

УДК 613.2

Прокопов Р.Р.¹, Галясний І.В.²

¹ студ. гр. ЗІТ-ТХ-23мг, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. техн. наук, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ РУБЛЕНИХ ВИРОБІВ, ВИГОТОВЛЕНИХ В УМОВАХ ФАБРИКИ-КУХНІ, ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

Реформування шкільного харчування базується на нормативних вимогах Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Цей нормативний документ передбачає наступні моделі організації харчування: базова кухня, опорна кухня, фабрика-кухня [1].

За класифікацією закладів харчування фабрика-кухня є закладом, призначеним централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця [2]. Модель організації харчування «фабрика-кухня» передбачає наступну схему:

- виготовлення страв та кулінарних виробів;
- шокове охолодження виготовленої продукції;
- зберігання охолодженої готової їжі;
- транспортування об'єктів до харчоблоків отримувачів послуг.

При реалізації цієї моделі мають бути виконаними наступні організаційно-технологічні передумови:

- а) зберігання і транспортування за температури від 3 °С до 5 °С;

б) доставка охолоджених кулінарних виробів має здійснюватися в герметичних гастроємностях та термоізоляційних боксах.

Крім того, харчоблок отримувача забезпечується наступними зонами: приймання охолоджених страв, їх зберігання, розігріву готової продукції, роздаткова лінія, миття інвентарю та кухонного посуду і його зберігання.

В теперішній час технологічна документація на страви та кулінарні вироби для організації харчування в закладах загальної середньої освіти знаходиться у вільному доступі на сайті «Знаймо». Асортимент популярних серед здобувачів освіти рублених виробів достатньо широкий. Він включає котлети, січеники, мітболи, фрикадельки, тюфтельки, нагетси [3]. Основною сировиною для їх виготовлення є свинина, яловичина, курка, індичка, тріска, минтай, хек. Теплова обробка передбачає такі традиційні прийоми доведення до стану кулінарної готовності, як запікання, смаження, варіння на парі.

Однак технологічна схема «фабрика-кухня» включає нові етапи «швидке охолодження після доведення до стану кулінарної готовності» та «розігрівання охолоджених страв в пароконвектоматі». Такі додаткові термічні операції можуть спричинити негативний вплив на якісні та кількісні характеристики рублених кулінарних виробів. Тому перед дослідниками у галузі технології продукції для організації харчування дітей та учнів стоїть завдання щодо верифікації існуючої технологічної документації та наукового обґрунтування технології та рецептур рублених виробів, виготовлених в умовах фабрики-кухні.

Список використаних джерел:

1. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 // ВР України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-п#Text> (дата звернення: 23.09.2024).

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

3. Збірник рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту.
URL : <https://znaimo.gov.ua/Contents/ContentItems/4rm07tk52aq6a092gzvs0bz6n0>
(дата звернення: 23.09.2024).