

# **«Организация однодневного питания для членов международного экипажа (Русско-Украинского) из 50 человек»**

Выполнила: студентка группы  
№397ПС

Демяник Татьяна Ивановна

Руководитель работы:

Преподаватель

Назарчук Ольга Геннадьевна

## Задачи

Изучить особенности питания речников и моряков, подобрать необходимое оборудование и инвентарь для приготовления.

Изучить санитарные требования к организации питания экипажа «Водный транспорт». Суда внутреннего и смешанного (река-море) плавания. Санитарные правила и нормы.

Составить план-меню.

Рассчитать потребное количество сырья с учетом численности экипажа.

Составить технологические карты блюд с указанием пищевой ценности.

Рассмотреть возможные виды дефектов возникающих при приготовлении блюд и способы их устранения.

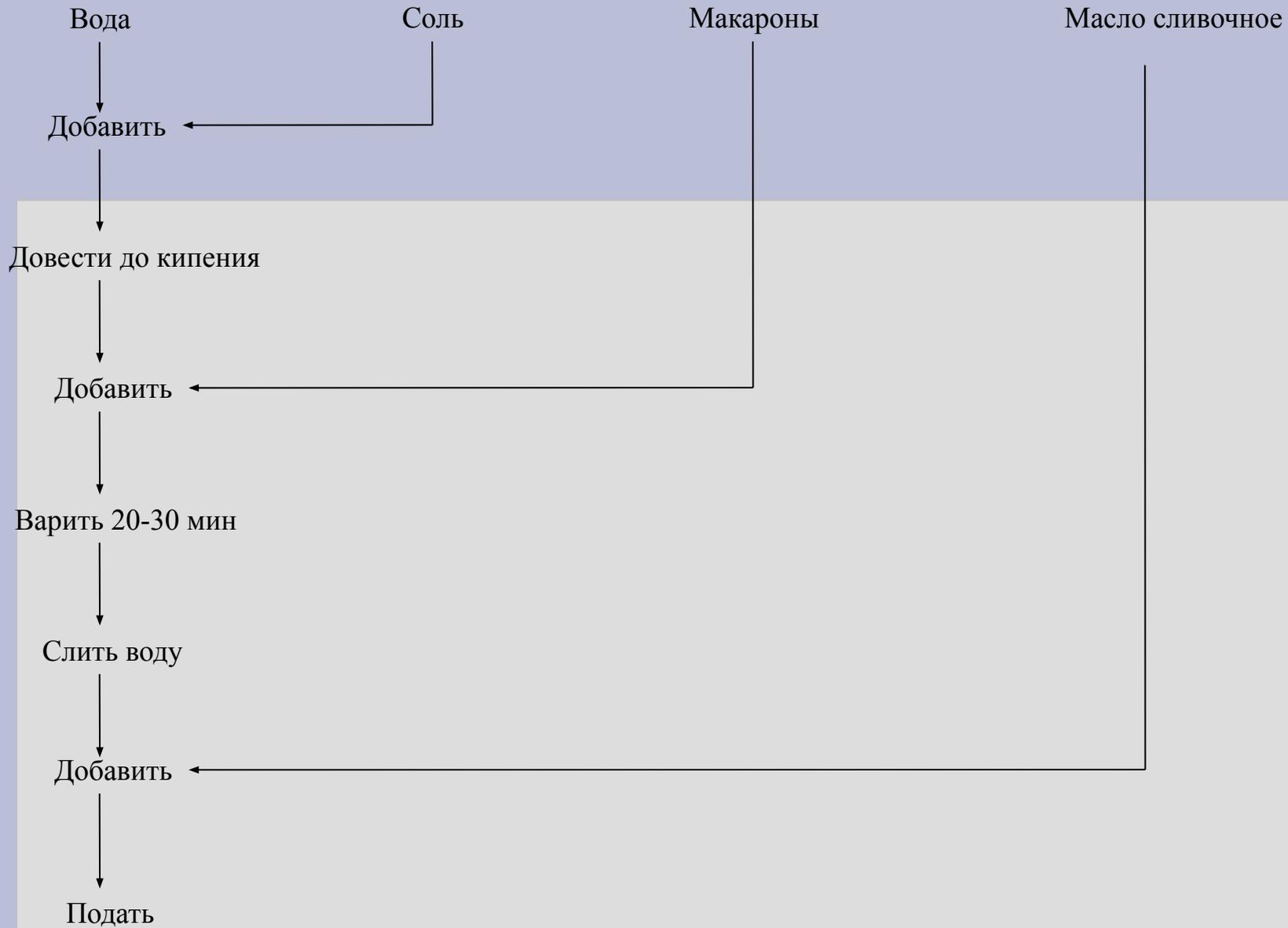
Составить технологические схемы блюд по меню обеда.

