, метода приготовления и перечня, входящих в их состав компонентов. Меню – это визитная карточка ресторана и средство рекламы.

Меню разрабатывают после того, как определили самые основные вещи перед открытием заведения:

- продумали концепцию своего ресторана, кафе или бара.
- проанализировали особенности расположения: спальный район, новый жилой массив или деловой центр города.
- поняли, как складывается трафик, за счет чего и в какие часы ожидать наплыва гостей или наоборот.
- описали целевую аудиторию, то есть портрет вашего клиента.
- определились с дизайном помещения и подбором персонала.

После этого – самое время заняться меню.

При составлении меню нужно рассматривать следующие факторы:

- приблизительный ассортимент блюд, напитков и изделий;
- присутствие сырья и продуктов на складе;

- сезонность продуктов;
- наличие стандартов приготовления блюд (сборников рецептов, технико-технологических карт на новые и фирменные блюда);
- особенности обслуживаемого контингента (возрастные, национальные, высокопрофессиональные, религиозные);
- время обслуживания (завтрак, обед, ужин); формы сервиса, рекомендуемые для данного контингента покупателей (бизнес – ланч, шведский стол, семейный обед);
- трудоемкость блюд, кулинарных и кондитерских изделий;
- специализация кухни по отношению к кухням конкурентов;
- полагаемый уровень прибыли;
- расходы на приобретение продуктов, аренду помещения, заработную плату персонала;
- режим работы персонала.

Меню должно быть многообразным по видам сырья (рыбные, продукты моря, мясные, из птицы, дичи, овощные, крупяные, яичные, молочные, мучные) и методами кулинарной обработки (отварные, припущенные, жареные, тушеные, запеченные). Специальное внимание при составлении меню следует уделять верному сочетанию гарнира и соусов с основными продуктами. При составлении меню учитываются вкусовые качества пищи, внешнее оформление блюд. Следует также иметь в виду, что в блюдах должна достигаться вкусовая гармония за счет положительно подобранных компонентов друг с другом. Блюда, включенные в меню, обязаны быть в наличии в течение всего времени работы зала. При составлении меню комплексного, семейного обеда либо бизнес-ланча нужно предусмотреть чередование блюд по дням недели.

На первой странице меню приводится специальное предложение блюд данного дня, после этого перечень фирменных блюд, потом перечень блюд в порядке очередности их подачи. Выбор блюд и закусок может быть расширен за счет включения в меню сезонных и фирменных блюд. При разработке меню нужно соблюдать правила расположения закусок и блюд с учетом последовательности их подачи посетителям. Порядок расположения закусок, блюд и изделий в меню должен соответствовать дальнейшим требованиям:

- наименование блюд и закусок ведется от менее острых, содержащих малое число экстрактивных веществ, к более острым, пряным;
- перечисление горячих блюд начинается от отварных, от припущенных идет к жареным, тушеным, запеченным;
- супы перечисляются от прозрачных к заправочным, супам-пюре, молочным, холодным, сладким.

Последовательность расположения закусок и блюд в меню принята следующая:

- вначале в меню указывают фирменные блюда, их включают в обособленный раздел меню самостоятельно от того, к какой группе блюд они относятся;
- после этого в меню называются холодные блюда и закуски, молочные продукты;

- затем салаты в очередности, зависящей от исходного сырья: рыбные салаты после рыбных холодных блюд, мясные салаты после мясных холодных блюд;
- горячие закуски;
- супы;
- вторые блюда;
- сладкие блюда;
- горячие и холодные напитки;
- мучные кулинарные и кондитерские изделия.

Меню разрабатывает команда: шеф-повар, управляющий, технолог, арт-директор. Ключевая фигура – все-таки управляющий, он определяет магистральное направление, ценовую политику, актуальность и соответствие трендам. И уже потом ставит задачу шеф-повару.

Шеф придумывает определенный набор блюд, основную матрицу используемых ингредиентов (следя за рациональным использованием продуктов), фирменные «фишки», современные способы подачи.

Затем технолог просчитывает стоимость блюд. Если технолога нет, этим занимается другой ответственный сотрудник?

Но последнее слово – за управляющим, который уже озадачивает арт-директора или дизайнера визуальным воплощением меню.

Для чего важно описание блюд в меню ресторана: во-первых, для того чтобы посетитель не думал, что приобретает «кота в мешке»; во-вторых, изложение блюда является свидетельством престижа заведения. Длинное чтение меню тормозит процесс заказа, значит нужно быть максимально коротким, точным и по вероятности добросовестным. Если уникальным является именно метод приготовления, то необходимо указать такую информацию. Скажем, жарка в духовке, гриль, жарка на сковороде, копчение и т.д. Если применяются ингредиенты, которые дозволено назвать необычными и уникальными, то можно указать это. Можно перечислить все ингредиенты, из которых сделано то либо иное блюдо. Также дозволено сделать ударение на географическое происхождение продуктов, метод оформления гарнира и др. Если применяются хорошо известное, традиционное наименование блюд, то вовсе не обязательно описывать метод приготовления блюда.

Как образуются наименование блюда: многое зависит от фантазии шеф – повара. Зачастую применяются зарубежные слова, дабы привлечь внимание посетителя. Это абсолютно результативный метод влияния на воображение заказчика, ведь посетитель сразу начинает представлять себе какое-то идеальное блюдо, невообразимое, фантастическое. Но при применении иностранных слов обязательно нужно пояснение, что это за блюдо.

Предлагаемая ниже система организации информации в меню – это один из допустимых вариантов.

Обложка меню ресторана. Наименование ресторана – обыкновенно в виде логотипа и фирменного знака.

Внутренняя сторона обложки. Традиционно не содержит никакой информации, либо с неё сразу начинается меню (это зачастую встречается, если меню сделано в виде буклета).

Первая и вторая страницы. На этих страницах может сразу начинаться меню, но также их можно применять для вкладышей со следующей информацией: легенда ресторана; история возникновения восточной кухни и особенности европейской кухни; особые меню (фирменные, банкетное, детское, сезонное и т.д.); информация о проводимых в ресторане мероприятиях (банкетах, корпоративных мероприятиях, презентаций); информация о скидках и других программах стимулирования.

Прочие страницы меню. Часть информации, которая размещается на первых двух страницах, может быть перенесена на внутренние страницы (скажем, если есть скидки на спиртные напитки – то непременно в эту категорию, специальное детское меню может быть помещено в конце основного меню либо вообще в самом конце).

Применять под дополнительную информацию больше двух страниц нецелесообразно, поскольку это начинает нервировать посетителей.

Праздники и меню. Последние годы фактически всякий ресторан в качестве дополнительных возможностей продвижения своих услуг на рынке использует праздники, фестивали кухонь – отечественных, зарубежных. Всякие – от реально существующих, до «собственноручно» изобретенных. В каких – то случаях получается обойтись декларацией о проведении праздника, в каких – то нужно внести изменения во внешний вид и интерьер ресторана, посетителям могут предлагаться шоу-программы и другие развлекательные мероприятия, не проходящие в обыкновенные дни. Безусловно, что в праздники тем либо другим образом участвует и меню ресторана. Участвует оно по-разному – могут быть сделаны соответствующее вкладыши с торжественным меню, может быть отпечатан маленький тираж нового меню с соответствующим оформлением.

Торжественное меню должно быть не огромным, потому что оно является одноразовым. Традиционно это до десяти видов разных видов различных блюд. Блюд, специально используемых для праздника, а не взятых с обыкновенного меню. Располагаться они обязаны на отдельном листе и вкладываться в основное меню либо размещаться на столе. Информация о том, что ресторан будет отмечать тот либо другой праздник, должна быть предоставлена посетителям заранее. Праздничность меню оценивается в первую очередь по его оформлению, по наименованиям и изложениям.

Детское меню. В последние несколько лет в ресторанах обнаружилась ещё одна склонность – это детские меню. Работа с детьми требует серьезной подготовки и целого ряда новых решений. Следственно, результат от введения детского меню во «взрослом» ресторане может и не принести желаемого итога. (Почитать об особенностях оформления детского меню.) Особое детское меню можно вводить в принципе в любых ресторанах. Это зависит в первую очередь от самого владельца и от того, насколько далеко он готов зайти, дабы затраченные усилия принесли выгоду. Можно считать детские меню прерогативой в первую очередь демократичных ресторанов. В большинстве случаев дело обстоит именно таким образом, правда, никто не воспрещает дорогим чопорным заведениям проводить соответствующую работу в этом направлении.

Сезонное меню. Сезонное меню – это меню, составленное с применением продуктов, соответствующих сезону. То есть если это лето – то, значит, обилие свежих овощей, фруктов. Ближе к осени – больше грибов, всевозможные соленья и т.д. Помимо того, сезонное меню – это меню, составленное исходя из температурных особенностей того либо другого сезона. Летом дозволено предлагать окрошку, щавельный суп, гаспачо и увеличивать предложения всевозможных прохладительных напитков. Суровой зимой, когда теряется много калорий, больше целесообразно предложить посетителям всевозможные мясные блюда. Если исследовать ресторанный рынок, можно подметить, что сезонное меню толкуют более обширно – оно зачастую становится маркетинговым приемом, призванным привлечь дополнительное внимание потенциальной клиентуры к заведению. Сезонное меню стало особым предложением ресторана, приуроченным к тому либо другому сезону. Костяк меню остается прежним, а сезонное меню освежает и дополняет предложение. Очень зачастую сезонное меню – еще одно полное меню, содержащее не только те блюда, которые можно отнести к сезонным, а все, что хотелось продемонстрировать посетителям ресторана в данный сезон.

Последовательность расположения закусок, блюд и напитков в меню:

Фирменные закуски, блюда и напитки.

Холодные блюда и закуски:

Икра зернистая лососевых и осетровых рыб

Рыба малосольная (семга, лососина с лимонами)

Рыба соленая (копченая)

Рыба отварная

Рыба заливная

Рыба под маринадом

Рыба под майонезом

Рыбная гастрономия и закусочные консервы

Сельдь натуральная с гарниром, рубленая

Нерыбные продукты моря

Свежие овощи натуральные

Салаты и винегреты

Мясная гастрономия:

Мясо отварное, заливное

Мясо жареное

Птица и дичь холодные

Закуски из овощей и грибов

Кисломолочные продукты

Горячие закуски:

Рыбные и из нерыбных продуктов моря

Мясные

Из субпродуктов

Из птицы и дичи

Яичные и мучные

Супы:

Прозрачные
Заправочные
Пюреобразные
Молочные
Холодные
Сладкие

Вторые блюда:

Рыба отварная и припущенная
Рыба жареная
Рыба тушеная и запеченная
Блюда из котлетной (рыбной) массы
Мясо отварное и припущенное
Мясо жареное
Мясо в соусе
Мясо тушеное и запеченное
Субпродукты жареные
Блюда из рубленого мяса и котлетной массы
Птица отварная, припущенная
Птица фаршированная
Птица и дичь жареная
Блюда из тушеной птицы
Блюда из рубленой птицы
Блюда из овощей (отварных, припущенных, жареных, тушеных)
Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий, мучные
Блюда из яиц и творога
Сладкие блюда: Горячие (суфле, пудинги и др.)
Холодные напитки (соки, компоты, кисели, желе и др.)
Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад и др.)
Мучные кондитерские изделия (пирожные, торты, кексы и др.)
Хлеб

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: картофель, огурцы маринованные, филе куриное охлажденное, морковь, сельдь атлантическая соленая, лук репчатый, макаронные изделия, овощная смесь замороженная, свекла, томат паста, сыр, масло растительное, зелень, фарш мясной, голень куриная, капуста белокочанная, горох сухой, крупа гречневая, мука пшеничная, специи.

Приборы, оборудование, посуда: разделочные доски, ножи, весы технические, пароконвектомат, плита, мясорубка, блендер, кастрюли различного объема, сотейники, сковорода, посуда для подачи блюд, приборы, моющие средства и инвентарь, алюминиевая фольга, бумага для выпечки.

ХОД РАБОТЫ

1. Составить меню для заданного преподавателем типа заведения общественного питания.
2. Исходя из представленного сырья изготовить блюда (рецептура из «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий») по одному из группы закусок, супов и вторых блюд в соответствии с разработанным ранее меню. Изготовление блюд проводят группой студентов в составе двух-трех человек.
3. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу.
4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: меню, рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества изготовленных блюд, выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Дайте определение понятию категории в меню.
2. Дайте характеристику меню «бизнес-ланча», на каких принципах его формируют.
3. Опишите минимальный набор характеристик, которые должны сопровождать блюдо в меню.
4. Дайте определение «выигрышных» и «невыгодных» блюд.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4 МЕТОДИКА СОСТАВЛЕНИЯ КАРТЫ НАПИТКОВ

ЦЕЛЬ: формирование умений и навыков составления карты напитков (меню бара/карты вин) различных типов предприятий общественного питания.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Главная цель составления барной карты состоит в том, чтобы каждый гость нашел в ней что-то идеально подходящее – по вкусу, крепости, стоимости. И дегустация ни в коем случае не должна его разочаровать, а наоборот, подогреть интерес и вдохновить на новые визиты.

Четкая структура и разделение на понятные блоки – залог того, что гость не потеряется в многообразии и выберет именно то, за чем он пришел. Чаще всего используют вертикальное расположение – по стоимости, крепости и разнообразию.

Обычно барные меню включают в себе следующие разделы:

Аперитивы:

- вермуты
- биттеры
- настойки

Шампанские и игристые вина
Вина (разделение по странам):

- белые
- красные
- розовые
- крепленные

Крепкие напитки:

- водка
- виски
- коньяк (от молодого к старому)
- арманьяк, кальвадос
- ром
- текила
- джин
- ликеры

Пиво

Коктейли

Холодные безалкогольные напитки:

- напитки собственного производства
- соки
- вода газированная и не газированная
- фруктовые воды
- напитки брожения

Горячие безалкогольные напитки:

- чай
- кофе

и др.

В каждой позиции лучше иметь несколько предложения на любой вкус и кошелек – от сухих до сладких, от бюджетных до элитных. Это поможет каждому гостю найти подходящий для себя вариант.

При этом важно сохранить оптимальный размер барной карты: слишком короткое вызовет недоумение и разочарование, а слишком длинное просто никто не будет изучать. В барной карте обязательно нужно указывать название напитка на языке оригинала или в русской транскрипции, категорию, год урожая, если он известен, объем и цену.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: чай, кофе, лимон, лайм, апельсин, сок фруктовый в ассортименте, мята свежая, корица, ром, коньяк, специи.

Приборы, оборудование, посуда: шейкер, блендер, бокалы для подачи напитков, ножи, турка, чайник, плита, приборы.

ХОД РАБОТЫ

1. Составить карту бара для заданного преподавателем типа заведения общественного питания.
2. Исходя из представленного сырья изготовить два напитка (Сборник рецептур). Изготовление напитка проводят группой студентов в составе двух-трех человек.
3. Произвести бракераж изготовленных напитков, заполнить бракеражную таблицу.
4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: карту бара, рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества изготовленных напитков, выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Опишите стационарное оборудование необходимо для работы бара.
2. Дайте характеристику горьким настойкам.
3. Опишите минимальный набор характеристик, которые должны сопровождать напиток в карте бара.
4. Опишите, при приготовление каких напитков используют мадл.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5 ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОДАЧИ БЛЮД

ЦЕЛЬ: формирование умений и навыков подачи холодных и горячих блюд.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Температура холодных блюд, закусок не должна превышать 10–14 °С. некоторые закуски (масло сливочное, икра зернистая и кетовая) подают охлажденными с пищевым льдом.

Подача холодных блюд и закусок. Посуда для холодных блюд и закусок должна соответствовать форме продукта, не иметь щербин и трещин. Размеры посуды должны быть такими, чтобы продукты, входящие в состав блюда, не закрывали ее борта. В некоторых случаях целесообразно охладить посуду для подачи.

Холодные блюда и закуски приносят в зал в фарфоровой посуде (на плато различной цветовой гаммы и формы) и на подносе, ставят на подсобный стол. В каждое из принесенных блюд кладут приборы для раскладки, можно использовать для этой цели столовые вилку и ложку. Также можно подавать блюда в обнос. По желанию заказчика закуски могут быть заранее расставлены на столе.

