

Аннотация

Примерное 12 – ти дневное меню разработано для школы - интерната для питания детей с лет и старше – горячий завтрак, обед, полдник, ужин, сонник.

Нормы потребления рассчитаны для горячего завтрака (20%) , обеда (30-35%), полдник(15) ужин(25%), сонник (5%) в соответствии Приложением 8, таблица №1 «Рекомендуем среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе, используемых для приготовления блюд, напитков, для обучающихся общеобразовательных учреждений» СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарн эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательн учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

Меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ в каждом блюде витамин минеральных элементов. Расчеты проведены на программном комплексе: «Система расчетов общественного питания», одобренный Федеральной службой по надзору в сфере защиты и потребителей и благополучия человека (свидетельство №32 от 11.06.2009 г.)

Меню и технологические карты для организации питания детей разработаны на основе Сборников технологических нормативов и в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, I час М.: Хлебпродинформ, 1996 г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, II час М.: Хлебпродинформ, 1997 г.;
- Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобн булочные изделия, III часть - М.: Хлебпродинформ, 2000г.;
- Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарн продукции, часть IV - М.: Хлебпродинформ, 2001 .;
- Сборник рецептур блюд национальных кухонь, часть V - М.: Хлебпродинформ, 2001г.;
- Сборником рецептур блюд диетического питания - М.: Хлебпродинформ, 2002г.;
- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания общеобразовательных школах — М.: Хлебпродинформ, 2004г.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольн образовательных учреждений, I часть, II часть — Пермь: Уральский институт питания, 2004г.
- Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции общественного питания де и подростков школьного возраста в организованных коллективах, Том 1,2 – Москва, 2006г.

Для овощей приняты нормы отходов соответствие с Приложением №24, Сборника рецепт блюд и кулинарных изделий 1996 г. Необходимо строго следить за пересчетом процента отходов / расчета сырья по овощам, в соответствии с сезонностью.

При приготовлении блюд, предусматривающих замену продуктов, использована таблица № «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Приготовление блюд должен соблюдаться принцип «щадящего питания»: для тепло обработки применяется варка, запекание, припускание, тушение, приготовление на паре приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не допускается жарка.

В целях профилактики гиповитаминозов проводят круглогодичную искусственн витаминизацию холодных напитков (компоты, кисели и др.) аскорбиновой кислотой, в соответствии санитарными правилами. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работн (при его отсутствии иным ответственным лицом). Подогрев витаминизированной пищи не допускается.

Кроме того, в меню могут быть использованы: хлеб и хлебобулочные изделия с содержани витаминов и минералов. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами рекомендуе использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Продукты, входящие в состав рецептур блюд и кулинарных изделий согласно меню указаны граммах, кроме жидкости (сок, молоко, кисломолочный продукты, вода питьевая), которые указаны миллилитрах.

При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо строго соблюдать санитарн эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд:

- при изготовлении вторых блюд из вареного мяса, птицы, рыбы или отпуске вареного м (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо обязательно подвергают вторичн кипячению в бульоне в течение 5-7 минут;
- порционированное для первых блюд мясо может до раздачи храниться в бульоне на горяч плите или мармите (не более 1 часа);
- при перемешивании ингредиентов, входящих в состав блюд, необходимо пользоват кухонным инвентарем, не касаясь продукта руками;