Традиционная кухня русского народа. Природные особенности мест проживания- обширные леса и долгие зимы- обусловили многие характерные особенности традиционной русской кухни: разнообразие горячих супов и каш, и так далее. В традиционной кухне, в отличие от современной, практически не встречался такой прием как жарка

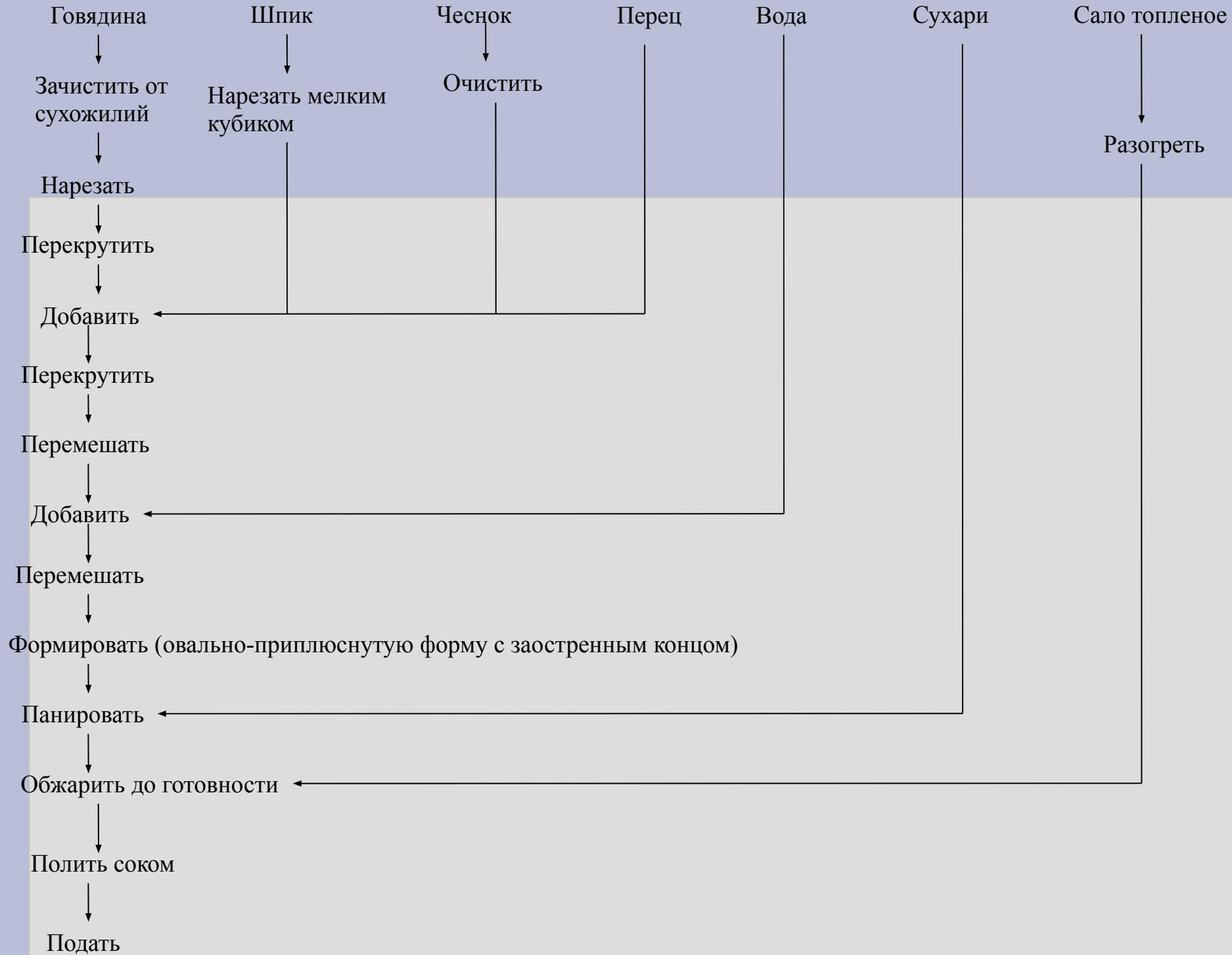
Украинская кухня складывалась на протяжении многих веков. Некоторые ее блюда получили широкое распространение среди других народов, особенно славянских, как восточных, так и западных.