При банкетной подаче можно использовать однопорционную посуду типа мисо-ложки.

Салатники, икорницы, соусники перед подачей на стол ставят на пирожковые или закусочные тарелки в зависимости от количества порции ручкой влево. Впереди салатника и соусника на ту же тарелку ручкой вправо кладут чайные или десертные ложки, перед икорницей – специальную лопатку или чайную ложку для раскладывания. Если салат подается в фарфоровой вазе, то салатную или столовую ложку кладут на салат углублением вниз.

Нельзя ставить салатник перед посетителем, это место на столе предназначено для тарелки, в которую перекладывают закуску из общего блюда. Не разрешается также подавать закуски через стол или непосредственно в руки гостям.

При подаче холодных блюд и закусок из рыбы используется закусочный прибор (нож и вилка), но не рыбный, который применяется только при подаче рыбных горячих блюд. После рыбной закусочки необходимо заменить закусочную тарелку и закусочный прибор.

Правила подачи горячих закусок. Горячие закуски подают, как правило, в той посуде, в которой они были приготовлены (в кокотницах, кокильницах, порционных сковородах), не перекладывая в тарелки. Поэтому их ставят непосредственно перед посетителем.

Посуду с горячей закуской ставят на закусочную или на пирожковую тарелку, предварительно покрытую бумажной салфеткой, что уменьшает скольжение. Чтобы гость не обжегся, на ручку кокотниц надевают папильотки. Закуски, подаваемые в кокотницах, принято есть кокотной вилкой или чайной ложкой, закуски в кокильницах и на порционных сковородах – закусочной вилкой. К слабопрожаренным яичницам и закускам в соусе дополнительно к основным приборам подается десертная ложка. Кокотницу на тарелке ставят таким образом, чтобы ручка ее находилась слева от посетителя, ручка кокотной вилки или чайной ложки – справа.

Правила подачи супов и вторых блюд на предприятиях питания. Температура первых блюд, соусов и горячих напитков при отпуске должна быть около 75 °С, вторых обеденных блюд – 65 °С, порционных – 85–90 °С.

Правила подачи супов. Правила подачи супов определяются их видами и температурой отпуски.

В зависимости от вида супа можно подавать в бульонных чашках (прозрачные бульоны и супы-пюре), в глубоких тарелках, поставленных на мелкие столовые тарелки.

Как правило, супы приносят из кухни в суповых мисках или супницах и на подсобном столе или серванте с помощью разливательной ложки переливают в глубокие тарелки.

Национальные супы нередко готовят и подают в керамических горшках. Можно предложить есть суп непосредственно из горшочка. В этом случае горшочек ставят на тарелку с бумажной салфеткой перед посетителем. Справа на скатерть кладут глубокую деревянную ложку. Можно аккуратно перелить суп из горшочка в глубокую тарелку.

Правила подачи вторых горячих блюд. Перед тем как подать второе блюдо, официант убирает со стола использованную посуду из-под горячих закусок или

первых блюд, приборы и с разрешения заказчика – оставшуюся закуску. Затем дополнительно сервирует стол в соответствии с заказом столовыми или рыбными приборами. Если заказано рыбное и мясное блюдо, на столе должно быть два прибора (рыбный и столовый).

Порционные горячие блюда отпускаются с производства в металлической посуде: блюдах, Баранчиках, порционных сковородках. Гарниры и соусы могут отпускаться отдельно от основного продукта: горячие – в металлической посуде, холодные – в фарфоровой.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно технологическим картам на закуски (2 вида), супы (2 вида), вторые блюда (2 вида) десерт (без выпечки 2 вида).

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0–100 °С, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент различных типов тарелок для подачи закусок, супов, вторых блюд и десертов, приборы.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа выбирает рецептуры блюд, при этом каждая группа должна представить все заданные виды блюд и осуществить их подачу.

1. Составить технологические карты выбранных блюд, рассчитать количество сырья на приготовления двух порций каждого блюда, осуществить выбор соответствующего типа посуды.

2. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд.

3. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и температуры подачи, выводы после проведения бракеража и анализа температуры.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Какой диаметр должна иметь тарелка для хлеба?
2. Дайте характеристику приборов для вторых блюд (рыба тушка, стейк из мяса, котлеты рубленные).
3. Для какого блюда используют полупорционные и полнопорционные тарелки?
4. Для подачи каких блюд используют пашотницы и кокотницы?
5. Для какого блюда может использоваться вилка, имеющая три коротких и широких зубца?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 6 ИЗУЧЕНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПОДАЧИ НАПИТКОВ

ЦЕЛЬ: формирование умений и навыков подачи напитков.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Основные факторы влияющие на качество кофе: тип кофейных зерен, процесс обжаривания, используемое оборудование и личные вкусовые пристрастия.

Кофейные зерна являются семенами, находящиеся в красном, напоминающем вишню, плоде кофейного дерева, произрастающего в тропиках. Эти зерна собирают зелеными, очищают, просушивают, иногда продают не обжаренными, или обжаривают, смешивают с другими сортами кофе и только тогда они приобретают товарный вид.

Торговые сорта зерен сводятся к двум видам: арабика и робуста. Кофейное дерево сорта арабика растет на большой высоте, и его зерна имеют богатый вкус и аромат. Сорт робуста произрастает не столь высоко над уровнем моря и имеет менее насыщенный букет. Каждый регион – производитель кофе выращивает зерна с отличительными характеристиками: колумбийский кофе имеет насыщенный вкус, кенийский кофе имеет слегка кисло-сладкий вкус, а суматранский кофе имеет богатый аромат и чуть кисловат.

Обжаривание подчеркивает вкус зерен и определяет насыщенность, зрелость и мягкость кофе. Чем дольше жарятся зерна, тем темнее будет кофе и тем сильнее будет его вкус. Зерна могут обжариваться с добавками - ароматизаторами, такими, как ванилин или фундук или без них. Большинство ведущих кофейных компаний имеет собственные методы обжаривания.

Основные применяемые на производстве типы обжаривания:

Американский- каштанового цвета с напоминающим карамель вкусом, не будет никаких следов горелого вкуса.

Венский – темно-коричневого цвета с небольшим количеством масла на поверхности и заметным жженым вкусом.

Итальянский – черного цвета с большим количеством масла на поверхности зерен и сильным жженым вкусом, горький и резкий.

Коричный – цвета светлой корицы с сильным, напоминающим орех вкусом, этот тип имеет наиболее высокую кислотность.

Французский – очень темного коричневого цвета, с большим количеством масла на поверхности зерен и горьким вкусом, над которым доминирует резкий аромат, это тип иногда называют еще и новоорлеанским.

Фулл Сити – темно-коричневого цвета без следов масла на поверхности зерен, вкус насыщенный, может варьироваться от карамельного до шоколадного с легким горьковатым оттенком, этот метод обжаривания делает кофе менее кислым.

В зависимости от типа оборудования используемого для варки кофе различают типы помола.

- автоматическая капельная кофеварка: средний помол
- кофеварка эспрессо: мелкий помол
- перколятор (кофеварка с фильтром перколятором) крупный помол
- французская кофеварка (под давлением): крупный помол.

Кофе без кофеина.

Некоторые люди отказываются от кофеина. Кофеин можно удалить из любых кофейных зерен, но в ходе этого процесса они теряют часть аромата и вкуса. Кофеин удаляют или при помощи воды, или при помощи растворителей (химическим путем). Химический способ быстрее, дешевле и сохраняет в кофе больше ароматических и вкусовых веществ.

Быстрорастворимый кофе.

Быстро растворяющийся как в горячей, так и в холодной воде, этот кофейный порошок изготавливается путем варки кофе из чистых молотых зерен с последующим выпариванием воды. Гранулированный кофе изготавливается путем сушки сублимацией их сваренного кофе, который перед выпариванием воды замораживается до вязкой массы. Вследствие этого процесса такой кофе несколько дороже, чем другие виды быстрорастворимого кофе. Чтобы приготовить идеальный напиток из быстрорастворимого кофе, залейте порошок в чашке кипящей водой, а не кладите кофе в воду.

Особые кофейные напитки:

Ирландский кофе – смесь из крепкого кофе, одной –двух столовых ложек ирландского или другого виски и небольшого количества сахара. Обычно сверху кладут взбитые сливки.

Капучино – кофе эспрессо плюс горячее молоко, сверху молочная пена, сверху может быть посыпан корицей или шоколадом.

Кафе латте – одна треть кофе эспрессо плюс две трети горячего молока, обычно без пены сверху.

Кафе о ле – равные части горячего кофе и горячего молока.

Кофе со льдом – сначала варят очень крепкий кофе, его охлаждают, затем подают залив им лед.

Кофе со льдом фраппе – готовится в блендере из холодного кофе, льда, сахара и сливок или молока. Этот густой напиток подают, сбрызнув небольшим количеством шоколадного сиропа.

Турецкий кофе – смесь в равных пропорциях сахара и кофе и пол стакана воды, его дважды доводят до кипения, а затем подают в кофейных чашках, не вынимая молотые зерна. Отдельно подается стакан воды со льдом.

Эспрессо – готовится с помощью особой кофеварки, имеющей камеру под давлением, которая использует для варки почти кипящую воду, и паровой клапан для подогрева и вспенивания молока.

Чай

Чай, вечнозеленый куст, являющийся родственником магнолии, был впервые введен в культуру в Китае несколько тысячелетий назад и сначала считался лекарственным растением. Существуют три основных типа чая.

Черный чай. Готовится из высушенных и ферментированных листьев. Содержит наибольшее количество кофеина, от 50 до 65% от его количества в

кофе. Торговые сорта: «Darjeeling», «Assam» и «Ceylon orange pekoe».

Зеленый чай. Не прошедший ферментацию, светло-зеленого цвета с легким свежим вкусом. «Порох» («Gunpowder»), названный так, потому что его скатывают в маленькие шарики, которые «взрываются», когда вступают в контакт с водой, и «Lung Ching» (произносится Лун Чин) являются двумя самыми популярными разновидностями зеленого чая.

Оолонг. Частично ферментированный или смесь зеленого и черного чаев. Императорский оолонг ценят за его медовый вкус, а «Formosa» на вкус немного напоминает персики.

Черный, зеленый чай и оолонг отражают лишь методы обработки – существуют в буквальном смысле слова тысячи разновидностей чая. Смеси: комбинации разных сортов чая. Вот некоторые из самых известных: «English breakfast» («Английский к завтраку»), «Earl Grey», «Russian-style» («По-русски») и смеси со специями. Чай без кофеина, травяной чай, быстрорастворимый чай, особые ароматизированные чаи.

Общие правила заваривания

1. Для заваривания чая должна использоваться фарфоровая или фаянсовая посуда, реже стеклянная, она должна быть идеально чистой и не может использоваться для других целей, перед завариванием чая ее следует обязательно ошпарить крутым кипятком и высушить над огнем (это необходимо для стерилизации посуды, ее нагрева и удаления застоявшегося воздуха и запахов).

2. Чай следует заваривать умеренно жесткой свежекипяченой водой на 2-й стадии кипения (1-я стадия- пузырьки воздуха медленно поднимаются к поверхности, их не много, и они не лопаются, 2-я – пузырьки поднимаются интенсивнее, их много, но они не лопаются и 3-я стадия – пузырьки очень активно поднимаются к поверхности и лопаются с образованием брызг). Заварочный чайник не следует укрывать, ставить на нагретые поверхности и тем более кипятить. При кипячении чай теряет летучие ароматические вещества, а, следовательно, вкус и запах. Кроме того, при кипячении меняется характер заваривания, и в чай наряду с полезными компонентами переходят компоненты, ухудшающие вкус чая, и вредные.

3. В горячий чайник засыпают сухой чай (1...2 г на 200 мл готового чая) и заливают свежекипяченой водой на 2-й стадии кипения на 2/3 объема. Черный чай настаивают 4...5 мин, зеленый – 6...10 мин. Затем чайник доливают до ¾ объема.

4. Заваривать чай следует в большом чайнике объемом 750...800 см³ и разливают по чашкам (50...150 мл), не разбавляя кипяченой водой. Разбавление существенно снижает вкус и аромат чая и его полезность для организма. Потребить чай следует в течение 15 мин после заваривания.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: чай черный 2-го сорта, чай зеленый, чай фруктовый, кофе в зернах,

кофе молотый, кофе растворимый, молоко, технологические карты на напитки из чая и кофе.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0–100 °С, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент различных типов чашек для подачи напитков, плита, кофемашина, турка, посуда для заваривания чая.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа выбирает рецептуры напитков из чая и кофе, при этом каждая группа должна представить все заданные виды напитков и осуществить их подачу.

1. Составить технологические карты выбранных напитков, рассчитать количество сырья на приготовления трех порций каждого напитка, осуществить выбор соответствующего типа посуды для подачи.

2. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных напитков.

3. Произвести бракераж изготовленных напитков, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Какие приборы применяют при подаче чая и кофе в зависимости от вида?

2. Дайте характеристику различий во вкусовых характеристиках, возникающих при различных способах обжарки кофе.

3. Какие виды добавок можно использовать для увеличения времени устойчивости пены при приготовлении молочной пены для капучино?

4. Какие горячие смешанные напитки можно приготовить на основе кофе и чая?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 7 ИЗУЧЕНИЕ ВИДОВ СЕРВИРОВОК СТОЛА

ЦЕЛЬ: формирование умений и навыков сервировки стола, в зависимости от типа предприятия общественного питания и вида обслуживания.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

История сервировки стола началась ещё 2,5 тыс. лет назад. Первые упоминания о культуре питания нашли в свитках, относящихся к Древнему Египту. На росписях ваз и стенах храмов также можно найти некоторые её зачатки. Примечательно, что Европе в то время вообще не было знакомо такое

понятие как этикет и сервировка. Тогда даже посуды как таковой не существовало – пищу выкладывали в специальные выемки в столах.

Новая эпоха расцвета культуры потребления пищи приходится на 8–9 века во времена правления Карла Великого. Пиршества стали целыми церемониями, которые диктовали определённые правила. Ели, правда, по-прежнему преимущественно с ножа, пользоваться ложкой было привилегией правителей.

Времена Древней Греции и Рима славились огромными пиршествами – это был своего рода расцвет культуры застолья и правил сервировки.

В большинстве стран вплоть до 16-ого века было принято есть руками, захватывая пищу тремя пальцами.

Первыми стали употреблять столовые приборы (вилку и нож) итальянцы, ранее вилка использовалась только в процессе приготовления и раскладывания еды по тарелкам.

В Европе применение столовых приборов часто связывают со значительными изменениями в моде (высокие воротники, пышные жабо, широкие длинные рукава и манжеты). Руками стало есть просто неудобно.

По прошествии веков произошло немало изменений в этикете за столом и сервировке стола. Менялась посуда, вводились новые дополнительные столовые приборы, элементы украшения стола и помещения, в котором производится трапеза.

Появлялись новые манеры. Возможно, со временем появятся какие-либо ещё нововведения, которым придётся неукоснительно следовать нашим потомкам. Можно сказать, лишь одно: в любое время этикет застолья и сервировки будет являться признаком хорошо воспитанного человека и цениться во всём мире.

Столовый этикет вырабатывался столетиями, целью которого было приятное времяпрепровождение за столом, чтобы поведение всех присутствующих было гармоничным, рациональным и не смущало других. Нельзя говорить о высоком культурном развитии и образовании человека, если он неаккуратно ест или не знает и не соблюдает нормы поведения за столом.

Этикет – это не абстракция, это не излишество, это не снобизм. Этикет – «это понятный всем язык взаимного уважения» (Джек Николсон).

При сервировке каждому предмету отводится своё место и своё предназначение.

Главное следовать следующим правилам:

1. Одним из самых главных правил является то, что все приборы, лежащие при сервировке стола справа от тарелки предназначены для их применения правой рукой, а все, что лежат слева – левой рукой. Десертные приборы, расположенные ручками вправо, берут правой рукой, а ручками влево – левой рукой.

