

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ДЕТСКИЙ САД № 437 «СОЛНЕЧНЫЙ ЛУЧИК»**

**Характеристика выпускаемой продукции**



## **Характеристика выпускаемой продукции**

**Ассортиментный перечень выпускаемых продуктов** – меню (10, 14, 20 дней), утвержденное заведующим ДООУ. Для характеристики готовой продукции сделаем группировку блюд по технологии производства и применяемому сырью, что позволит выявить и объединить опасные факторы.

1. Овощные
  - 1.1. Салаты из сырых и отварных овощей
  - 1.2. Овощные супы
  - 1.3. Овощные гарниры
2. Молочные
  - 2.1. Супы
  - 2.2. Каши
3. Мясные и рыбные
  - 3.1. Супы
  - 3.2. Основное второе блюдо (рубленные и кусковые мясные блюда)
4. Запеканки: творожные, омлеты, комбинированные
5. Напитки:
  - 5.1. Готовые (сок, фруктовый кефир)
  - 5.2. Горячие (чай, кофе, какао)
  - 5.3. Холодные (кисель, компот)
6. Выпечка
7. Хлебобулочные, кондитерские мучные (пряник, печенье, вафли) и сахаристые (зефир, мармелад) изделия, консервированные овощи

Все блюда изготавливаются по технологическим картам (ТК), которые утверждаются заведующей ДООУ. ТК разрабатываются на основании действующих стандартов, технических регламентов и сборника рецептур.

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.

### **1. Овощные блюда**

#### **1.1. Салаты из сырых и отварных овощей**

Для производства используется сырье, в соответствии с выбранной рецептурой (таблица 1). Сырьё должно соответствовать требованиям нормативных документов (таблица 2).

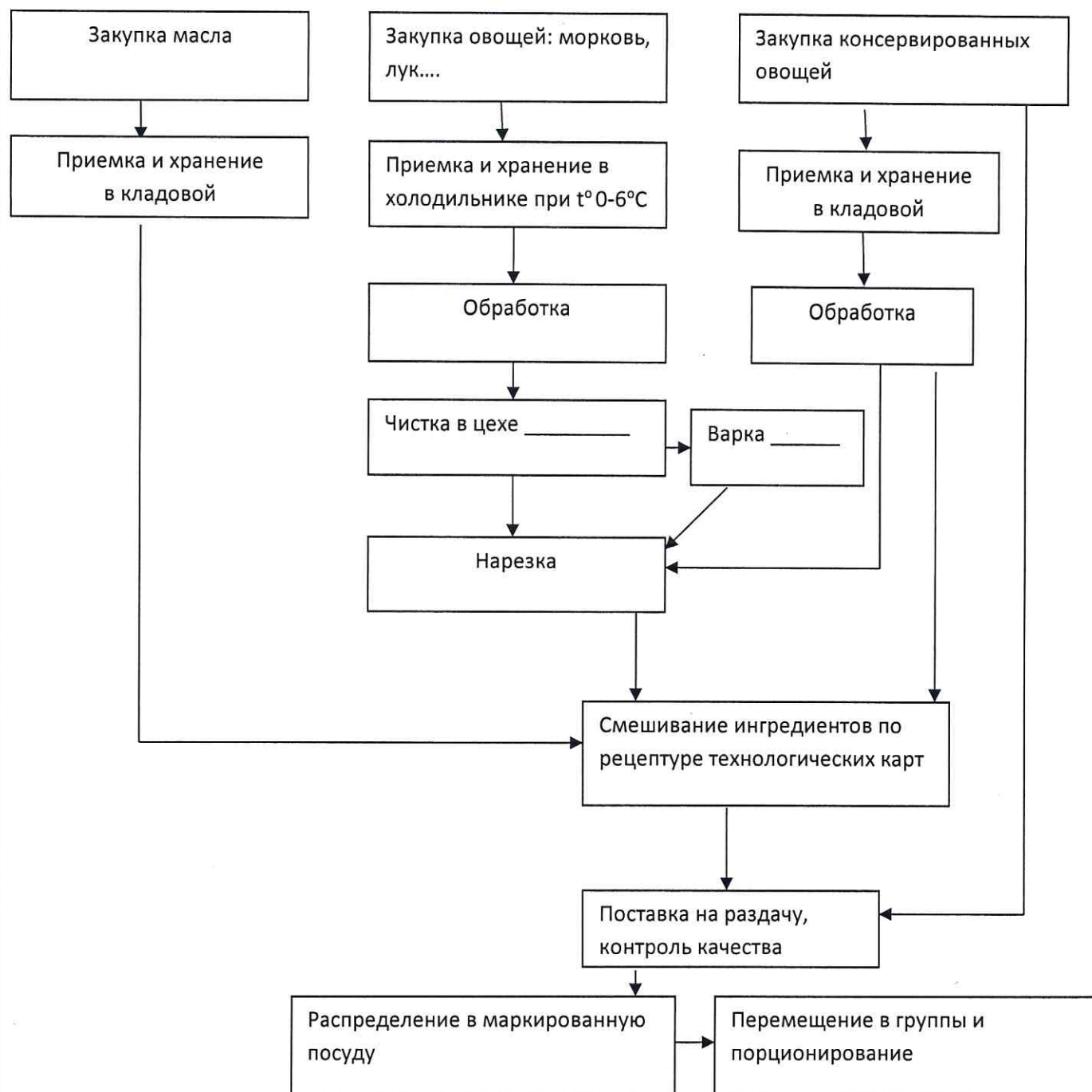
Таблица 1 - Рецепттура салатов из сырых и отварных овощей

