

ТЕМА Нормативно-технологічні документи: види, призначення, використання

Тема : Призначення та зміст Збірника рецептур страв та кулінарних виробів

План

1. Призначення Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.
2. Зміст Збірника рецептур.

Література:

- Підручник Н. М. Міфтахудінова, Л. М. Богданова «Основи калькуляції та обліку на підприємствах» громадського харчування», М.-1982 р., стор. 41-45.

Сайти:

1. <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/chapter-3242/>
2. http://pidruchniki.ws/1212012443456/turizm/rozrahunok_sirovini_viznachennya_zavdan_brigadam_kuhariv_operativniy_kontrol_robotoyu_virobnitstva

1. Збірник рецептур страв та кулінарних виробів є основним нормативним документом для визначення потреби та витрати сировини, виходу готових страв та виробів. **Містить:**

- Єдині вимоги до сировини та готової продукції
- Норми витрат сировини при приготуванні страв та виробів
- Вихід напівфабрикатів і готових страв:
- Розміри втрат при тепловій обробці

3. Основний зміст Збірника – рецептури, які поділяють на 16 розділів.

- **Рецептура** складається з показників:
 - Номер рецепту
 - Назва страви або виробу
 - Назва сировини або напівфабрикату

- Витрати сировини в г (поділяють на три варіанти I, II, III, а також брутто і нетто)
 - Вихід готових страв та виробів
- **Брутто** – маса необроблених продуктів (для м'яса – маса з кістками, сухожиллям; маса неочищеної картоплі, овочів).
 - **Нетто** – маса оброблених продуктів (м'ясо розроблене на великі та дрібні шматки напівфабрикатів, овочі - очищені).

Рецептура страв має 3 колонки:

категорія	I	II	III
Що входить в категорію	Ресторани, кафе, бари вищої оціночної категорії	для підприємств 2 категорії - кафе, закусочні, їдальні	для підприємств громадського харчування всіх типів - на виробництві, у навчальних закладах, підприємствах та установах
Чим відрізняється	Підвищені норми вкладення, широкий асортимент сировини, більш складне оформлення страв		

Читати вказівки до кожного розділу Збірника!

Тема: Порядок користування Збірником рецептур страв та кулінарних виробів

ПЛАН:

1. Визначення норм вкладення продуктів з урахуванням їх обробки в інших цехах.
2. Визначення норм відходів при холодній та втрат при тепловій обробці продуктів.
3. Виконання практичних завдань з використанням Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

Література:

- Підручник Н. М. Міфтахудінова, Л. М. Богданова «Основи калькуляції та обліку на підприємствах» громадського харчування», М.-1982 р., стор. 45-52
- Збірник рецептур страв та кулінарних виробів

Сайти:

1. <http://tourism-book.com/pbooks/book-83/ua/chapter-3242/>
2. http://pidruchniki.ws/1212012443456/turizm/rozrahunok_sirovini_viznachennya_zavdan_brigadam_kuhariv_operativniy_kontrol_robotoyu_virobnitstva

1. Визначення норм вкладення продуктів з урахуванням їх обробки в інших цехах.

Відповідальність за дотримання норм вкладення продуктів полягає на кухаря. Виконуючи первинну та теплову обробку продуктів, кухар повинен забезпечити відповідний вихід окремих продуктів та страв в цілому. Для цього кухар повинен навчитися досконально користуватися рецептурами та таблицями Збірника.

- **Брутто** – маса необроблених продуктів (для м'яса – маса з кістками, сухожиллям; маса неочищеної картоплі, овочів).
- **Нетто** – маса оброблених продуктів (м'ясо розроблене на великі та дрібні шматки напівфабрикатів, овочі - очищені).

Норми вкладення завжди в гаммах.

2. Визначення норм відходів при холодній та втрат при тепловій обробці продуктів.

Розміри втрат при тепловій обробці визначаються за допомогою Збірника рецептур страв та кулінарних виробів: таблиця в додатках «Розміри втрат при тепловій обробці страв та борошняних виробів»

3. Виконання практичних завдань з використанням Збірника рецептур страв та кулінарних виробів.

Завдання.