2. Вторым вытекающим отсюда правилом считается не допустимым в процессе еды переключать вилки и ножа из одной руки в другую.

3. Не следует, не приступив еще к трапезе, брать в руки приборы, складывать и переключать их по-своему.

4. Не волнуйтесь, если вы на сервированном столе видите огромный

ассортимент вилок, ножей и ложек. Принцип прост: начинайте свою трапезу со столовых приборов, находящихся дальше всего от тарелки. Обычно блюда подаются в той очерёдности, в которой приборы расположены относительно тарелки. Главное блюдо сопровождается столовым прибором, находящимся ближе всего к тарелке.

5. Для выкладывания еды из общего блюда всегда пользуйтесь сервировочными раздаточными столовыми приборами, которые всегда будут находиться на таком блюде. Никогда индивидуальными приборами нельзя брать еду из общего блюда.

6. Если в процессе трапезы какой-то столовый прибор случайно упадёт на пол, не старайтесь его поднять с пола. Попросите официанта, чтобы вам принесли чистый прибор.

7. Если вы закончили трапезу, положите столовые приборы параллельно друг другу ручками вправо.

8. Если вы приостановили процесс еды, сделали паузу, чтобы, например, взять в руки бокал, если вы хотите продолжить есть тем же прибором, не следует его складывать на тарелку, положите его на стол рядом с тарелкой или на край тарелки, чтобы ручки опирались на стол.

При наличии общих правил пользования обычными приборами, владение правилами сервировки для мероприятий высокого уровня обслуживания.

Вилка для лобстера

Вилка используется для извлечения мяса из хвостовой и других узких частей лобстера. Ложечка с другой стороны прибора может использоваться для вычерпывания сока или для облегчения извлечения мяса. Не является нарушением этикета держать ракообразных в руках при их разделывании.



Щипцы для лобстера

Такие щипцы используются для разламывания клешни лобстера. Могут применяться таким же образом для разделывания любых ракообразных. Не является нарушением этикета держать ракообразных в руках при их разделывании.



Нож для устриц

Ножом для устриц пользуются для лёгкого вскрытия устриц, при этом устрицу держат в специальной салфетке, которая подаётся дополнительно. У такого ножа короткое лезвие и заострённый конец, позволяющий просовывать его между створок раковин. Такой нож обязательно имеет гарду – так называемую защитную перегородку между лезвием и рукояткой. Она предназначена для защиты рук от острых краёв раковины. Этот нож можно использовать и для вскрытия моллюсков.



Вилочка для улиток

Улитки подаются обычно с двумя специальными приборами: щипцами для надёжного удерживания улиток отверстием вверх и вилочки, при помощи которой мясо улитки извлекается из улитки. Улитку можно придержать и как устрицу в салфетке.



Ассортимент посуды напрямую зависит от ассортимента реализуемых блюд и напитков.

Основным критерием при выборе качества и стоимости посуды является класс предприятия общественного питания. Для заведений, относящихся к демократическому классу, выбирают посуду крепкую, мало бьющуюся. В заведениях класса люкс необходимо использовать посуду высокого качества. Количество посуды определяется исходя из типа предприятия, количества посадочных мест и режима работы предприятия, коэффициента оборачиваемости места.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Приборы, оборудование, посуда: основной набор фарфоровой и металлической посуды, используемой для сервировки, салфетки размером не менее 30х30 см, основной набор бокалов и столовых приборов.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется каждым студентом индивидуально согласно заданию для сервировки, выданному преподавателем.

1. В соответствии с видом обслуживания и типом предприятия общественного питания, указанным в задании отобрать необходимое столовых приборов, бокалов и посуды.

2. Произвести сервировку, проверить с помощью линейки соответствует ли выбранный инвентарь рекомендуемому типу и размеру.

3. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рисунок заданной сервировки, спецификацию посуды, приборов и бокалов, с указанием назначения по использованию.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Дайте название бокала для подачи белый вин и укажите рекомендуемый к подаче объем белого сухого или полусухого вина.

2. Дайте название бокала для подачи крепленных вин и укажите рекомендуемый к подаче объем крепленого вина.

3. Приведите примеры блюд, при подаче которых используются менажницы.

4. При обслуживании каких видов банкетов используют полную сервировку?

5. Какие приборы необходимо использовать при обслуживании завтрака по типу «континентальный»?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 8

РАЗРАБОТКА АРХИТЕКТУРЫ АНКЕТ ДЛЯ ПРОДВИЖЕНИЯ УСЛУГ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ОЦЕНКИ СТЕПЕНИ УДОВЛЕТВОРЕННОСТИ ПОСЕТИТЕЛЕЙ КАЧЕСТВОМ УСЛУГ

Цель: формирование умений и навыков оценки качества услуг, предоставляемых предприятием общественного питания и использования анкетирования посетителей с предприятия.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Изучение потребительских предпочтений и потребительского поведения в последнее время в России стало научным направлением в рамках экономической психологии. Концепция «потребительских предпочтений» активно используется при проведении различных маркетинговых исследований.

Изучение потребительских предпочтений служит средством коммуникации между товаропроизводителем и покупателем. Из рекламы потенциальный потребитель может узнать о наличии нового или необходимого продукта, а также о том, где можно приобрести этот продукт, или о фирме, которая ее производит.

Актуальность проблемы связана и с тем, что изучение потребительских предпочтений выполняет не только информационную функцию, но и стимулирует спрос.

Изучение потребительских предпочтений способствует созданию позитивного имиджа предприятия, предлагающего свои потребительские товары или услуги.

Поведение потребителя подвержено влиянию – это и есть фундаментальный принцип, который лежит в основе изучения потребительских предпочтений.

На совершаемые потребителем покупки оказывают влияние различные группы факторов.



Рисунок 10 – Факторы, оказывающие влияние на поведение потребителя

К факторам культурного влияния относятся: культура, субкультура, социальное положение; к социальным – референтные группы, семья, роли и статусы; к личностным – возраст и этап жизненного цикла семьи, род занятий, экономическое положение, образ жизни, тип личности и представление о себе; к психологическим – мотивация, восприятие, усвоения, убеждения, отношения.

Исследования потребительских предпочтений (их чаще называют U&A исследованиями, от англ. usage and attitudes – «использование и отношение») позволяют выявить комплекс таких показателей, как: емкость и доля рынка, установки и модели потребления, модели покупательского поведения, степень удовлетворенности потребителей, потребности, проблемы.

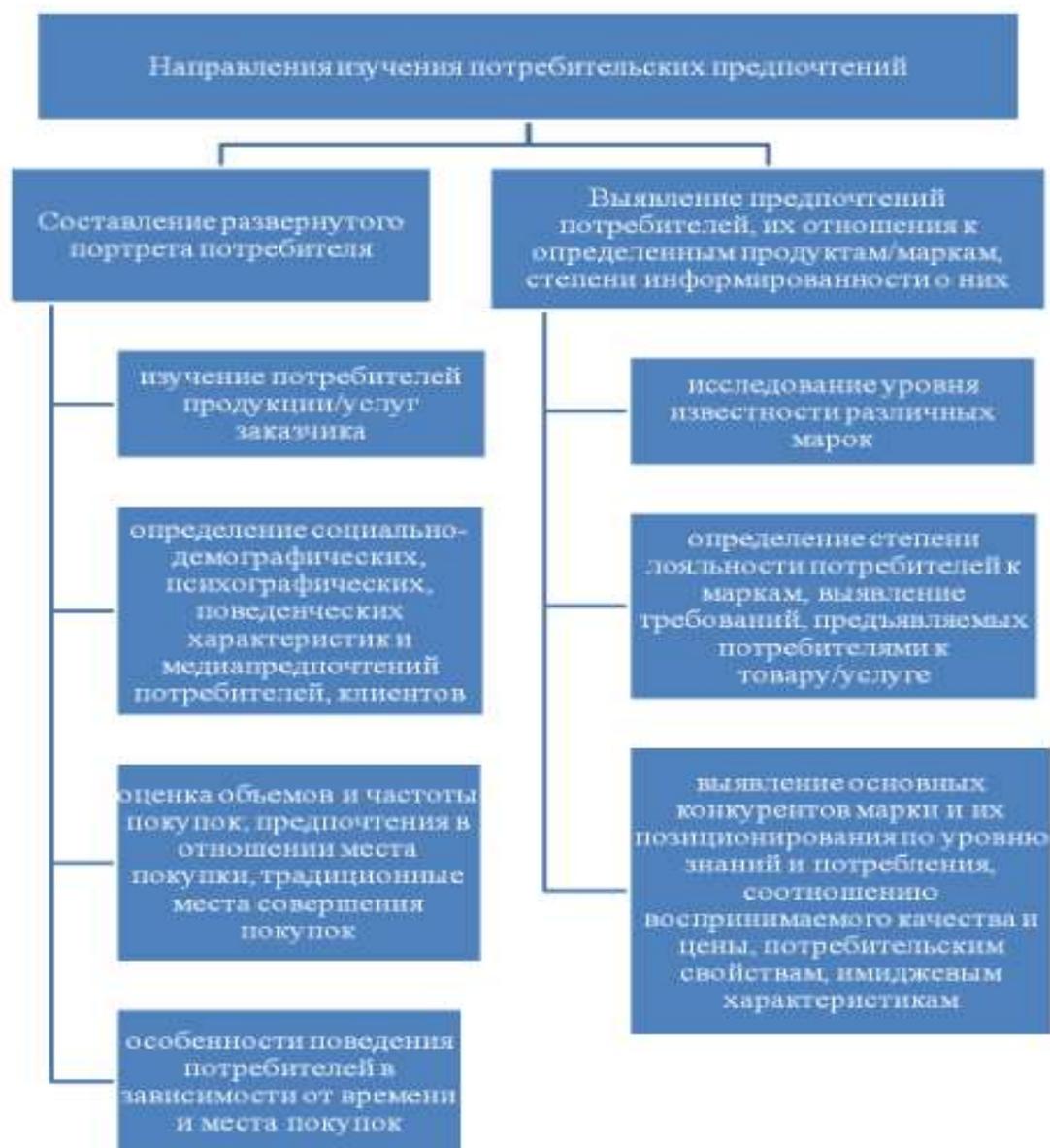


Рисунок 11 – Основные направления изучения потребительских предпочтений

В отличие от маркетинговых исследований, целью которых является «слушать» потребителя, продвижение является второй половиной диалога, т.е. направлено от производителя к потребителю. О новой продукции и ее характеристиках потребителей нужно проинформировать, пока у них еще нет какого-либо отношения к ней. Для товаров и услуг, о которых потребителям хорошо известно, главное в продвижении – трансформация знаний о товаре (услуге) в благожелательное отношение к нему.

Продвижение является одним из важнейших элементов «комплекса маркетинга» («Модель маркетинг-микс 4Р»). В английской транскрипции термин «продвижение» звучит как «промоушн», что буквально означает «продвижение вперед». В маркетинге это значение сохраняется в смыслах «продвинуть» товар к потребителю и «сподвигнуть» потребителя к действию.

Можно выделить следующие основные этапы процесса продвижения:

- определение целей и задач продвижения;

- определение целевой аудитории;
- выбор инструментов продвижения;
- определение бюджета продвижения и его источников;
- определение временных рамок мероприятий по продвижению;
- определение показателей эффективности продвижения.

Свои особенности есть у каждого средства продвижения, однако выделяют несколько общих советов по форме сообщения:

- высказывайтесь просто: пользуйтесь повседневными словами и краткими выражениями, избегайте профессиональных выражений;
- высказывайтесь интересно: старайтесь возбудить любопытство, акцентируйте внимание не на товаре, а на выгодах, которые получит покупатель с его приобретением;
- высказывайтесь прямо: не перегружайте текст лишними словами;
- высказывайтесь утвердительно: заменяйте отрицательные предложения утвердительными высказываниями побудительного характера;
- руководствуйтесь здравым смыслом: пытайтесь быть убедительным и понятным для среднестатистического человека;
- высказывайтесь кратко: небольшие тексты читают чаще, потому что прочитать их быстрее и проще;
- будьте правдивым: ложные заявления могут поначалу привлечь покупателей, однако убедившись в обмане, больше они вам не поверят;
- будьте оригинальными: излагайте свои мысли оригинально, старайтесь, чтобы ваши сообщения не повторяли сообщения других компаний;
- повторяйте наиболее важные моменты: акцентируя на них внимание, вы заставляете потребителя запомнить основную идею вашей программы продвижения, доводы можно повторять по-разному, в разных формулировках;
- стремитесь привлечь и удержать внимание: разбивайте свой текст на абзацы, блоки, добавляйте заголовки;
- избегайте упоминания имен конкурентов: во-первых, сравнительная реклама запрещена, во-вторых, не напоминайте лишний раз о них вашим потребителям;
- уделите внимание последней фразе: запоминается именно она;
- обращайтесь к личности: обращайтесь к вашим потребителям;
- предлагайте план действий: дайте вашим потребителям четкую инструкцию – что именно они должны сделать после прочтения данного текста (обратиться к вам за дополнительной информацией, совершить покупку).

Важнейшую роль в продвижении ресторанных услуг играют персональные продажи. Именно они являются отражением потенциала и компетентности персонала, создают «лицо» ресторана, формируют атмосферу гостеприимности в ресторане и отношения с клиентами, стимулируют размер и состав заказа, и что важно, повторность посещений. Навыки грамотного общения и обслуживания клиента, знания этикета, психологии общения с клиентом, возможно техники речи формируются при проведении комплекса активных методов обучения –

семинаров, тренингов, практических занятий и тестов, которые специально разработаны профессиональным психологом и практикующими рестораторами.

Мероприятия по стимулированию сбыта, которые получили распространение в ресторанном бизнесе:

1. Скидки по поводу. Предоставляются гостям в честь того, что предусмотрено годовым календарем или лично заведением. Хорошо работают завуалированные скидки (комплексные обеды, бизнес-ланчи, блюдо дня и т.п.). Нередко с целью привлечения посетителей в ресторан в ранние часы устраивается мероприятие, получившее название «ранние пташки». Гость, пришедший в ресторан сразу же после его открытия, получает возможность отобедать по более низкой цене. Система скидок распространяется также на отдельные категории посетителей: студентов, военных, пенсионеров, детей, обедающих вместе с родителями. В ряде ресторанов функционируют клубы особенных событий, для чего постоянных посетителей просят зарегистрировать информацию об их дне рождения, годовщинах знаменательных событий или других памятных мероприятиях. Затем им направляются предложения отметить это событие торжественным обедом, на котором подаются блюда со скидкой.

2. Купоны – метод предложения скидки, представления нового блюда в меню, а также увеличение сбыта конкретного блюда. Способы распространения купонов многообразны: по почте, путем разноски или непосредственно в ресторане. На купоне должны быть четко указаны условия его действия: срок, величина скидки, особые условия. В качестве типов купонов могут быть использованы следующие:

- два блюда по цене одного: при покупке одного блюда посетитель получает второе бесплатно;

- единичные или множественные скидки, представляемые посетителю при заказе, например, двух порций шашлыков или комплексного обеда;

- специальные цены на строго обусловленные виды блюд;

- скидки, распространяемые только на строго оговоренные размеры порций блюд;

- скидки в форме предложения большей по размеру порции по цене меньшей;

- скидки, представляемые рестораном посетителю при условии, что он заказывает блюда на определенную сумму. Данный вид скидок может проявляться: в форме процентов (например, 20% от суммы счетов, превышающих определенную заранее установленную сумму); в форме абсолютных величин (например, 100 рублей при сумме заказа больше 800 рублей);

- награждение посетителя бесплатным блюдом при условии, что он сделал заказ на обусловленные рестораном виды блюд. Например, заказав десерт, он получает бесплатно чашку кофе; заказав основное блюдо (бифштекс с яйцом или солянку мясную сборную), получает бесплатно салат к нему;

- недельные (месячные) купоны, полученные посетителем, позволяют ему в течение оговоренного срока получать по сниженным расценкам определенное блюдо;

- возвратные купоны, вкладываемые в пакет с заказом на предприятиях типа «fast food», что способствует увеличению продаж во время «мертвого сезона», когда спрос на определенные продукты и изделия резко падает; в ресторанах возвратные купоны выдаются посетителям, покидающим ресторан после обеда; наибольшую популярность получили возвратные купоны, выдаваемые посетителям на определенные дни недели, когда в ресторане мало гостей, или на определенные блюда, сбыт которых нужно активизировать.