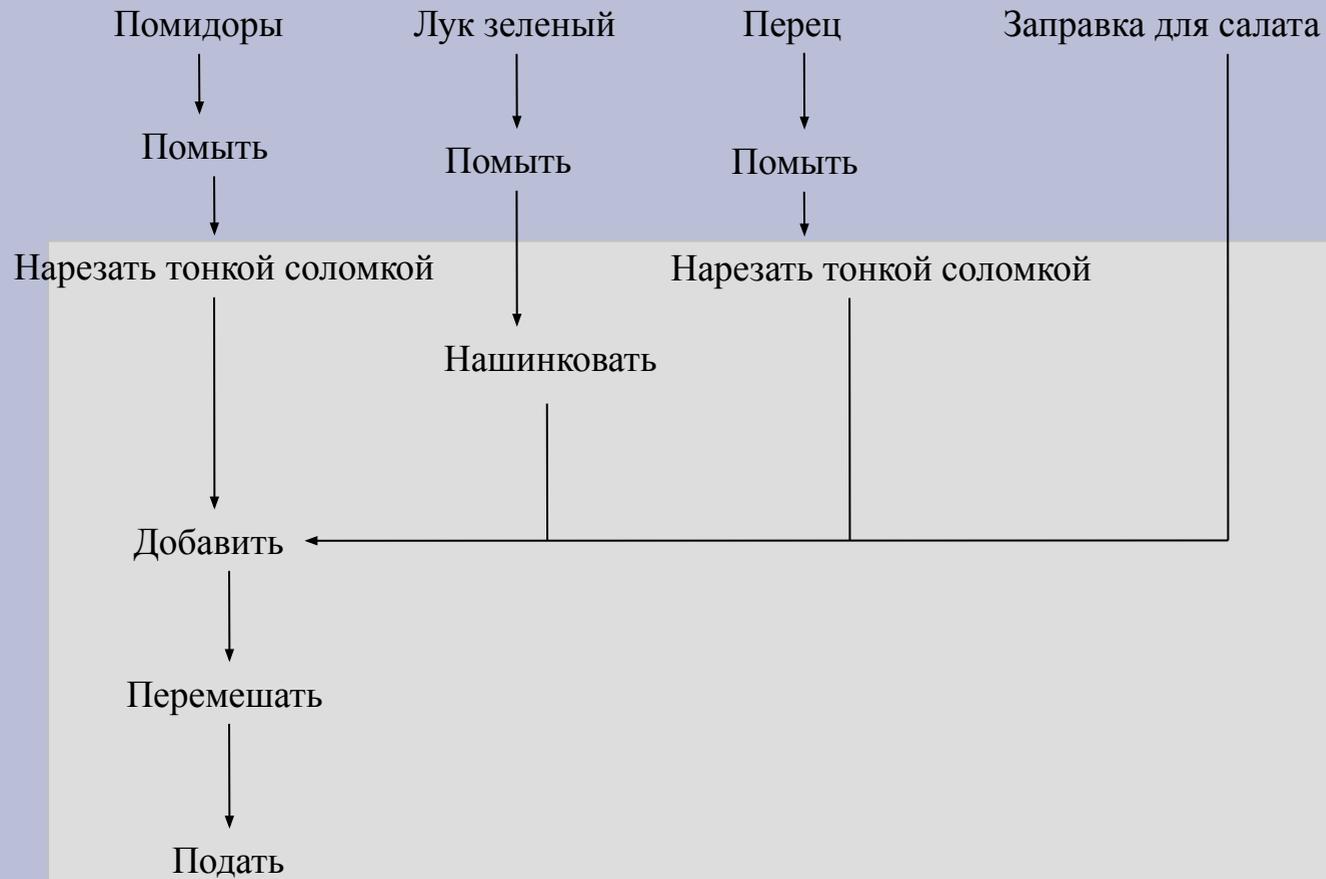
# Алгоритм приготовления «Макаронные изделия вареные»