Розрахувати норми вкладення продуктів для приготування 100 порцій картопляного пюре для шкільної столової, порція – 150 гр

Пюре картопляне № 326

Найменування продукту	I		II		III	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля	1107	830	1127	845	1140	855
Молоко	158	150	158	150	158	150
Масло вершкове	60	60	45	45	35	35
Вихід		1000		1000		1000

Послідовність рішення:

- 1) знаходимо, скільки важить 100 порцій картопляного пюре:
1 порція – 150 гр, 100 порцій – $150 \cdot 100 = 15\,000$ грн або 15 кг
- 2) вихід в рецептурі картопляного пюре у 1000 гр (див. останню строчку в рецептурі), а нам потрібно розрахувати норми вкладення продуктів (масу брутто) в рецептурі на 15 000 гр. Тобто кількість продуктів в рецептурі потрібно збільшити в 15 разів, а саме:
 $15000 : 1000 = 15$ разів
- 3) розрахунок ведемо по III оціночній категорії (для столових громадського харчування). Отримаємо наступні дані:

Найменування продукту	На 1000 гр	розрахунок	На 100 порцій
	Брутто		Брутто
Картопля	1140	$1140 \cdot 15$	17100
Молоко	158	$158 \cdot 15$	2370

Масло вершкове	35	35*15	525
-------------------	----	-------	-----

завдання:

- виконати завдання: Розрахувати кількість продуктів для приготування 200 порцій макаронів відварених з овочами по рецептурі № 446-III.
- Підручник Н. М. Міфтахудінова, Л. М. Богданова «Основи калькуляції та обліку на підприємствах» громадського харчування», М.-1982 р., стор. 45-52

Тема: Призначення та зміст Збірника технологічних карток

ПЛАН:

1. Призначення Збірника технологічних карток.
2. Зміст Збірника технологічних карток.
3. Виконання практичних завдань з використанням Збірника рецептур трав та кулінарних виробів.

Література:

- Збірник технологічних карток

Сайти:

http://pidruchniki.ws/1334020343457/turizm/tehnologichni_karti

http://econom.mdpu.org.ua/index.php?option=com_mtree&task=viewlink&link_id=1626&Itemid=0

1. Збірник технологічних карток відповідає діючому «Збірнику рецептур страв та кулінарних виробів» для закладів громадського харчування і є нормативним документом для закладів ресторанного господарства (в минулому закладів громадського харчування) усіх форм власності.

В ньому надаються норми вкладення сировини в страви та технологія їх приготування. Надаються технологічні вимоги до сировини, яка входить в склад страви, класифікація кулінарної продукції, вимоги до реалізації, прийому, зберіганню та транспортування (міждержавний стандарт) страв.

Нормативною основою для складання технологічних карток є «Збірник рецептур страв і кулінарних виробів», які використовуються в роботі підприємства громадського харчування, а також державні стандарти та технічні умови на готові вироби.

Кулінарну продукцію в підприємствах громадського харчування виготовляють у вигляді напівфабрикатів, кулінарних виробів та страв. їх відрізняють по наступним признакам:

- **виду сировини, яку використовують** - з картоплі, овочів, грибів, з круп, бобових та макаронних виробів, з яєць та сиру, з риби та морепродуктів, з м'яса та м'ясної сировини, птиці, кролика, з фруктів та ягід і т.д.
- **способу кулінарної обробки** - відварні, припущені, тушені, жарені, запечені, випечені.
- **характеру використання** - закуски, супи, другі страви, солодкі страви, напої і т.п.
- **призначенню** - для дієтичного харчування, робочого, шкільного студентського харчування та харчування туристів, різноманітні банкети.
- **температурі подачі** - холодні, гарячі, охолоджені.
- **консистенції** - рідкі, напіврідкі, пюреподібні, в'язкі, розсипчасті.

2. Зміст Збірника технологічних карток – технологічні карт до страв та кулінарних виробів. Технологічні картки є невід'ємним елементом в організації робочого місця кухаря та виглядають таким чином:

на лицьовій стороні

1. Назва страви або виробу.
2. Номер і варіант по Збірнику рецептур.
3. Назва сировини або напівфабрикату.
4. Витрати сировини в г (маса бруто і нетто) на 1 порцію або 1000 г.
5. Вихід страви в готовому вигляді, **на зворотній стороні**

1. Вимоги до основної сировини.

2. Короткий опис технології приготування відповідної страви.
3. Технологічні вимоги до якості страви або виробу, їх оформлення.
4. Вихід основного продукту, гарніру, соусу на одну страву.

В кінці «Збірника технологічних карток на страви та кулінарні вироби для закладів ресторанного господарства» розташовані додатки.

Додаток 1 - «Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) громадського харчування».

Додаток 2 - « Загальні технічні вимоги до кулінарної продукції».

Додаток 3 - «Вимоги до реалізації кулінарної продукції». **Додаток 4** - «Упакування та маркування». **Додаток 5** - «Транспортування та зберігання».

Додаток 6 - «Норми взаємозаміни продуктів при приготуванні страв».