Использование купонов несет в себе некоторые негативные последствия: поскольку купоны влекут постоянные скидки на одни и те же блюда, посетители психологически начинают воспринимать цену со скидкой как обычную и потому отказываются покупать блюдо по его обычной цене.

Предотвратить возникновение таких настроений помогает система ограничений: на каждом купоне обозначается срок окончания его действия или проставляется предупреждение «не действует в выходные дни».

3. Возмещение с отсрочкой. Представляет собой купон со скидкой, который он может предъявить при повторном приходе в ресторан или при определенном заказе.

4. Премия. Она может быть в любой форме – денежной, в виде презента какого-то блюда или напитка.

5. Награды постоянным клиентам. Также форма может варьироваться. Наиболее удобен этот метод с применением карт. Формой успешного продвижения ресторанных услуг является вручение гостям призов при комплексной покупке: один сувенир за визит. Например, при заказе детского комплексного обеда вручается какая-то мягкая игрушка. Разумеется, такой маркетинговый подход может себе позволить только очень богатый ресторан, не желающий разминивать свой имидж на дешевые игрушки или мелкие сувениры. Небольшие рестораны вряд ли станут тратить на вычурные дорогие подарки.

6. Конкурсы, лотереи, игры. Розыгрыши должны проводиться честно и публично, а призы – не вызывать разочарования. Нередко устраиваются розыгрыши, когда посетители из кусочков мозаики собирают цельную композицию или стирают защитный слой с карточек, чтобы обнаружить под ними выигрыш.

7. Стимулирование в самом торговом зале ресторана или непосредственной близости. Предполагает использование различных плакатов, устройств, конструкций и т.п., привлекающих внимание клиентов к различным акциям и мероприятиям (и собственно к ресторану, если подобные средства используются вне стен ресторана, рядом). Например, разнообразные воздушные шарики, гигантские куклы, вспыхивающие надписи, привлекательная музыка и т.п.

В настоящее время некоторые предприятия общественного питания успешно вводят в практику систему персонального маркетинга, в частности используют клубные и дисконтные системы. Так, например, программа «Почетный гость» предусматривает ситуацию, когда клиент, набрав очки при посещении одного из заведений сети, получает возможность потратить их (получить скидку или другие привилегии) в любом другом ресторане сети. Все

почетные гости получают также почетную рассылку на электронный адрес, узнать сумму набранных очков можно и по телефону или на сайте предприятия.

Для некоторых посетителей выпускаются подарочные сертификаты, обладатели которых могут рассчитывать на бесплатные обеды. При этом рестораторы учитывают, что виновники торжества редко, когда приходят обедать в одиночестве, а приглашают друзей, родственников. Подарочные сертификаты могут также выпускаться на определенную сумму, хотя в этих случаях сумма счета за обед окажется больше номинала сертификата.

Для формирования интереса посетителей к новым блюдам или специфическим продуктам, не известным на данном сегменте ресторанной индустрии, устраивается презентация блюд и напитков. Дегустационные порции предлагаются гостям вместе с обычными блюдами, заказанными ими, причем бесплатно.

В последнее время популярность приобрели ресторанные фестивали типа «Шоколадные фантазии», посвященные использованию в питании какого-то продукта или ингредиента (пряностей, морепродуктов и т.д.).

Несмотря на дороговизну проведения фестивалей, они собирают большое число посетителей, которые потом становятся постоянными клиентами ресторана.

Действенным инструментом продвижения в ресторанном бизнесе становится и презентации, например, различных марок вин, сыров и др. В рамках выставки проходят конкурсы поваров, барменов и официантов. Один из маркетинговых приемов, используемый для привлечения дополнительного контингента посетителей в ресторан, организация «шведского стола» по определенным дням недели в вечернее время. В результате этого приема в ресторанах появляются постоянные клиенты в нетрадиционное для посещений время.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Стандартные программы обработки статистических данных, опросные листы.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется каждым студентом индивидуально согласно заданию по теме выпускной квалификационной работы, согласованной с научным руководителем.

1. В соответствии с видом предприятия общественного питания определяется сегмент опроса, формируется анкета, включающая в себя не менее 10 вопросов по теме исследования. Вопросы о возрасте, гендерной принадлежности, материальном положении и тому подобные составляют вступительную часть и не входят в общее количество. При составлении вопросов они должны соответствовать узким вопросам темы исследования, сформулированы корректно.

2. Произвести опрос, с использованием разработанной анкеты непосредственно или через социальные сети не менее 25 человек.

3. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: анкету, результаты опроса в табличной форме, анализ результатов с использованием стандартных методов статистической обработки, выводы по результатам опроса и предложения по совершенствованию деятельности предприятия.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Дайте характеристику видам анкет, применяемых при оценке удовлетворенности услугами индустрии питания.

2. Какие виды опроса используются при оценке качества услуг ресторана?

3. Какие мероприятия рекомендуется проводить для продвижения услуг индустрии питания?

4. Назовите основные направления изучения потребительских предпочтений?

5. Назовите основные факторы, влияющие на потребителя?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 9

РАЗРАБОТКА МЕНЮ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ (РАЦИОН ПИТАНИЯ ДЛЯ ЛЕЧЕБНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ/САНАТОРИЕВ; РАЦИОН ПИТАНИЯ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ/ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ; РАЦИОН ПИТАНИЯ ПОЛНОГО ДНЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ И ШКОЛЬНИКОВ; РАЦИОН ЛЕЧЕБНО- ПРОФИЛАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ НА ПРОИЗВОДСТВЕ, СВЯЗАННОМ С ВРЕДНЫМИ/ОПАСНЫМИ УСЛОВИЯМИ ТРУДА)

Цель: формирование умений и навыков разработки меню для определенных групп населения, с учетом их возраста, условий труда или медицинских назначений.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Диета – совокупность правил употребления пищи человека. Диета может характеризоваться такими факторами, как химический состав, физические свойства, кулинарная обработка еды, а также режим питания (время и интервалы между приемами пищи).

Под лечебно-профилактическим питанием понимают употребление пищевых продуктов, которое повышает сопротивляемость организма к неблагоприятным факторам производственной среды благодаря их нормализующему влиянию на ряд обменных процессов и функций, а также

способствует нейтрализации и ускоренному выведению из организма вредных веществ.

Основным принципом подбора состава рационов является патогенетическая их обоснованность с учетом механизма действия профессионального фактора. В зависимости от природы вредных факторов и характера их влияния на организм используются компоненты пищи, ускоряющие или замедляющие метаболизм ядовитых веществ, способствующие более быстрому их выведению из организма, торможению процессов всасывания в желудочно-кишечном тракте, повышению общей устойчивости организма, компенсирующие повышенные затраты пищевых веществ, связанные с воздействием вредных факторов.

Правовые аспекты по организации питания трудящихся, подвергающихся воздействию вредных факторов производства регламентируются рядом нормативных документов, прежде всего:

- статьей № 222 Трудового кодекса Российской Федерации, которая гласит: «Выдача молока и лечебно-профилактического питания на работах с вредными условиями труда работникам осуществляется бесплатно по установленным нормам. На работах с особо вредными условиями труда предоставляется бесплатно по установленным нормам лечебно-профилактическое питание. Нормы и условия бесплатной выдачи молока или других равноценных пищевых продуктов, установленном Правительством Российской Федерации». Механизм реализации данной статьи указан в Постановлении Минтруда РФ от 31.03.2003 г. «Об утверждении перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания» (зарегистрировано в Минюсте РФ 15.05.2003 г. № 4548).

- Постановление Министерства труда и социального развития РФ № 13 (2003 г.) «Об утверждении норм и условий выдачи молока или других равноценных продуктов работникам, занятым на работах с вредными условиями труда» и «Нормы бесплатной выдачи пищевых продуктов, которые могут выдаваться работникам вместо молока»;

- Постановление Министерства труда и социального развития РФ № 14 (2003 г.) «Об утверждении перечня производств (без указания профессий и должностей), в которых дается право на бесплатное питание в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и правил выдачи лечебно-профилактического питания (№ 1, 2, 2а, 3, 4, 4а, 4б, 5)», «Нормы бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания»;

- Приказ Минздравсоцразвития РФ №126 (2003 г.) «Об утверждении перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов»;

- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 16.02.2009 N 45н «Об утверждении норм и условий бесплатной выдачи работникам, занятым на работах с вредными условиями труда, молока или других равноценных пищевых продуктов, порядка осуществления компенсационной выплаты в размере, эквивалентном стоимости молока или других равноценных пищевых продуктов, и перечня вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов»;

- Приказ Минздравсоцразвития РФ от 16.02.2009 N 46н «Об утверждении перечня производств, профессий и должностей, работа в которых дает право на бесплатное получение лечебно-профилактического питания в связи с особо вредными условиями труда, рационов лечебно-профилактического питания, норм бесплатной выдачи витаминных препаратов и правил бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания» (Зарегистрировано в Минюсте РФ 20.04.2009 N 13796);

- в методических указаниях «Обеспечение дополнительным питанием пострадавших: в результате несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» 2001/127, утвержденных 21.06.01 г. И разработанных в целях реализации статьи 8 Федерального закона от 24.07.98 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» устанавливаются медицинские критерии и показания, сроки нуждаемости и вид (характер) дополнительного питания, назначаемого застрахованным, пострадавшим в результате несчастных случаев на производстве или профессиональных заболеваний.

Лечебно-профилактическое питание может быть основано на следующих научных положениях:

- должно повышать защитные функции физиологических барьеров организма (кожи, слизистых желудочно-кишечного тракта, верхних дыхательных путей и др.) от неблагоприятного воздействия на него производственной и окружающей среды;

- регулировать процессы биотрансформации различных ксенобиотиков, в том числе эндотоксинов, путем окисления, метилирования, дезаминирования и других биохимических реакций, направленных на их обезвреживание;

- способно активизировать процессы связывания и выведения из организма ядов или их неблагоприятных продуктов обмена;

- улучшать функциональное состояние пораженных органов и систем организма, на которые преимущественно могут воздействовать вредные факторы производства и окружающей среды обитания;

- с его помощью можно повышать антитоксическую функцию отдельных органов и систем организма (печени, легких, кожи, почек и др.), а при их поражении использовать принципы диетической коррекции;

- позволяет компенсировать возникающий дефицит в основном незаменимых нутриентов как под действием неблагоприятных производственных факторов и окружающей среды обитания, так и в результате патологических процессов развития острой или хронической болезни;

- оказывать благоприятное действие на ауторегуляторные реакции организма, особенно на нервную и эндокринную регуляцию иммунной системы, обмен веществ и др., а также способствовать повышению общей сопротивляемости организма и его адаптационных резервов;

При обосновании лечебно-профилактического питания необходимо учитывать региональные эколого-гигиенические факторы питания природного или антропогенного происхождения.

Использование обогащенных продуктов и БАД позволяет скорректировать питание при алиментарных дефицитах в условиях экологически неблагоприятной ситуации, не повышая потребную для человека калорийность пищи.

Лечебно-профилактическое питание способствует повышению общей сопротивляемости организма, улучшению самочувствия, работоспособности, снижает общую и профессиональную заболеваемость людей.

Принципиальная возможность использования питания для профилактики и лечения некоторых интоксикаций известна давно. Значительное содержание в некоторых фруктах и овощах пектина может способствовать связыванию ряда тяжелых металлов. Белки, богатые метионином и другими серосодержащими аминокислотами, могут защищать организм от токсического действия ядохимикатов.

Основой ЛПП служат физиологические нормы питания (М., 2008). Одним из принципов построения лечебно-профилактического питания является сбалансированность с учетом состава суточного рациона. В зависимости от метаболических нарушений, вызываемых в организме вредным фактором, могут меняться средние величины потребностей человека в основных пищевых и биологически активных веществ. В этой связи возможно изменение формулы сбалансированного рациона путем ограничения или увеличения доли отдельных нутриентов.

На практике используются четыре вида лечебно-профилактического питания:

- 1) лечебно-профилактические рационы (завтраки) при работе в особо вредных условиях труда;
- 2) выдача молока или адекватно заменяющих его молочных продуктов при вредных условиях труда;
- 3) профилактическая витаминизация.
- 4) выдача пектина и пектиносодержащих веществ.

В настоящее время разработаны и утверждены восемь действующих рационов лечебно-профилактического питания, которые назначают в зависимости от профессиональной вредности:

- Рацион ЛПП № 1 применяется при работах, связанных с открытыми радиоактивными веществами на горно-обогатительных комбинатах по переработки лопаритового концентрата. В рацион входят продукты, богатые липотропными веществами (метионин, цистеин, фосфаты, витамины), стимулирующие жировой обмен. Включение в рацион продуктов высокой биологической активности (молочные продукты, печень, яйца) повышает общую

устойчивость организма. Используются продукты с высоким содержанием пектина (овощи, фрукты).

- Рацион № 2 предназначен для работников, занятых на производстве серной и азотной кислот, щелочных металлов, соединений хлора и фтора, цианистых соединений, фосгена и других химических веществ. В рацион включаются овощи, кисломолочные продукты, рыба, растительное масло и другие продукты, обеспечивающие поступление в организм животного белка, полиненасыщенных жирных кислот. Этот рацион имеет щелочную направленность.

- Рацион № 2а гипосенсибилизирующий рацион, который ослабляет или замедляет реакцию организма на химические аллергены, улучшает обмен веществ, повышает сопротивляемость организма. Рацион предназначен для работников, контактирующих с хромом и его соединениями. В рационе ограничивается количество углеводов, повышается общее содержание жира. Продуктовый набор подобран с учетом повышенного содержания серосодержащих аминокислот для усиления процессов метилирования серотонина, гистамина и тирамина. Ограничивается использование яиц, морской и океанской рыбы, бобов, клубники, малины, шоколада, какао, острых и экстрактивных веществ. Рекомендуются отварные и паровые блюда.

- Рацион № 3 предназначенный для профессий, контактирующих с неорганическими соединениями свинца при производстве керамических красителей, лаков и красок, в цветной металлургии при производстве свинца и олова. В рацион включены молоко и молочные продукты, предусматривается ежедневная выдача свежих овощей. Дополнительно к рациону выдается 150 мг аскорбиновой кислоты, 2 г пектина или 300 мл сока с мякотью.

- Рацион № 4 предназначен для рабочих и служащих, занятых в производстве нитро- и аминсоединений бензола и его гомологов, хлорированных углеводов, соединений мышьяка, теллура, ртути, фосфора, при работах в условиях повышенного атмосферного давления, а также при погрузке и выгрузке апатита и речных портах. Основное назначение рациона – повышение устойчивости печени и кроветворной системы. В рацион включены молоко и молочные продукты, растительное масло. Ограничивается употребление блюд с высоким содержанием животного жира, рыбных, грибных супов, соусов и подлив, а также использование копченостей и солений.

- Рацион № 4а применяется при работах по производству фосфорной кислоты, фосфорного ангидрида, желтого и красного фосфора, треххлористого фосфора, хлорокиси фосфора. В рационе ограничивается использование тугоплавких жиров, способствующих всасыванию фосфора в кишечнике.

- Рацион № 4б используется при производстве анилина, ксилидинов, анилиновой и тоуидиновой солей, динитробензола, нитробензола, аминбензола и др.

- Рацион № 5 используется при производстве сероуглерода, перманганата калия, солей бария, диоксида марганца, этиленгликоля, фосфорорганических пестицидов, бутулиновых спиртов и др.