# Алгоритм приготовления «Котлеты по-полтавски»



# Алгоритм приготовления «Салат из свежих помидоров со сладким перцем»



<b>Операции</b>	<b>Оборудование</b>	<b>Инвентарь, посуда</b>
Помыть	ВМ-1	Бочок, лоток
Очистить	МОК-250	Нож, емкость для продуктов
Нарезать	МРО50-200	Доска, нож, лоток
Почистить	СП-1400	Доска ,нож
Зачистить от сухожилий и пленок	СП-1400	Доска, нож
Нашинковать	СП-1400	Доска, нож
Измельчить	МИМ-82	Мясорубка, миска
Перемешать	МС8-150	Миска (глубокая)
Формировать	МФК-2240	Лоток
Варить	ПЭСМ-4Ш	Кастрюля
Пассеровать	ПЭСМ-4Ш	Сковородка, лопатка
Тушить	ПЭСМ-4Ш	Кастрюля, лопатка
Перемешать	СП-1400	Миска, лопатка
Уложить в посуду	ПЭСМ-4Ш	Кастрюля
Довести до кипения	ПЭСМ-4Ш	Кастрюля
Добавить	СП-1400	Миска
Отпустить	СП-1400	Посуда для подачи

## Санитарные требования к организации питания экипажа

СанПиН устанавливают гигиенические требования, санитарные нормы и гигиенические нормативы:

- 1) При проектировании судовых помещений и их оборудования на новых и переоборудуемых судах;
- 2) При проектировании на новых и переоборудуемых судах судовых систем, устройств и оборудования, обеспечивающих защиту экипажа и пассажиров от воздействия вредных факторов судовой среды и предотвращение загрязнения водной среды;
- 3) К содержанию судовых помещений и их оборудованию в период эксплуатации судна;
- 4) К эксплуатации судовых систем, устройств и оборудования, обеспечивающих защиту от воздействия вредных факторов судовой среды и предотвращение загрязнения водной среды;
- 5) К перевозке отдельных видов грузов;
- 6) К организации государственного санитарно-эпидемиологического надзора за судами внутреннего и смешанного плавания.

