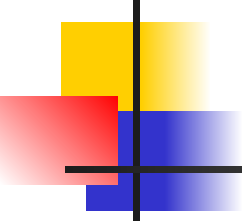


Документы, регламентирующие процессы качества готовой продукции

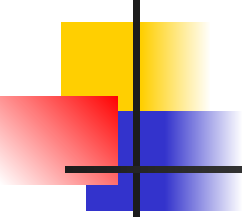
1. Стандартизация продукции общественного питания
2. Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе

Стандартизация продукции общественного питания

- 
-
- Для четкой работы СКУ при организации питания отдыхающих используют нормативную документацию (НД).

Классификация НД:

1. По категориям (определяет значимость НД)
2. По видам (определяет содержание НД)



Классификация НД по категориям

1. Межгосударственные стандарты
2. Государственные стандарты
3. ТУ
4. Технологические инструкции
5. Стандарты предприятия
6. Технологические карты



Классификация стандартов всех категорий по видам:

1. Стандарты технических условий
2. Стандартов методов контроля
3. Стандарты приемки, упаковки, хранения и т.д.

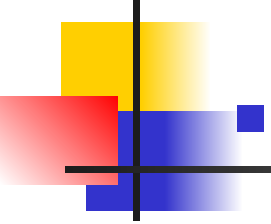
Технические условия

- Являются обязательными для всех предприятий.

Содержание ТУ:

1. Вводная часть
2. Перечень блюд и изделий
3. Требование к качеству сырья и готовой продукции
4. Рецептуры
5. Название технологического процесса
6. Вид упаковки и маркировки
7. Условия хранения и транспортировки
8. Рекомендации по использованию
9. Данные о пищевой и энергетической ценности

Технологические инструкции



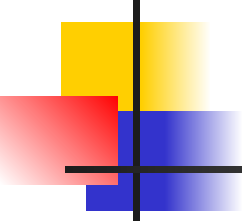
- Предназначены для описания технологических процессов и методов, повторяющихся при изготовлении полуфабрикатов, а также правил их использования



Технологические карты

- Разрабатываются предприятием или организацией на новые фирменные блюда, на мучные, кондитерские и булочные изделия.

ТК содержат следующие сведения:

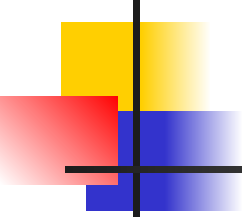
- 
-
1. Наименования сырья
 2. Нормы закладки сырья (масса брутто и нетто)
 3. Выход полуфабрикатов и готового изделия
 4. Органолептические и физико-химические качества блюда
 5. Пищевая и энергетическая ценность
 6. Описание технологии приготовления блюд
 7. Порядок оформления и подачи блюд



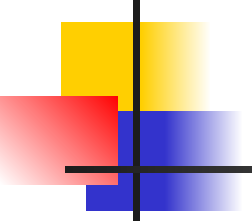
Классификация НД по видам

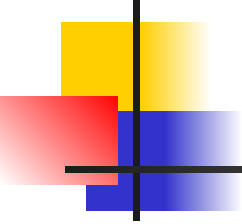
1. Рецепттурные справочники
2. Сборники рецептур блюд и изделий

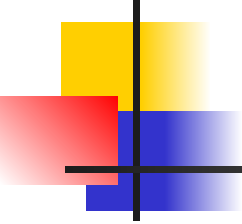
Рецептурные справочники, их содержание и роль в технологическом процессе

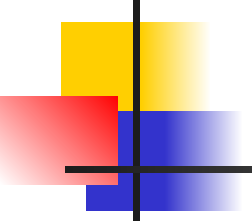


- В справочниках и сборниках учтены основные особенности питания различных групп населения
- Уточнена технология приготовления блюд с учетом использования серийно выпускаемого современного оборудования

- 
- В справочниках рекомендовано использование свежих овощей, фруктов и ягод в питании
 - В рецептурах супов, сладких блюд, соусов, напитков указана норма жидкости с учетом потерь на вытекание
 - В таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» приведены нормы взаимозаменяемости продуктов


- 
- Наименование сырья и продуктов, включенных в сборник, а также способы их промышленной обработки, приведены в соответствии с действующей нормативной документацией на сырье и продукты.
 - В основных разделах сборников приведены рецептура и технология приготовления блюд.

- 
- Сборники также приложения:
 - нормативные документы
 - таблицы продолжительности тепловой обработки продуктов
 - таблицы взаимозаменяемости продуктов
 - В соответствующих разделах включены некоторые рецептуры национальных блюд и кулинарных изделий.

- 
- Большинство блюд дано по трем вариантам, различающихся по нормам вложения сырья и выходу готовых блюд и кулинарных изделий:

1. вариант рецептур предусмотрен для предприятий высших наценочных категорий
2. вариант – для предприятий второй наценочной категории
3. вариант – для предприятий общественного питания

Семинар на тему: «Банкеты»:

- 
1. порядок приема заказов на обслуживание торжеств;
 2. банкет за столом с полным обслуживанием официантами;
 3. банкет за столом с частичным обслуживанием официантами;
 4. банкет-фуршет;
 5. банкет – коктейль;
 6. банкет вне ресторан