Все указанные рационы дополнительно обогащаются витаминами в следующих количествах: рационы № 1 и 3 – 150 мг витамина С; рацион № 2 – 2 мг витамина А и 100 мг витамина С (на работах со щелочными металлами, хлором и его неорганическими соединениями, цианидами и окислами азота); 2 мг витамина А и 150 мг витамина С (на работах с фтором); 100 мг витамина С (на работах с фосгеном); рацион № 2а – 100 мг витамина С, 2 мг витамина А, 15 мг витамина РР, 25 мг витамина U; рацион № 4 – 150 мг витамина С; 4 мг витамина В1 и 150 мг витамина С (на работах с соединениями мышьяка, ртути, теллура); рацион № 4а – 2 мг витамина В1, 100 мг витамина С; рацион № 4б – по 2 мг витамина В1 и В2, 3 мг витамина В6, 20 мг витамина РР, 100 мг витамина С, 10 мг витамина Е, 500 мг глутаминовой кислоты или глутамата натрия; рацион № 5 – 4 мг витамина В1 и 150 мг витамина С.

Для ряда работников предусмотрена выдача только витаминных препаратов:

а) для подвергающихся воздействию высокой температуры окружающей среды и интенсивному теплооблучению (на работах по выплавке металла и прокату горячего металла на предприятиях черной металлургии, на хлебопекарном производстве – ошпарщики и пекари) – 2 мг витамина А, по 3 мг витаминов В1 и В2, 150 мг витамина С, 20 мг витамина РР;

б) для занятых в табачно-махорочном и никотиновом производствах, подвергающихся воздействию пыли, содержащей никотин, – 2 мг витамина В1, 150 мг витамина С. Помимо лечебно-профилактического питания предусмотрена ежедневная выдача молока рабочим, контактирующим со многими токсическими веществами.

Во всех рационах рекомендуется ограничение поваренной соли, соленых и жирных продуктов, тугоплавких жиров. При производстве бензола, хлорированных углеводородов, мышьяка и других токсичных веществ рекомендуется обильное питье. Лечебно-профилактическое питание осуществляется в виде горячих завтраков перед началом работы, чтобы всосавшиеся в желудочно-кишечном тракте пищевые вещества оказали защитное влияние при воздействии на организм вредных физических и химических факторов производства.

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно технологическим картам на выбранные блюда, подходящие для заданного рациона.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0-100°C, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент столовой посуды и приборов для подачи и проведения бракеража, механическое, нейтральное и тепловое оборудование необходимое для проведения технологических процессов согласно технологическим картам.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа предварительно разрабатывает рацион одного дня для заданной категории работников производства с вредными или опасными условиями труда.

1. Составить технологические карты на трех выбранных блюда из разработанного рациона, рассчитать количество сырья на приготовления трех порций каждого блюда.

2. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептов.

3. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Дайте характеристику лечебно-профилактическому питанию.
2. Дайте характеристику обогащенных продуктов питания.
3. Что регламентируют физиологические нормы?
4. Что такое диета?
5. Каким способом можно обеспечивать витаминизацию рациона?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 10

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОТРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ. ОФОРМЛЕНИЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ И ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА

Цель: формирование умений и навыков разработки меню для определенных групп населения, с учетом их возраста, условий труда или медицинских назначений.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Разработка новых блюд – это многоступенчатый процесс, в котором основная часть составляет определение норм отходов и потерь при производстве новой продукции. В настоящее время перспективным направлением в индустрии питания является создание функциональных продуктов питания для улучшения структуры питания, здоровья и профилактики распространенных заболеваний современного человека (атеросклероз, ожирение, онкологические заболевания,

остеопороз, сахарный диабет и др.). Основным механизмом профилактического действия функциональных пищевых продуктов – их положительное влияние на такие процессы, как повышение физической выносливости, иммунитета, улучшение функции пищеварения и регуляция аппетита.

В понятие функциональной пищи входят пищевые продукты, которые подвергаются элиминации, обогащению или замене по составу нутриентов (макро- и микронутриентов) и биологически активных веществ.

Наиболее реальный путь создания сбалансированных продуктов питания с заданными функциональными свойствами, это использование в их составе сырья растительного и животного происхождения, сырья с высокой массовой долей ненасыщенных жирных кислот, пищевых волокон, витаминов, макро- и микроэлементов, и других биологически активных веществ. Необходимо учитывать не только их количество, но и влияние на органолептические, физико-химические, микробиологические и токсикологические показатели качества продуктов, изменение свойств в процессе хранения и реализации.

При разработке таких продуктов необходимо ориентироваться на создание системы, позволяющей соблюдать четко определенные соотношения всех компонентов проектируемых продуктов питания. Немаловажным фактором при этом является также уровень безопасности пищи и эффективность мероприятий ее обеспечивающих.

В настоящее время разработано достаточно много алгоритмов конструирования функциональных и специализированных пищевых продуктов.

Порядок составления рецептур на новые блюда (изделия)

В проекте рецептуры на новое или фирменное кондитерское изделие указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов);
- массовую долю сухих веществ;
- расход сырья на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, в натуре и в сухих веществах.

При составлении проекта рецептур блюд (изделий) учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске. Исследуют возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья, разнообразных добавок и специй, наполнителей, новых видов кремов и т.д.

При расчете проекта рецептур блюд (изделий) учитывают производственные потери по аналогичным действующим рецептурам блюд (изделий).

После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда (изделия).

Порядок разработки проекта рецептур на фирменные и новые блюда (изделия) включает в себя этапы:

- Выбор блюд (изделий) для разработки с учетом их новизны, кулинарных достоинств, сочетания продуктов, оформления при отпуске.

- Изучение возможности применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов продовольственного сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов, пищевых добавок и специй и т.д., а также их взаимозаменяемость.

- Выбор производственных потерь и потерь при тепловой обработке по аналогичным традиционным рецептурам блюд (изделий).

- Составление проекта рецептуры на блюдо (изделие) в виде таблицы, в которой указывают:

- наименование используемых компонентов (ингредиентов) в технологической последовательности;

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто;

- массу полуфабрикатов (при необходимости для получаемых в процессе приготовления блюда (изделия));

- выход готового изделия.

При составлении проекта рецептуры на фирменное мучное кондитерское/хлебобулочное изделие дополнительно указывают:

- содержание (массовую долю) сухих веществ в каждом компоненте (ингредиенте); расход компонентов (ингредиентов) на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, общий расход компонентов (ингредиентов) массой нетто и в сухих веществах;

- массу полуфабрикатов, в том числе в готовых изделиях;

- влажность полуфабрикатов и готовых изделий (в %).

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно проектируемым технологическим картам на разработанные блюда.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0–100 °С, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент столовой посуды и приборов для подачи и проведения бракеража, механическое, нейтральное и теплое оборудование необходимое для проведения технологических процессов согласно технологическим картам.

ХОД РАБОТЫ

Описание технологии приготовления блюда (изделия)

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека.

1. Проведение предварительной отработки из расчета не менее двух порций блюд или 300 г кулинарных изделий, полуфабрикатов, а для хлебобулочных и мучных кондитерских не менее 2 кг или 30 единиц штучных изделий.

2. Корректировка рецептуры блюда (изделия) с учетом сочетаемости продуктов и органолептических показателей [внешнего вида, текстуры (консистенции), запаха, вкуса].

3. Корректировка выхода блюда (изделия).

4. Корректировка описания технологии приготовления блюда (изделия) с учетом изменений.

5. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также выводы после проведения расчетов по методике.

Определение органолептических показателей фирменных и новых блюд (изделий) проводят в соответствии с ГОСТ 31986, физико-химических показателей – лабораторными методами или расчетным способом, микробиологических показателей – в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт.

Расчет пищевой ценности фирменных и новых блюд (изделий) осуществляют в соответствии с методиками, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Установление сроков годности фирменных и новых изделий осуществляют в соответствии с требованиями нормативных документов, действующих на территории государства, принявшего стандарт, или на основании результатов исследований изделий, проведенных в испытательных лабораториях в установленном порядке в соответствии с методиками, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

В процессе отработки рецептур и технологии блюда (изделия) определяют:

- нормы закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто.
- массу полуфабриката (полуфабрикатов);
- количество (объем) жидкости (в случаях, если жидкость предусмотрена рецептурой и технологией);
- содержание (массовую долю) сухих веществ (для мучных кондитерских и хлебобулочных изделий);
- производственные потери;
- температурные режимы и продолжительность тепловой обработки;
- кулинарную готовность блюда (изделия);
- выход готового блюда (изделия);
- потери при тепловой обработке (выпечке);
- потери при порционировании;
- потери при зачистке выпеченных полуфабрикатов (для мучных кондитерских изделий);
- потери при отделке (для мучных кондитерских и булочных изделий);
- органолептические и физико-химические показатели качества блюд (изделий), а при необходимости микробиологические показатели безопасности;
- влажность кондитерских и булочных изделий, теста, полуфабрикатов;
- пищевую и энергетическую ценность.

Отработку рецептуры и технологии проводят на опытной партии из расчета выхода готовой продукции в объеме 1–3 кг (1–3 л) или 5–10 порций (5–10 шт.) блюд, напитков, кулинарных изделий, полуфабрикатов, а для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий – не менее 2 кг или 30 единиц штучных изделий.

При отклонении выхода блюда (изделия) в сторону увеличения или уменьшения более 3% повторяют отработку рецептуры.

Производственные потери при изготовлении блюда (изделия), кг, %, определяют по формулам (1) и (2) соответственно

$$\Pi = M_{\text{н}} - M_{\text{пф}}, \quad (1)$$

$$\Pi = \frac{M_{\text{н}} - M_{\text{пф}}}{M_{\text{н}}} 100, \quad (2)$$

где $M_{\text{н}}$ – суммарная масса компонентов (ингредиентов) нетто, входящих в состав полуфабриката, кг; $M_{\text{пф}}$ – масса полуфабриката, кг.

Данные, полученные при отработке, сравнивают с расчетными данными в рецептуре. При необходимости проводят уточнение норм закладки (расхода) компонентов (ингредиентов) массой нетто в проекте рецептуры.

Количество (объем) жидкости, входящей в состав рецептуры, определяют с учетом потерь на выкипание, как правило, из расчета от 5 до 15 % рецептурного количества жидкости.

Потери при тепловой обработке блюда (изделия) с учетом потерь при остывании блюда рассчитывают в процентах к массе полуфабриката по формуле:

$$\Pi_{\text{т}} = \frac{M_{\text{пф}} - M_{\text{г}}}{M_{\text{пф}}} 100, \quad (3)$$

где $M_{\text{пф}}$ – масса полуфабриката, подготовленного к тепловой обработке, кг; $M_{\text{г}}$ – масса готового блюда (изделия), кг.

Блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в горячем виде (супы, вторые блюда и т.п.), взвешивают после остывания до температуры 40 °С; блюда (изделия), отпускаемые и реализуемые в холодном виде (закуски, салаты и т.п.), взвешивают после охлаждения до температуры 14 °С.

Потери при порционировании, $\Pi_{\text{п}}$, %, рассчитывают к массе готового блюда (изделия) по формуле:

$$\Pi_{\text{п}} = \frac{M_{\text{г}} - M_{\text{п}}}{M_{\text{п}}} 100, \quad (4)$$

где $M_{\text{г}}$ – масса готового блюда (изделия) до порционирования, кг; $M_{\text{п}}$ – масса готового блюда (изделия) после порционирования, кг.

При определении потерь можно использовать данные официально изданных сборников рецептур.

Результаты отработки рецептур оформляют актами. Пример акта отработки.

Примерный образец акта отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)

Утверждаю
Руководитель предприятия
Ф.И.О.

Дата

АКТ

отработки рецептуры и технологии новых и фирменных блюд (изделий)

Наименование предприятия _____

Дата проведения отработки _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование продуктов	Масса нетто сырья, продуктов, кг	Данные отработки на партиях, кг			Средние данные, кг	Принятая рецептура, кг
		опыт 1	опыт 2	опыт 3		

Масса набора сырья, продуктов, г

Масса полуфабрикатов, г

Производственные потери, %

Масса готового блюда (изделия)

в горячем состоянии, г

в остывшем состоянии, г

Потери при тепловой обработке, %

Описание технологического процесса

Заключение

Разработчики

Подпись

Фамилия, инициалы

На основании акта отработки уточняют выход блюд (изделий) и корректируют массу полуфабриката (полуфабрикатов), массу нетто по полученным данным о потерях при порционировании, при тепловой обработке (в том числе выпечке), производственных потерях по формулам (1)–(4).

Для расчета содержания сухих веществ кондитерских и булочных изделий определяют:

- расход каждого компонента (ингредиента), входящего в состав изделия, в сухих веществах;
- расход всех видов сырья в сухих веществах, входящих в изделие;
- содержание (массовую долю) сухих веществ в готовом изделии.

Расход каждого компонента (ингредиента), входящего в состав кондитерского и булочного изделия, в сухих веществах, г, определяют по формуле:

$$C_i = \frac{M_c CB}{100}, \quad (5)$$

где C_i – расход каждого компонента (ингредиента), в (сухих веществах), г; M_c – расход компонентов массой нетто, г; CB – содержание (массовая доля) сухих веществ в каждом компоненте (ингредиенте), %; i – порядковый номер компонента (ингредиента).

Сухие вещества в каждом компоненте (ингредиенте), включенном в рецептуру, определяют с учетом массовой доли сухих веществ в 100 г продукта, пользуясь официально изданными таблицами химического состава пищевых веществ.

Расход всех компонентов (ингредиентов) в сухих веществах, входящих в изделие, определяют по формуле:

$$\sum_{i=1}^n C_i = C_1 + C_2 + \dots + C_n, \quad (6)$$

где $\sum_{i=1}^n C_i$ – общий расход компонентов (ингредиентов), в сухих веществах, г; C_1, C_2 – масса отдельных компонентов (ингредиентов), в сухих веществах, г; n – количество компонентов (ингредиентов).

Содержание (массовую долю) сухих веществ в готовом изделии C_r определяют по формуле

$$C_r = \frac{\sum_{i=1}^n C_i P_c}{100}, \quad (7)$$

где C_r – содержание (массовая доля) сухих веществ в готовом изделии, г; $\sum_{i=1}^n C_i$ – общий расход компонентов (ингредиентов), в сухих веществах, г; P_c – потери сухих веществ, %.

Потери сухих веществ могут быть применены как рекомендательные по официально изданным сборникам рецептур, так и фактические, полученные при отработке в лабораторных условиях.

Влажность мучных кондитерских и булочных изделий W_r , %, рассчитывают по формуле

$$W_r = 100\% - \frac{C_r}{100}, \quad (8)$$

где W_r – влажность кондитерского изделия, %; C_r – содержание сухих веществ в готовом изделии, г.

Количество воды, необходимое для приготовления теста, B , г, рассчитывают по формуле

$$B = \frac{100-C}{100-A} M_n, \quad (9)$$

где A – заданная влажность теста, %; M_n – масса компонентов нетто, г; C – масса компонентов в сухих веществах, г.

На основании уточненной массы нетто проводят расчет необходимого количества компонентов (ингредиентов), массой брутто по следующей формуле

$$M_b = \frac{M_n}{100-O} 100, \quad (10)$$

где M_b – масса сырья, брутто, кг; M_n – масса сырья, нетто, кг; O – отходы при механической обработке сырья, %.

Рецептуры и технологии фирменных и новых блюд (изделий) оформляют в виде технико-технологических карт (ТТК) или технологических карт (ТК) в

соответствии с ГОСТ 31987 или в виде стандартов организации (СТО) в соответствии с национальными стандартами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

Примерный образец технологической карты

наименование организации и предприятия _____

источник рецептуры (если не собственная разработка)

Технологическая карта N _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации
выход на 1 порцию					
выход на 1 кг					
Информация о пищевой ценности: белки -, жиры -, углеводы -, калорийность -					
1) Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
2) Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

Подписи:

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. В соответствии с каким техническим документом определяют органолептические показатели новых (разработанных) блюд и кулинарных изделий?

2. Предварительную отработку новых блюд производят из расчета не менее какого количества порций?

3. Предварительную отработку новых кулинарных изделий/полуфабрикатов производят из расчета какого количества грамм?

4. Массовую долю сухих веществ каждого ингредиента указывают при разработке новой рецептуры какой группы изделий?

5. До какой температуры необходимо остудить отпускаемые и реализуемые в горячем виде (супы, вторые блюда и т.п.), для взвешивают при отработке рецептуры?