## Меню дневного рациона

№ по сб. р-р. ##	Наименование блюда	Выход, г.
Завтрак		
№386	Каша вязкая с черносливом	360
№868	Компот из смеси сухофруктов	200
№1	Бутерброд с маслом	30/10
Обед		
№61	Салат из свежих помидоров со сладким перцем	100
№1102	Борщ украинский	250
№1113	Котлеты по-полтавски	100
№413	Макаронные изделия отварные	150
№943	Чай с сахаром	200/15
Вечерний чай		
№1058	Ватрушка с творогом	75
№944	Чай с лимоном	200/15/7
Ужин		
№591	Гуляш	100
№694	Пюре картофельное	150
-	Хлеб пшеничный (в день)	550





## Вечерний чай

Ватрушка с творогом	75	-	24	90	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	180	-	-	-
Чай с лимоном	200/15/7	-	805	7500	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

## Ужин

Гуляш	100	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	325	-	70	-	-	-
Пюре картофельное	150	-	-	-	-	-	39	-	-	-	-	1282	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Хлеб	550	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Итого на 50 чел., кг.	---	1116	2742	29507	900	1502	595,2	1000	10	937,5	1250	2944,5	312,5	100	3,75	550	1255	287,5	312,5	62,5	187,5

Технологическая карта		Наименование блюда: Борщ украинский			
Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию		Расход продуктов на 50 порций		Технология приготовления
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Говядина	38,5	28,5	1925	1425	Свеклу нарезают соломкой, добавляют соль, уксус, жир, сахар и тушат до готовности. Морковь и петрушку, нашинкованные соломкой, лук нарезанный дольками, пассеруют с жиром. В бульон кладут нарезанный дольками картофель, нашинкованную капусту и варят 10-15 мин., затем добавляют тушеные и пассерованные овощи, поджаренную муку, болгарский перец, специи и варят до готовности. Готовый борщ заправляют перед подачей чесноком, растертым с зеленью и шпиком.
Свекла	37,5	30	1875	1500	
Капуста	50	40	2500	2000	
Картофель	66,5	50	3325	2500	
Морковь	12,5	10	625	500	
Петрушка	5	4	250	200	
Лук репчатый	9	7,5	450	375	
Чеснок	1	0,75	50	37,5	
Томат-пюре	10	10	500	500	
Мука пшеничная	1,5	1,5	75	75	
Шпик	2,5	2,5	125	125	<b>Правила подачи:</b> При отпуске в борщ добавляют сметану и посыпают мелко нарезанной зеленью.
Сало свиное	5	5	250	250	
Уксус 3%	2,5	2,5	125	125	
Перец	0,05	0,05	2,5	2,5	
Перец болгарский	6,5	5	325	250	
Сметана	7,5	7,5	375	375	<b>Требования к качеству:</b> Овощи сохранили форму нарезки, вкус- насыщенного бульона, суп красного цвета.
Зелень петрушки и укропа	2,5	2	125	100	
<b>Выход:</b>	250				<b>Температура подачи:</b> 75 °С

## Технологическая карта

### Наименование блюда: Макароны изделия

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию		Расход продуктов на 50 порций		Технология приготовления
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Макаронные изделия	52,5	52,5	2625	2625	<p>Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воде. Макароны варят 20-30 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешиваются с маслом.</p> <p><b>Правила подачи:</b> Подаются в тарелках</p> <p><b>Требования к качеству:</b> Макароны не переварились, не слиплись, без комков.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 65<sup>0</sup>С</p>
Масло сливочное	0,75	0,75	37,5	37,5	
<b>Выход:</b>	150				

### Пищевая ценность

Наименование блюда	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Ккал
Макаронные изделия (150 г)	5,1	7,5	28,5	202,5

## Технологическая карта

### Наименование блюда: Котлеты по-полтавски

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию		Расход продуктов на 50 порций		Технология приготовления
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Говядина	70	52	3500	2600	<p>Говядину зачищают от мелких костей, сухожилий. Говядину пропускают два раза через мясорубку, добавляют шпик (нарезают мелкими кубиками), измельчают чеснок, соль, перец и перемешивают. Из подготовленной массы формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом ( по 2 шт. на порцию), панируют в сухарях и обжаривают на раскаленной с жиром сковороде до готовности.</p> <p><b>Правила подачи:</b> При отпуске поливают соком</p> <p><b>Требования к качеству:</b> Котлеты все одинаковой формы, вкус в мерку соленый, без всяких посторонних запахов.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 65<sup>0</sup>С</p>
Шпик	5	5	250	250	
Сухари	6	6	300	300	
Чеснок	1,5	1,2	75	60	
Вода	5	5	250	250	
Перец	0,05	0,05	2,5	2,5	
Сало топленое	3	3	150	150	
<b>Выход:</b>	100				

