

Прокопов Р. Р.

АНАЛІЗ АСОРТИМЕНТУ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ВИРОБІВ ІЗ РУБЛЕНОГО М'ЯСА ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ

Для результативного впровадження різноманітних аспектів реформи шкільного харчування, яка започаткована Указ Президента України від 25 травня 2020 року № 195/2020 [1], потрібна стала підтримка заходів з організації харчування шляхом поширення технологічної документації на страви та кулінарні вироби, рецептури та технології виготовлення яких є релевантними по відношенню до регуляторних аспектів реформи. В теперішній час техніко-технологічні картки на такі страви розміщені на сайті «Знаймо» [2] та містяться у новітньому Збірнику рецептур [3].

Страви із рублених мас здавна є конкурентоспроможними у харчуванні учнів і тому користуються значним попитом з боку учасників освітнього процесу. В заходах підтримки реформи шкільного харчування щодо здорового харчування у вільному доступі знаходиться певний асортимент страв, де основним компонентом є кулінарні вироби із рублених мас. Аналіз цього асортименту та його технологій показує, що при проведенні реформи шкільного харчування, для виготовлення порційних та дрібношматкових напівфабрикатів із рублених мас використовуються риба, яловичина, свинина, курка та індичка. Це положення є нормативною вимогою, воно закріплено у Постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305 [4].

Рекомендованими основними способами теплової обробки напівфабрикатів із рублених мас, з метою доведення їх до стану кулінарної готовності, є варіння на парі, запікання, смаження у шафі. Слід відзначити, що технологія цих виробів містить вимоги до теплової обробки напівфабрикатів з метою доведення їх до стану кулінарної готовності, проте не містить рекомендацій щодо швидкого охолодження готових виробів з наступним їх розігрівом до потрібної температури подавання страв, що необхідно при застосуванні технологічної моделі «фабрика-кухня». Такі додаткові етапи теплової обробки здатні вплинути як на якісні показники розігрітих страв (смакові властивості), так і на кількісні показники (втрати при тепловій обробці та вихід цільових кулінарних виробів).

Тому перед дослідниками у галузі технології кулінарної продукції для організації харчування здобувачів освіти стоїть завдання щодо верифікації та уточнення існуючої технологічної документації на кулінарну продукцію, зокрема — виробів із рублених м'ясних мас, та наукового обґрунтування технології та рецептур рублених виробів, виготовлених в умовах фабрики-кухні.

Література:

1. Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі: Указ Президента України від 25 травня 2020 року № 195/2020 // ВР України. URL: <http://surl.li/dhrxmx> (дата звернення: 30.09.2024).

2. Меню та технологічні карти. URL: <http://surl.li/wgptcg> (дата звернення 30.09.2024).

3. Збірник рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. URL: <http://surl.li/pfepzh> (дата звернення: 30.09.2024).

4. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку : Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305. URL: <http://surl.li/hlicjy> (дата звернення 30.09.2023).

Робота виконана під керівництвом ст. викладача кафедри РГТБ Галясного І. В.