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 11

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОТРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД ИЗ РАЦИОНА ПИТАНИЯ ЛЕЧЕБНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ/САНАТОРИЕВ

Цель: формирование умений и навыков разработки меню и приготовления блюд из рациона, отвечающего требованиям для лечебно-профилактического питания.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Лечебные столы (диеты) по Певзнеру – эта система диет, созданная профессором М. И. Певзнером, одним из основоположников диетологии и гастроэнтерологии в СССР. Система широко применяется в комплексном лечении заболеваний пациентов, находящихся в стационарах, санаториях. Столы также носят рекомендательный характер пациентам при нахождении вне лечебных учреждений.

Система диет по Певзнеру включает в себя 15 лечебных столов, соответствующих определенным группам заболеваний. Некоторые из столов подразделяются на категории, имеющие буквенные обозначения. Категории лечебных диет соотносятся со стадией или периодом течения патологического процесса: обострение (разгар) заболевания → затухающее обострение → выздоровление.

Показания для назначения лечебных столов:

- Диета № 1, 1а, 1б – язва желудка и двенадцатиперстной кишки;
- Диета № 2 – атрофический гастрит, колиты;
- Диета № 3 – запоры;
- Диета № 4, 4а, 4б, 4в – болезни кишечника с диареей;
- Диета № 5, 5а – заболевания желчных путей и печени;
- Диета № 6 – мочекаменная болезнь, подагра;
- Диета № 7, 7а, 7б, 7в, 7г – хронический и острый нефрит, ХПН;
- Диета № 8 – ожирение;
- Диета № 9 – сахарный диабет;
- Диета № 10 – заболевания сердечно-сосудистой системы;
- Диета № 11 – туберкулез;
- Диета № 12 – заболевания нервной системы;
- Диета № 13 – острые инфекционные заболевания;
- Диета № 14 – болезнь почек с отхождением камней из фосфатов;
- Диета № 15 – заболевания, не требующие особых диет.

Стол № 1

Показания:

- язвенная болезнь желудка и двенадцатиперстной кишки в стадии обострения и нестойкой ремиссии;
- острый гастрит;
- хронический гастрит с нормальной и высокой кислотностью в стадии нерезкого обострения;
- гастроэзофагеальная рефлюксная болезнь.

Режим питания: 4–5 раз в день.

Срок назначения: не менее 2–3 месяцев.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб белый пшеничный, вчерашний, подсушенный Сухой бисквит Сухое несдобное печенье	Черный хлеб Сдобные мучные изделия
Первые блюда	Супы из протертых круп, картофеля и овощей (кроме капусты) Молочные супы с вермишелью, лапшой, рисом, манной крупой	Мясные и рыбные бульоны Овощные и грибные навары
Мясо	Нежирные сорта мяса (говядина, телятина, курица, индейка, кролик) без сухожилий и жира в отварном и паровом виде, протертое Нежирное и нежесткое мясо куском Некрепкий студень	
Рыба	Нежирные сорта рыбы (судак, треска, серебристый хек, навага, ледяная рыба и др.) в отварном виде или куском Заливная рыба	
Крупы и каши	Различные крупы в виде каши, пюре, суфле, пудингов, варенные на воде и на пару. Отварная вермишель, домашняя лапша, макароны мелкорубленые	Пшено Бобовые (горох, фасоль, бобы, чечевица)
Молочные продукты	Молоко цельное и сгущенное Сливки Сметана (ограниченно) Простокваша однодневная Некислый протертый творог Творожное суфле Творожная масса	

Овощи и зелень	Любые овощи (кроме запрещенных) в отварном протертом виде	Капуста белокочанная и красная Репа, брюква Шпинат, щавель Редька, редис, Чеснок, лук
Фрукты	Спелые фрукты и ягоды сладких сортов (свежие и приготовленные) Кисели, желе, муссы, компоты из свежих и сушеных фруктов	Кислые сорта ягод и фруктов
Сладости	Мёд, сахар, варенье	
Напитки	Отвар шиповника Некрепкий кофе Какао с молоком Чай с молоком или сливками Молочный кисель Сладкие фруктово-ягодные соки	Газированные напитки Алкоголь
Яйца	Яйца всмятку Паровые омлеты Яйца в блюдах	Яйца сырые
Соусы и специи	Соусы молочные, сметанные (на крупяном отваре и молоке) без пассеровки муки, фруктовые соусы	Острые приправы Маринады
Жиры и масла	Масло сливочное несоленое Масло подсолнечное и оливковое	Тугоплавкие жиры Маргарин
Закуски	Сыр неострый протертый Ветчина нежирная мелко нарезанная Икра	Жареные блюда Копчености Консервированные продукты Соленья Грибы

Особенности питания:

Пищу подают в полужидком или желеобразном виде теплыми, мясные блюда и картофель без поджаривания. Ограничивают содержание поваренной соли.

Стол № 2

Показания:

хронический гастрит с пониженной кислотностью;

атрофический гастрит;

хронический колит вне обострения.

Режим питания: 4–5 раз в день.

Срок назначения: длительно.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб пшеничный белый и серый вчерашний Сухое несдобное печенье Несдобные булочные изделия	Свежий пшеничный хлеб Выпечка из сдобного и слоеного теста
Первые блюда	Супы на нежирных мясных и рыбных бульонах с протертыми крупами, вермишелью, овощами	Молочные супы Окрошка
Мясо	Нежирные сорта мяса (говядина, телятина, курица, индейка, кролик) рубленные запечённые и жареные без панировки, отваренные Отварная курица без кожи	Жирное и жилистое мясо Хрящи Сало Кожа птиц
Рыба	Нежирные сорта рыбы: судак, треска, серебристый хек, навага, ледяная рыба Рыба отварная куском или обжаренная Заливная рыба Сельдь слабосоленая (1 раз в неделю)	Соленая, копченая, жирная рыба Рыбные консервы
Крупы и каши	Каши из разных круп (кроме запрещенных) Макаронники, запеканки Мелкорубленые макароны, вермишель	Каши пшенная, перловая, кукурузная, ячневая Бобовые
Молочные продукты	Молоко с чаем или в составе блюд Творог Кефир	Цельное молоко

	Простокваша	
Овощи и зелень	Овощные пюре Пудинги Капуста цветная отварная Кабачки, тыква тушеные Салаты из помидоров Ранняя мелко шинкованная зелень укропа, петрушки	Редис Редька Огурцы Шпинат Щавель Болгарский перец Чеснок Репчатый лук Квашеная капуста
Фрукты	Кисели, компоты, желе, муссы из сладких ягод и фруктов	Сырые фрукты особенно с твердой кожурой и семечками (красная смородина, малина, крыжовник, виноград) Сухофрукты (финики)
Сладости	Мёд, сахар	
Напитки	Чай, Какао с молоком Кофе, Отвар шиповника и пшеничных отрубей Сладкие фруктово-ягодные соки пополам с водой	Газированные напитки Алкоголь Квас
Яйца	Яйца всмятку, омлеты	Яйца, сваренные вкрутую
Соусы и специи	Соусы мясные, рыбные, сметанные	Острые приправы и пряности, маринады
Жиры и масла	Масло сливочное Рафинированное растительное масло Топленое масло	
Закуски	Сельдь вымоченная Докторская колбаса Сыр неострый натертый Ветчина нежирная	

Особенности питания:

Разрешаются блюда вареные, тушеные, запеченные, с различной степенью измельчения. Допускается обжаривание блюд без образования грубой корочки (не панировать в сухарях). Продукты с высоким содержанием клетчатки и пищевых волокон подаются в протертом виде.

Исключаются трудноперевариваемые продукты, а также блюда, раздражающие слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта, чрезмерно холодные и горячие блюда.

Стол № 3

Показания:

хронических заболеваний и функциональных расстройствах кишечника, сопровождаемых запорами.

Режим питания: 4–5 раз в день.

Срок назначения: неограниченный.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб пшеничный, зерновой вчерашний Сухое несдобное печенье	Свежий пшеничный хлеб Свежие хлебобулочные изделия Выпечка из сдобного и слоеного теста
Первые блюда	Супы на обезжиренных мясных и рыбных бульонах, овощные супы	Слизистые супы
Мясо	Нежирные сорта мяса: говядина, телятина, курица, индейка, кролик, Молочные сосиски	Утка, гусь, жирное мясо Сало Копчености
Рыба	Нежирные сорта рыбы: судак, треска, окунь Морепродукты	Соленая, копченая, жирная рыба Рыбные консервы Икра
Крупы и каши	Крупы гречневая, пшеничная, ячневая	Крупы рисовая, манная Макаронны Бобовые
Молочные продукты	Молоко цельное Кисломолочные напитки (кефир, простокваша) Творог, творожные пудинги, запеканки, ленивые вареники, Неострый сыр, сметана в небольшом количестве	
Овощи и зелень	Картофель – ограниченно Морковь Помидоры Свекла Сельдерей	Редис Редька Репа

	Кабачки Тыква Цветная капуста Листовой салат	Чеснок Репчатый лук
Фрукты	Свежие спелые сорта фруктов и ягод, Сухофрукты (инжир, чернослив)	Черника Айва Кизил
Сладости	Мармелад, пастила, зефир, варенье, мед, джем, пастила, карамель	Кондитерские изделия с кремом и взбитыми сливками
Напитки	Чай зеленый Кофейный напиток Цикорий Отвар шиповника, Сладкие фруктовые и овощные соки Газированная минеральная вода	Кисель Кофе Крепкий черный чай Какао
Яйца	Яйца всмятку, паровые белковые омлеты	Яйца вкрутую
Соусы и специи		Острые приправы, маринады, Острые и жирные соусы
Жиры и масла	Масло сливочное Растительное масло	
Другое		Грибы

Особенности питания:

Пищу готовят в основном неизмельченной, варят в воде или на пару, запекают. Овощи и фрукты употребляют в сыром или вареном виде. В диету включают холодные первые и сладкие блюда, напитки.

Стол № 4

Показания:

острые и обострения хронических заболеваний кишечника, сопровождающиеся диареей (поносом).

Режим питания: 5 раз в день.

Срок назначения: несколько дней.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Сухари высшего качества из белого пшеничного хлеба, не	Изделия из сдобного теста Пирожные

	поджаренные, тонко нарезанные	Черный хлеб
Первые блюда	Слизистые супы на обезжиренном мясном или рыбном бульоне, или на овощном отваре с хорошо разваренными крупами, вермишелью, лапшой, мелко нашинкованными овощами с добавлением паровых или отварных мясных, или рыбных кнелей, фрикаделек, яичных хлопьев, вареного и протертого мяса	Мясные и рыбные бульоны Овощные навары
Мясо и рыба	Говядина, телятина, птица или свежая рыба нежирных сортов в виде паровых котлет, кнелей, фрикаделек, суфле	Жирные сорта мяса и рыбы Мясо куском Колбасы Соленая рыба Икра Консервы
Крупы и каши	Протертые каши на воде или на обезжиренном мясном бульоне из риса, овсяной, гречневой, манной и других круп	Каши пшеничная, перловая Макароны Бобовые
Молочные продукты	Свежий кальцинированный творог в протертом виде	Молоко
Овощи и зелень		Свежие овощи, зелень
Фрукты	Пюре из яблок без кожицы, Желе, кисели из черники, кизила, черемухи, айвы, груш	Любые сырые фрукты и ягоды
Сладости	Сахар ограниченно	Любые
Напитки	Крепкий чай с лимоном и сахаром Соки черной смородины, черники пополам с водой	Газированные напитки Алкоголь Кофе

	Отвар шиповника Отвар сушеной черной смородины, черники, черемухи	
Яйца	До 1–2 в день. Всмятку, паровой омлет и в блюда	
Соусы и специи	Соль ограничено	Любые
Жиры и масла	Масло сливочное	
Закуски		Любые

Особенности питания:

Резко ограничены механические, химические и термические раздражители желудочно-кишечного тракта.

Исключены продукты и блюда, стимулирующие секрецию органов пищеварения, процессы брожения и гниения в кишечнике. Блюда жидкие, полужидкие, протертые, сваренные в воде или на пару.

Исключены очень горячие и холодные блюда.

Стол № 5

Показания:

хронический гепатит с доброкачественным и прогрессирующим течением;

цирроз печени вне обострения;

хронический холецистит;

желчнокаменная болезнь;

острый гепатит и холецистит в период выздоровления;

другие заболевания, сопровождающиеся нарушением функции печени и желчных путей.

Режим питания: 5 раз в день.

Срок назначения: неограниченный.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб вчерашний, белый, серый, несдобное печенье и булочки, Пирог с яблоками, джемом Черный хлеб (индивидуально)	Свежий хлеб, Слоеное и сдобное тесто, жареные пирожки
Первые блюда	Овощные, крупяные на овощном отваре, Молочные с макаронами, фруктовые, Борщи и щи	Мясные, рыбные и грибные бульоны, Окрошка

	вегетарианские, свекольник	
Мясо и рыба	Мясо и птица средней жирности Говядина, кролик, куры, индейка, телятина – отварные куском, запеченные после отваривания куском, рубленые изделия на пару Рыба нежирная куском, в виде фрикаделек, суфле Заливная рыба Язык	Субпродукты Консервы Жареные блюда
Крупы и каши	Любые блюда из разных круп, особенно из гречневой, овсяной с добавлением творога, тертого сыра Отварная вермишель, Плов с фруктами или морковью, запеканки рисо-морковные, рисо-яблочные и др.	Бобовые
Молочные продукты	Молоко в натуральном виде и в блюдах, Кефир, простокваша, Свежий нежирный творог, паровые и запеченные блюда из него, творожная паста, Неострый тертый сыр Сметана как приправа к блюдам	
Овощи и зелень	Различные блюда и гарниры из сырых, вареных и запеченных овощей Салаты из свежих овощей, винегреты (без лука), Некислая квашеная капуста,	Репа Редька Редис Грибы Шпинат Чеснок Маринованные овощи

	Овощи и гарниры, Зеленый горошек в супы Зелень петрушки, укропа, сельдерея	
Фрукты	Спелые сладкие ягоды и фрукты мягких сортов в натуральном виде и запеченные Фруктово-ягодные пюре, кисели, муссы, желе, джемы Фруктовые салаты	
Сладости	Сахар, мед, зефир	Шоколад, кремовые изделия, мороженое
Напитки	Фруктовые, ягодные, овощные соки, компоты, отвары шиповника	
Яйца	Белковые паровые омлеты	Желтки
Соусы и специи	Масло сливочное и растительные жиры	
Жиры и масла	Масло сливочное	
Другое	Докторская колбаса, молочные сосиски	Копчености Большинство колбасных изделий

Особенности питания:

Блюда в основном отваривают или запекают, после предварительной варки. Пища готовится преимущественно в неизмельченном виде. Муку и овощи для заправки не поджаривают, а подсушивают.

Стол № 6

Показания:

подагра;

мочекаменной болезни с камнями-уратами.