## Технологическая карта

Наименование блюда: Салат из свежих помидоров со сладким перцем

Наименование продуктов	Расход продуктов на 1 порцию		Расход продуктов на 50 порций		Технология приготовления
	брутто	нетто	брутто	нетто	
Помидоры свежие	60	51	3000	2550	<p>Помидоры режут тонкими ломтиками, перец соломкой, лук шинкуют. Овощи смешивают, поливают заправкой. Заправку для салатов приготавливают из смеси масла растительного и уксуса с добавлением соли, сахара и перца.</p> <p><b>Правила подачи:</b> Подается в салатницах</p> <p><b>Требование к качеству:</b> Овощи сохранили форму нарезки, вкус свежих овощей. Заправка в меру соленая, не кислая.</p> <p><b>Температура подачи:</b> 14<sup>0</sup>С</p>
Лук зеленый	12,5	10	625	500	
Перец болгарский	26,7	20	1335	1000	
Заправка для салатов	20	20	1000	1000	
Масла растительное	25	25	1250	1250	
Уксус 3%	75	75	3750	3750	
Сахар	5	5	250	250	
Перец черный молотый	0,2	0,2	10	10	
Соль	2	2	100	100	
<b>Выход:</b>	100				

## Карта дефектов

### Наименование блюда: Борщ украинский

Дефекты	Причины возникновения	Способ устранения предупреждения
Суп не доведен до вкуса	Не учитывалась закладка соли	Довести суп до вкуса
Картофель переварен	Мелко нарезанный картофель	Нарезать среднего размера картофель
Овощи сырые	Не соблюдалась форма нарезки	Соблюдалась технологию нарезки

### Наименование блюда: Макароны изделия

Дефекты	Причины возникновения	Способ устранения предупреждения
Макароны слиплись	Время варки не соблюдалась, добавили мало воды при варке	Соблюдение время варки макаронных изделий
Макароны не доведены до вкуса	Не учитывалась норма соли	Довести до вкуса
Темный цвет макарон	Некачественная мука	Заменить муку на высший сорт

## Наименование блюда: Котлеты по-полтавски

Дефекты	Причины возникновения	Способ устранения предупреждения
Котлеты подгорели	Жарка на большом огне	Соблюдать технологический процесс
Котлеты развалились	Добавили много жидкости	Приготовление нового фарша
Котлеты соленые на вкус	Добавили много соли	Приготовление нового фарша

## Наименование блюда: Салат из свежих помидоров со свежим перцем

Дефекты	Причины возникновения	Способ устранения предупреждения
Овощи не аккуратно нарезанные	Не соблюдалась форма нарезки	Соблюдать технологию нарезки
Заправка кислая	Не соблюдалась норма закладки	Переделать заправку
Нарушена консистенция овощей	Слишком сильно перемешивали	Соблюдать технологию приготовления блюда и осторожно перемешивать

## Заключение

В своей дипломной работе я изучила следующие задачи:

- Изучила особенности питания речников и моряков, подобрала оборудование и инвентарь для приготовления
  - Изучила санитарные требования к организации питания экипажа в соответствии СанПин 2.5..2-703-98.2.5.2 «Водный транспорт».
    - Составила план-меню
      - Рассчитала потребное количество сырья с учетом численности экипажа
      - Составила технологические карты блюд с указанием пищевой ценности
    - Рассмотрела возможные виды дефектов возникающих при приготовлении блюд и способы их устранения
      - Составила технологические схемы блюд по меню обеда
- Целью считаю выполненной.