Режим питания: 4–5 раз в день

Срок назначения: длительный.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Пшеничный и ржаной хлеб, из муки 1-го и 2-го сорта. Различные выпечные изделия, в том числе с	Сдоба Слойки

	включением молотых отрубей	
Первые блюда	Вегетарианские: борщ, щи, овощные, картофельные, с добавлением круп, холодные (окрошка, свекольник), молочные, фруктовые	Мясные, рыбные и грибные бульоны, из щавеля, шпината, бобовых
Мясо и рыба	Нежирные виды и сорта мяса и рыбы в отварном виде	Печень, почки, язык, мозги, мясо молодых животных и птиц Колбасы Копчености Соленая рыба Мясные и рыбные консервы, икра
Крупы и каши	Любые блюда	Бобовые
Молочные продукты	Молоко Кисломолочные напитки Творог и блюда из него, Сметана, Сыр	Соленые сыры
Овощи и зелень	В повышенном количестве, сырые и в любой кулинарной обработке. Блюда из картофеля. Ограниченно соленые и маринованные	Грибы Свежие стручки бобовых, шпинат, щавель, ревень Капуста
Фрукты	В повышенном количестве фрукты и ягоды, свежие и при любой кулинарной обработке. Сухофрукты	Инжир Малина Клюква
Сладости	Мармелад, пастила, не шоколадные конфеты, варенье, мед, меренги Кремы и кисели молочные	Шоколад
Напитки	Чай с лимоном, молоком Кофе некрепкий с молоком	Какао Крепкие чай и кофе

	Соки фруктов, ягод и овощей, морсы, вода с соками Квас Отвары шиповника, пшеничных отрубей, сухофруктов	
Яйца	1 яйцо в день в любой кулинарной обработке	
Соусы и специи	На овощном отваре, томатный, сметанный, молочный. Лимонная кислота, ванилин, корица, лавровый лист. Укроп, зелень петрушки	Соусы на мясном, рыбном, грибном бульонах, Перец, горчица, хрен
Жиры и масла	Сливочное, коровье топленое и растительные масла Ограниченно свиной жир	Говяжье, баранье сало, кулинарные жиры
Другое	Салаты из свежих и квашеных овощей, из фруктов Винегреты Икра овощная, кабачковая, баклажанная	Соленые закуски, Копчености, консервы, Икра рыб

Особенности питания:

Кулинарная обработка обычная, исключая обязательное отваривание мяса, птицы и рыбы. Температура пищи обычная.

Стол № 7

Показания:

острый нефрит в фазе выздоровления;

хронический нефрит вне обострения;

нефропатия беременных и другие заболевания, требующие бессолевой диеты.

Режим питания: 4–5 раз в день.

Срок назначения: длительный.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб безбелковый Белый пшеничный отрубной хлеб без соли	

	Блинчики, оладьи на дрожжах и без соли	
Первые блюда	Вегетарианские с овощами, с саго без соли	
Мясо	Нежирные говядина, телятина, кролик, курица, индейка отварные или запеченные, слегка обжаренные после отваривания, куском или в рубленом виде (бефстроганов, паровые котлеты, тефтели, мясной рулет)	
Рыба	Рыба нежирная (судак, серебристый хек, навага, треска, щука, сазан), отварная куском, рубленая, заливная после отваривания	
Крупы и каши	Крупы и макароны ограничено Саго	
Молочные продукты	Молоко натуральное, молочнокислые напитки, творог и творожные блюда в ограниченном количестве	
Овощи и зелень	Картофель Морковь Свекла Цветная капуста Салат Помидоры Огурцы Петрушка Укроп	
Фрукты	Любые фрукты и ягоды особенно арбуз, дыня Пюре, желе, муссы на крахмале	
Сладости	Сахар, мед, варенье,	

	джемы	
Напитки	Сладкий чай, отвар шиповника Чай с молоком Фруктово-ягодные соки пополам с водой	Алкоголь
Яйца	Омлет белковый, яйца в блюда, не более 1шт в день	
Соусы и специи	Молочные, томатные, безбелковые соусы Маринад овощной с томатом	Соусы на мясных, грибных, рыбных отварах
Жиры и масла	Любые, кроме тугоплавких	Тугоплавкие жиры
Другое	Сыр неострый Винегрет	Копчености и соленья Консервы

Особенности питания:

Диета полноценная, практически не отличается от питания здорового человека. Больным рекомендуют не злоупотреблять белковыми продуктами (до 0,8–0,9 г/кг) и несколько ограничить соль (7–8 г/сут).

Стол № 8

Показания:

ожирение как основное заболевание или сопутствующее при других болезнях, не требующих специальных диет.

Режим питания: 5–6 раз в день.

Срок назначения: длительный.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб ржаной и пшеничный из муки грубого помола около 100 г в день Хлеб белковый и белково-отрубный	Печенье Белый хлеб Булочные изделия Сдобное тесто
Первые блюда	Щи, борщи, овощные супы, свекольники	Молочные, картофельные, крупяные, бобовые, с макаронами
Мясо	Нежирная говядина, телятина, кролик, куры, свинина в отварном виде, говяжьи сардельки	Жирные сорта мяса

Рыба	Рыба нежирных сортов отварная, заливная Кальмары Мидии	Жирная рыба
Крупы и каши	Рассыпчатые каши из гречневой, перловой, ячневой круп в комбинации с овощами	Макаронны Бобовые
Молочные продукты	Нежирные молочнокислые напитки (кефир, простокваша, ацидофильное молоко) Творог обезжиренный и блюда из него	Мороженое Сметана Сливки
Овощи и зелень	Любые овощи и зелень с сыром и приготовленном виде Картофель ограниченно	
Фрукты	Фрукты и ягоды кисло- сладких сортов натуральные, запеченные Компоты, желе без сахара	Сладкие сорта фруктов и ягод Виноград Изюм, чернослив
Сладости		Сахар Мёд Варенье Пирожные Любые конфеты
Напитки	Чай Черный кофе Несладкий компот Овощные соки	Сладкие соки и компоты
Яйца	Вареные вкрутую Омлеты	
Соусы и специи		Жирные приправы Острые пряности Майонез
Жиры и масла	Растительное масло Масло сливочное ограниченно	Тугоплавкие жиры Сало
Другое	Салаты овощные, из кальмаров, рыбные, мясные без майонеза с растительным маслом, винегреты	

Особенности питания:

Уменьшение калорийности рациона за счет углеводов, особенно легкоусвояемых, и, в меньшей степени – жиров (в основном животных) при нормальном содержании белка. Ограничение свободной жидкости, натрия хлорида и возбуждающих аппетит продуктов и блюд. Увеличение содержания пищевых волокон. Блюда готовят вареные, тушеные, запеченные. Используют заменители сахара для сладких блюд и напитков.

Стол № 9

Показания:

сахарный диабет легкой и средней степени;
установление толерантности к углеводам;
подбор доз инсулина или других препаратов.

Режим питания: 5 раз в день.

Срок назначения: иногда пожизненно.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб черный из муки 2-го сорта, Выпечка с использованием сахарозаменителей	Изделия из сдобного и слоеного теста Пирожные Торты
Первые блюда	Супы из разных овощей, щи, борщи, свекольник, окрошка мясная и овощная, супы на слабых бульонах или на воде с разрешенными крупами, картофелем, фрикаделями	Жирные и крепкие бульоны
Мясо	Нежирные сорта говядины, телятины, свинины, баранины, кролик, куры, индейка Говяжьи сардельки, молочные сосиски, диетические колбасы	Колбасы Копчености
Рыба	Рыба нежирная	Соленая рыба
Крупы и каши	Крупы ограничено, в пределах нормы углеводов Каши из гречневой, ячневой, овсяной, перловой, пшеничной круп,	Манная и рисовая крупы

Молочные продукты	<p>Кефир, молоко, ацидофилин</p> <p>Творог 9%-ный, творог обезжиренный и блюда из него</p> <p>Неострый и нежирный сыр</p> <p>Немного сметаны в блюда</p>	
Овощи и зелень	<p>Картофель в пределах нормы углеводов</p> <p>Капуста, баклажаны, огурцы, сладкий перец, стручковая фасоль, репа, редис, кабачки, цветная капуста, салат, шпинат, тыква – без ограничения</p> <p>Зеленый горошек, свекла, морковь – ограниченно</p>	
Фрукты	<p>Фрукты и ягоды кислые и кисло-сладкие в любом виде</p> <p>Несладкий компот, желе, печеные яблоки</p>	<p>Виноград</p> <p>Изюм</p> <p>Финики</p> <p>Хурма</p> <p>Бананы</p>
Сладости		<p>Сахар</p> <p>Мёд</p> <p>Варенье</p> <p>Конфеты</p> <p>Мороженое</p>
Напитки	<p>Чай, кофе с молоком, отвар шиповника, не сладкий компот, овощные соки</p>	<p>Лимонад</p> <p>Сладкие соки</p>
Яйца	<p>Яйца 1–2 шт. в день, вареные или в блюда</p>	
Соусы и специи	<p>Нежирные соусы на овощных отварах, слабых нежирных бульонах</p> <p>Лавровый лист</p>	
Жиры и масла	<p>Масло сливочное несоленое</p> <p>Растительные масла в блюда</p>	

Другое	Винегреты Икра овощная, кабачковая Салаты из кальмаров Рыба заливная Нежирный говяжий студень	
--------	---	--

Особенности питания:

блюда подаются в отварном, запеченном, паровом виде, в жареном – ограниченно.

Стол № 10

Показания:

атеросклероз с поражением сосудов сердца, головного мозга или других органов, повышенный холестерин крови;

ишемическая болезнь сердца;

артериальная гипертензия на фоне атеросклероза.

Режим питания: 4–5 раз в день.

Срок назначения: длительный.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб пшеничный из муки 1–2-го сорта, хлеб ржаной обдирной, зерновой Сухое несдобное печенье Выпечка без соли с творогом, рыбой, мясом, добавлением молотых пшеничных отрубей, соевой муки	Изделия из сдобного и слоеного теста
Первые блюда	Овощные (щи, борщ, свекольник), вегетарианские с картофелем и крупой, фруктовые, молочные	Мясные, рыбные, грибные бульоны, Из бобовых
Мясо	Различные виды мяса и птицы нежирных сортов, в отварном и запеченном виде, куском и рубленые	Утка, гусь, печень, почки, мозги, колбасы, копчености, консервы

Рыба	Нежирные виды, отварная, запеченная, куском и рубленая. Блюда из морепродуктов (морской гребешок, мидии, морская капуста и др.)	Жирные виды рыбы Соленая и копченая рыба, консервы, икра
Крупы и каши	Гречневая, овсяная, пшено, ячневая и др. – рассыпчатые каши, запеканки. Рис, манная крупа, макароны – ограниченно	
Молочные продукты	Молоко и кисломолочные напитки пониженной жирности, Творог нежирный, блюда из него, Нежирный, малосоленый сыр	Соленый и жирный сыр, жирные сливки, сметана и творог
Овощи и зелень	Любые кроме запрещенных	Редис, редька, щавель, шпинат, грибы
Фрукты	Фрукты и ягоды в сыром виде, сухофрукты, компоты, желе, муссы, самбуки (полусладкие или на ксилите)	Виноград, изюм
Сладости	Сахар, мед, варенье – ограниченно	Шоколад, кремовые изделия, мороженое
Напитки	Некрепкий чай с лимоном, молоком; слабый кофе натуральный Кофейные напитки Соки овощные, фруктовые, ягодные Отвар шиповника и пшеничных отрубей	Крепкий чай и кофе, какао
Яйца	Белковые омлеты; яйца всмятку – до 3 штук в неделю. желтки – ограниченно	

Соусы и специи	На овощном отваре, заправленные сметаной, молочные, томатные, фруктово-ягодные подливки Ванилин, корица, лимонная кислота. Ограниченно – майонез, хрен	Мясные, рыбные, грибные соусы, перец, горчицу
Жиры и масла	Сливочное и растительные масла	Животные и кулинарные жиры
Другое	Вымоченная сельдь Диетическая колбаса Нежирная ветчина	Жирные, острые и соленые продукты, икра

Стол № 11

Показания:

туберкулез легких, костей, лимфатических узлов, суставов при нерезком обострении или его затухании, при пониженной массе тела;
истощение после инфекционных болезней, операции, травм.

Режим питания: 4–5 раз в день.

Срок назначения: 1–2 месяца и более.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Пшеничный и ржаной хлеб Различные мучные изделия (пирожки, печенье, бисквиты, сдоба)	
Первые блюда	Любые	
Мясо	Нежирное мясо в любой кулинарной обработке Субпродукты Колбасы, ветчина, сосиски Консервы	
Рыба	Любая рыба Морепродукты Икра, консервы	
Крупы и каши	Любые крупы Макароны Бобовые – хорошо разваренные, в виде пюре	

Молочные продукты	Молоко, творог, кефир, сметана, нежирный сыр	
Овощи и зелень	Любые, в сыром и приготовленном виде	
Фрукты	Большинство фруктов и ягод	
Сладости	Большинство сладких блюд, мед	Торты и пирожные с большим количеством крема
Напитки	Любые	
Яйца	В любом приготовлении	
Соусы и специи	Красный, мясной, сметанный, молочно-яичный. Пряности в умеренном количестве, но в широком ассортименте. Хрен, горчица, кетчуп	Острые и жирные соусы
Жиры и масла	Масло растительное, топленое, сливочное, мягкий (наливной) маргарин, майонез	Бараний, говяжий, кулинарный жиры Твердые маргарины

Особенности питания:

Диета отличается повышенной энергетической ценностью с большим содержанием белков, минеральных веществ и витаминов.

Стол № 12

Показания:

функциональные заболевания нервной системы.

Режим питания: 5 раз в день.

Срок назначения: 2–3 месяца.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб диетический, вчерашний или подсушенный Несдобные бисквит и печенье	
Первые блюда	Овощные (щи, борщ, свекольник), вегетарианские с картофелем и крупой, фруктовые, молочные	Мясные, рыбные, грибные бульоны

Мясо	Нежирное мясо в отварном виде (телятина, говядина, крольчатина, индюшати́на) Язык Печень	Жирные сорта мяса
Рыба	Нежирная (окунь, щука, треска) Морепродукты	
Крупы и каши	Любые крупы Бобовые	
Молочные продукты	Молоко, творог, кефир, сметана, нежирный сыр	
Овощи и зелень	Любые, кроме запрещенных	Щавель, редька, чеснок и репчатый лук, редис
Фрукты	Сухофрукты и свежие фрукты	
Сладости	Мед, конфеты без шоколада	Шоколад в любом виде
Напитки	Травяные чаи, отвар из плодов шиповника, соки из овощей и фруктов	Крепкий черный чай, кофе, какао Алкоголь
Яйца	Только всмятку, не более двух в день	
Соусы и специи	Томатный, луковый (из вываренного лука), сметанный, на овощных отварах	Острые соусы, горчица, хрен, перец
Жиры и масла	Масло растительное, топленое сливочное	Животные жиры Сало
Другое		Жирные, острые и жареные блюда Копчености

Особенности питания:

Желательно чаще употреблять язык, печень, бобовые, молочные продукты. Блюда подаются в любом виде, кроме жареных.

Стол № 13

Показания:

острые инфекционные заболевания.

Режим питания: 5–6 раз в день.

Срок назначения: несколько дней.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб пшеничный из муки высшего и 1-го сорта, подсушенный Сухари Сухое несдобное печенье Бисквит	Ржаной и любой свежий хлеб, сдобное тесто
Первые блюда	Некрепкие обезжиренные мясные и рыбные бульоны с яичными хлопьями, кнелями Суп-пюре из мяса Слизистые отвары из крупы с бульоном; супы на бульоне или овощном отваре с разваренной манной, рисовой, овсяной крупой, вермишелью, разрешенными овощами в виде пюре	Жирные бульоны, щи, борщи, супы из бобовых, пшена
Мясо	Нежирные сорта мяса без жира, фасций, сухожилий, кожи. В мелкорубленном виде, отварные паровые блюда Суфле и пюре из отварного мяса; котлеты, фрикадельки паровые	Жирные сорта: утка, гусь, баранина, свинина. Колбасы, консервы
Рыба	Нежирные виды без кожи Отварные, паровые в виде котлет или куском	Жирная, соленая, копченая рыба Консервы
Крупы и каши	Манная, молотая гречневая крупа, рис, геркулес в виде протертых, разваренных полужидких и полувязких каш на молоке или бульоне Отварная вермишель	Пшено, перловая, ячневая, кукурузная крупы Бобовые Макароны

Молочные продукты	Кисломолочные напитки Свежий творог, творожная паста, суфле, пудинг, сырники паровые, Сметана нежирная Тертый сыр Молоко, сливки в блюдах	Цельное молоко Сливки Жирная сметана
Овощи и зелень	Картофель, морковь, свекла, цветная капуста в виде пюре, суфле, паровых пудингов. Спелые томаты	Белокочанная капуста, редис, редька, лук, чеснок, огурцы, брюква, грибы
Фрукты	В сыром виде очень спелые Мягкие фрукты и ягоды сладкие и кисло- сладкие, чаще протертые; печеные яблоки Пюре из сухофруктов Кисели, муссы, протертые компоты, самбуки, желе Крем и кисель молочные Меренги, снежки с киселем	Плоды, богатые клетчаткой, с грубой кожицей
Сладости	Мармелад	Шоколад, пирожные Варенье, джемы
Напитки	Чай с лимоном Чай и кофе некрепкие с молоком. Разбавленные фруктово-ягодные, овощные соки Отвар шиповника и пшеничных отрубей, морсы	Какао
Яйца	Всмятку, паровые, белковые омлеты	Яйца вкрутую и жареные
Соусы и специи	Белый соус на мясном бульоне, овощном отваре	Острые, жирные соусы Пряности

	Молочный, сметанный, вегетарианский кисло-сладкий, польский Муку для соуса подсушивают	
Жиры и масла	Сливочное масло Рафинированное растительное масло	Другие жиры
Другое	Заливное из протертого мяса, из рыбы Икра Форшмак из вымоченной сельди	Жирные и острые закуски, копчености, консервы, салаты из овощей

Стол № 14

Показания:

мочекаменная болезнь с камнями-фосфатами и щелочной реакцией мочи.

Режим питания: 5 раз в день.

Срок назначения: длительно.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Различные виды	
Первые блюда	На слабом мясном, рыбном, грибном бульонах с крупой, лапшой, бобовыми	Молочные, овощные и фруктовые
Мясо	Различные виды	Копчености
Рыба	Различные виды Рыбные консервы – ограниченно	Соленая, копченая рыба
Крупы и каши	Любые в разнообразном приготовлении на воде, мясном, овощном бульоне.	Каши на молоке
Молочные продукты	Только немного сметаны в блюдах	Молоко, кисломолочные напитки, творог, сыр
Овощи и зелень	Зеленый горошек, тыква, грибы	Другие овощи и картофель
Фрукты	Кислые сорта яблок, клюква, брусника, компоты, желе и кисели из них.	Другие фрукты и ягоды
Сладости	Сахар, мед, кондитерские изделия,	Сладкие блюда на молоке

	фруктовый лед	
Напитки	Некрепкий чай и кофе без молока. Отвар шиповника, морсы из клюквы или брусники	Фруктовые, ягодные и овощные соки
Яйца	В различном приготовлении и в блюдах 1 яйцо в день	
Соусы и специи	Не острые соусы на мясном, рыбном, грибном бульонах Пряности в очень ограниченном количестве	Острые соусы, горчица, хрен, перец
Жиры и масла	Сливочное, коровье топленое и растительные	Сало, кулинарный жир
Закуски	Различные мясные, рыбные, из морепродуктов Вымоченная сельдь, икра	Овощные салаты, винегреты, овощные консервы

Особенности питания:

Полноценный рацион с ограничением богатых кальцием и ощелачивающих продуктов.

Стол № 15

Показан при заболеваниях, при которых нет необходимости в лечебных диетах. Этот рацион является физиологически полноценным, при этом исключаются острые и трудноперевариваемые продукты. В сутки следует потреблять 90 г белков, 100 г жиров и 400 г углеводов. Можно есть практически все продукты, кроме жирной птицы и мяса, горчицы, перца и тугоплавких жиров животного происхождения.

Показания:

заболевания, не требующие специальной диеты.

Режим питания: 4 раза в день.

Срок назначения: неограниченный.

Продукты	Рекомендовано	Исключить
Хлеб и выпечка	Хлеб пшеничный и ржаной, мучные изделия	
Первые блюда	Борщи, щи, свекольник, рассольник; молочные	Борщи, щи, свекольник, рассольник; молочные

Мясо и рыба	Мясные и рыбные блюда различного кулинарного приготовления; сосиски, сардельки, вареные колбасы	Жирные сорта мяса, утку, гуся
Крупы и каши	Любые крупы Макароны Бобовые	
Молочные продукты	Любые	
Овощи, фрукты и зелень	Овощи и фрукты в сыром виде и после тепловой обработки	Овощи и фрукты в сыром виде и после тепловой обработки
Сладости	Любые	
Напитки	Фруктовые и овощные соки, отвар шиповника и пшеничных отрубей Чай, кофе, какао	
Яйца	Яйца в отварном виде и в блюдах	
Соусы и специи	Любые неострые	Перец, горчица
Жиры и масла	Масло сливочное, коровье топленое, растительные масла; Маргарины – ограниченно	Тугоплавкие животные жиры

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно проектируемым технологическим картам на разработанные блюда.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0–200 °С, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент столовой посуды и приборов для подачи и проведения бракеража, механическое, нейтральное и тепловое оборудование необходимое для проведения технологических процессов согласно технологическим картам.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа предварительно разрабатывает рацион одного дня для лечебно-профилактических учреждений или санаториев.

1. Составить технологические карты на три выбранных блюда из разработанного рациона, рассчитать количество сырья на приготовления трех порций каждого блюда.

2. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептов.

3. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Изложите принцип организации лечебных диет по столам М. И. Певзнера.

2. Опишите основные требования к технологическим процессам при изготовлении блюд, рекомендуемых к столу № 5.

3. Опишите основные требования к технологическим процессам при изготовлении блюд, рекомендуемых к столу № 8.

4. Какие технологические приемы относятся к процессам химического щажения.

5. Опишите основные требования к технологическим процессам при изготовлении блюд, рекомендуемых к столу № 1.

ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 12

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ОТРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ БЛЮД ИЗ РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЛЯ ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ/ШКОЛЬНЫХ СТОЛОВЫХ

Цель: формирование умений и навыков разработки меню и приготовления блюд из рациона, отвечающего требованиям для организации питания в дошкольных учреждениях и школьных столовых.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. ГУ НИИ питания РАМН, совместно с Роспотребнадзором, Московским Фондом Содействия санитарно-эпидемиологическому благополучию населения, разработал рационы школьных завтраков и обедов. Разработка этих рационов была основана на следующих принципах:

- Необходимость удовлетворения потребности детей в энергии за счет школьных завтраков на 25 % и за счет обедов на 30 %;

- Максимальное разнообразие продуктов и блюд, одним из подходов к реализации которого является разработка не 10–14-дневного меню, а 24 дневного меню и включение в него всех групп продуктов, в т.ч. мяса, овощей, рыбы.

К основным принципам рационального питания детей относятся:

1. Соответствие калорийности рациона суточным энергозатратам: поддержание основных жизненных функций организма (энергия основного обмена); динамическое действие пищи (усиление обмена в ответ на приме пищи); расход энергии на рост, развитие и отложение тканевых веществ; расход энергии на выполнение работы, двигательную активность, крик и плач у детей.

При составлении рациона необходимо обратить внимание на обеспечение энергетического баланса: поступление калорий в организм должно быть строго сбалансировано с их расходом. Основной обмен у детей по сравнению со взрослыми повышен более, чем в 1,5–2 раза за счет расхода энергии на построение новых тканей.

2. Качественная адекватность питания – соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма. При обеспечении качественного питания необходимо обращать внимание на поступление незаменимых, строго нормируемых пищевых веществ. К ним относят белки, составные части пищевых жиров, витамины, минеральные соли и воду. Указанные соединения не синтезируются в организме, либо синтезируются недостаточно; не способны к формированию депо; их отсутствие в конечном итоге приводит к алиментарным дефицитным состояниям, многие из которых обнаруживают в короткие сроки.

3. Сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных элементов, а также белков животного и жиров растительного происхождения). Энергетическую ценность рациона распределяют следующим образом: за счет белков – около 14, жиров – около 31, углеводов – около 55 %. В детском питании для младшего возраста соотношение белков, жиров и углеводов должно быть 1:1:3, для старшего возраста – 1:1:4.

4. Режим питания – регулярность, кратность, распределение суточного рациона по энергоценности, химическому составу, продуктовому набору следующий: до 7 лет – 5 раз, школьники – 4 раза. Для детей от 3 до 17 лет – соответственно 25, 40, 10, 25 %; для шестилеток, посещающие детские учреждения на завтрак – 25, на обед – 35, на полдник – 15 % от энергетической ценности рациона (остальное дома).

5. Правильная тепловая обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ, а также снижение (исключение) образования в продуктах новых веществ, неблагоприятно действующих на организм детей (например, экстрактивные вещества и грубые поджаристые корочки с высоким количеством меланоидов нарушают процессы возбуждения и торможения нервной системы детей, отягощают функции печени и почек).

В Российской Федерации вопросы детского питания нашли отражение в следующих законах.

Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», глава III, ст. 17. При организации питания в дошкольных и других образовательных учреждениях, лечебно-профилактических учреждениях, оздоровительных учреждениях и учреждениях социальной защиты, установлении норм пищевого довольствия для военнослужащих, а также при установлении норм питания для лиц, находящихся в следственных изоляторах или отбывающих наказание в исправительных учреждениях, обязательно соблюдение научно-обоснованных физиологических норм питания человека.

Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», глава IV, статья 15. Предназначенные для реализации пищевые продукты должны удовлетворять физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии, отвечать обычно предъявляемым к пищевым продуктам требованиям в части органолептических и физико-химических показателей и соответствовать установленным нормативными документами требованиям к допустимому содержанию химических (в том числе радиоактивных), биологических веществ и их соединений, микроорганизмов и других биологических организмов, представляющих опасность для здоровья нынешнего и будущих поколений. Пищевая ценность продуктов детского питания должна соответствовать функциональному состоянию организма ребенка с учетом его возраста. Продукты детского питания должны быть безопасными для здоровья ребенка [61].

Закон РФ «Об образовании в российской Федерации». Глава 4, ст. 37. Организация питания обучающихся. Организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Расписание занятий должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся. Обучающиеся федеральных государственных образовательных организаций, реализующих образовательные программы по специальностям и направлениям подготовки в области обороны и безопасности государства, в области подготовки плавательных составов морских судов, судов внутреннего водного плавания, судов рыбопромыслового флота, летного состава воздушных судов, авиационного персонала, персонала, обеспечивающего организацию воздушного движения, а также общеобразовательных и профессиональных образовательных организаций, реализующих дополнительные общеобразовательные программы, имеющие целью подготовку несовершеннолетних граждан к военной или иной государственной службе, обеспечиваются питанием по нормам и в порядке, которые определяются учредителями указанных федеральных государственных образовательных организаций. Обеспечение питанием обучающихся за счет бюджетных ассигнований бюджетов субъектов Российской Федерации осуществляется в случаях и в порядке, которые установлены органами государственной власти субъектов Российской Федерации, обучающихся за счет бюджетных ассигнований местных бюджетов – органами местного самоуправления.

Ассортимент и условия реализации пищевых продуктов, предназначенных для дополнительного питания учащихся образовательных учреждений отражены в методических рекомендациях. Протокол № 4 от 2 июля 2002 г. Глава 1, пункт 1.3. Основными задачами при формировании ассортимента пищевых продуктов, предназначенных для организации дополнительного питания учащихся, являются: обеспечение детей и подростков пищевыми продуктами, соответствующими возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального, сбалансированного, здорового питания, требованиями качества, безопасности и пищевой ценности, а также создание условий для оптимального физического развития детей и подростков и предупреждение (профилактика) среди них инфекционных и неинфекционных заболеваний.

Нормативное обеспечение школьного питания

По физиологическим особенностям организма детей, школьный возраст делят на три этапа: младший (7–10 лет), средний (10–13 лет), старший (14–17 лет). В возрасте 7–10 лет нарастание массы тела происходит плавно, но в 10–11 лет у девочек и в 12–13 лет у мальчиков она увеличивается интенсивно, что связано с началом полового созревания. В этот период происходит интенсивное увеличение мышечной ткани и силы мышц, высок уровень минерального обмена, обуславливающий рост скелета. У подростков возрастает функциональная нагрузка на все органы и системы и прежде всего на центральную нервную, сердечно-сосудистую и пищеварительную системы. На сегодняшний день согласно СанПиНу 2.3/2.4.3590 – 20 при одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентном отношении должно составлять: завтрак – 25, обед – 35, полдник – 15 (для обучающихся во вторую смену – до 20–25 %), ужин – 25 %. Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах $\pm 5\%$, при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

В суточном рационе питания оптимальное соотношение пищевых веществ: белков, жиров и углеводов, должна составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности, как 10–15, 30–32 и 55–60 %, соответственно, а соотношения кальция к фосфору, как 1:1,5. Потребность школьников в пищевых веществах и энергии согласно двум основным документам представлена в таблице 4.

Таблица 4 – Потребность в пищевых веществах и энергии обучающихся общеобразовательных учреждений в возрасте с 7 до 11 и с 11 лет и старше

Наименование веществ	Усредненная потребность						
	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		МР 2.3.1.2432-08				
	7–11 лет	11 лет и старше	7–11 лет	11–14		14–18	
				мальчики	девочки	мальчики	девочки
Белки, г	77	90	63	75	69	87	75

Наименование веществ	Усредненная потребность						
	СанПиН 2.3/2.4.3590-20		МР 2.3.1.2432-08				
	7–11 лет	11 лет и старше	7–11 лет	11–14		14–18	
				мальчики	девочки	мальчики	девочки
Жиры, г	79	92	70	83	77	97	83
Углеводы, г	335	383	305	363	334	421	363
Энергетическая ценность, ккал	2350	2713	2100	2500	2300	2900	2500
Витамин В ₁ , мг	1,2	1,4	1,1	1,3	1,3	1,5	1,3
Витамин В ₂ , мг	1,4	1,6	1,2	1,5	1,5	1,8	1,5
Витамин С, мг	80	70	60	70	60	90	70
Витамин А, мг	0,7	0,9	0,7	1	0,8	1	0,8
Витамин Е, мг ток. экв.	10	12	10	12	12	15	15
Кальций, мг	1100	1200	1100	1200	1200	1200	1200
Фосфор, мг	1650	1800	1100	1200	1200	1200	1200
Магний, мг	250	300	250	300	300	400	400
Железо, мг	12	17	12	12	15	15	18
Цинк, мг	10	14	10	12	12	12	12
Йод, мг	0,1	0,12	0,12	0,13	0,15	0,15	0,15

ПОРЯДОК ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

Материалы и оборудование:

Сырье: сырье согласно проектируемым технологическим картам на разработанные блюда.

Приборы, оборудование, посуда: термометр с диапазоном 0–200 °С, весы с точностью измерений 0,1 г, ассортимент столовой посуды и приборов для подачи и проведения бракеража, механическое, нейтральное и тепловое оборудование необходимое для проведения технологических процессов согласно технологическим картам.

ХОД РАБОТЫ

Работа выполняется в группах студентов по 2–3 человека, каждая группа предварительно разрабатывает рацион одного дня для школьной столовой.

1. Составить технологические карты на три выбранных блюда из разработанного рациона, рассчитать количество сырья на приготовления трех порций каждого блюда.

2. Приготовить, оформить и осуществить подачу выбранных блюд. В процессе приготовления заполнить таблицу отходов и потерь. Провести анализ соответствия отходов и потерь, полученных в ходе выполнения работы с нормируемым сборником рецептов.

3. Произвести бракераж изготовленных блюд, заполнить бракеражную таблицу.

4. Составить отчет по лабораторной работе, который должен содержать: рецептуру и технологию приготовления, а также оценку качества и подачи, выводы после проведения бракеража.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ

1. Какие продукты рекомендуется включать в рацион питания школьника не реже 2–3 раз в неделю?
2. Дневные интервалы между приемами пищи школьников в организованных коллективах должны составлять ... часов.
3. Ежедневно детям и подросткам рекомендуется употреблять следующие продукты....
4. Какие пищевые продукты не допускается использовать в питании школьников в организованных коллективах?
5. Какие помещения должны обязательно входить в состав школьных пищеблоков?

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880). Москва, – 2011.
2. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» (утверждён решением комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881). Москва, – 2011.
3. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (принят решением совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года N 162). Москва, – 2016.
4. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации»
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
7. ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания».
8. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Локальный электронный методический материал

Инна Марковна Титова

СТАНДАРТЫ ОБСЛУЖИВАНИЯ И ПЛАНИРОВАНИЕ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ

Редактор Е. Билко

Уч.-изд. л. 7,6. Печ. л. 6,1

Федеральное государственное
бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»,
236022, Калининград, Советский проспект, 1