Салат	Расход сырья на 1 порцию, нетто в граммах по ТК														
	7.11/1	7.097	7.10/1	7.12/1	7.204	7.20/1	7.23/1	7.27/1	7.169	7.130	7.133	7.14/1	7.143	7.15/1	
сырье	30	-	54	40	-	-	-	-	6	-	-	-	-	-	
Морковь	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Капуста белокочанная	-	-	-	-	34	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Лук-репка	-	-	-	-	-	-	-	6	5,04	-	-	-	-	-	
Лук зеленый	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
Свекла	-	-	-	-	-	59	48	-	-	-	49	-	60	-	
Огурцы	-	-	-	-	15	-	-	-	27	20,7	-	55,8	-	-	
Помидоры	-	51	-	-	-	-	-	-	-	28,05	-	-	-	45,8	
Картофель	-	-	-	-	-	-	-	35	25	-	-	-	-	-	
Кукуруза консервиров.	-	-	-	-	-	-	-	17	-	-	-	-	-	-	
Огурцы соленые	-	-	-	-	-	-	10	-	-	-	13,2	-	-	-	
Зелень петрушка	-	1	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	
Зелень укроп	-	1	-	-	1	-	-	-	2	1	-	-	-	-	
Яблоки	18,48	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Изюм	-	-	-	7	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Чернослив	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Масло растительное	2	2	4	2	2	5	5	4	2	2	2	6	2	5	
Чеснок	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0,34	-	
Соль	-	-	-	-	-	-	-	0,5	-	-	-	0,3	-	0,25	
Сахар	2	-	3	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
Выход блюда	50	50	60	50	50	60	60	60	60	50	60	60	60	50	

Таблица 2 - Нормативные документы на сырье

Наименование сырья	Нормативный документ
Помидоры, огурцы	<u>ГОСТ ISO 1991-2-2014 Овощи. Номенклатура. Часть 2. Второй список</u>
Картофель	<u>ГОСТ Р 51808-2013 Картофель свежий продовольственный.</u>
Капуста белокочанная	<u>ГОСТ Р 51809-2001 - Капуста белокочанная свежая</u>
Лук-репка	ГОСТ.Р 2002-07-01 Лук репчатый свежий. Технические условия
Морковь	ГОСТ Р 51782-2001 Морковь столовая свежая. Технические условия
Свёкла	ГОСТ 1722-85 Свёкла столовая свежая. Технические условия
Лук зелёный	<u>ГОСТ Р 55652-2013 Лук зеленый свежий. Технические условия</u>
Чеснок	<u>ГОСТ 7977-87 Чеснок свежий заготавливаемый и поставляемый. Технические условия</u>
Петрушка, укроп	<u>ГОСТ Р 55904-2013 Петрушка свежая. Технические условия</u>
Соль	ГОСТ Р 51574-2000 Соль поваренная пищевая. Технические условия
Сахар	ГОСТ 33222-2015 Сахар белый. Технические условия
Масло растительное	ГОСТ. Р 52465-2005 Масло подсолнечное. Технические условия
Кукуруза консерв.	ГОСТ Р 53958-2010 Кукуруза сахарная консервированная. Технические условия
Изюм, чернослив	ГОСТ 32896-2014 Фрукты сушеные. Общие технические условия

### Блок-схема № 1 «Производство салатов из сырых и отварных овощей»



1. Обработка сырых овощей: по отдельным овощам краткое описание (картофель, морковь, зелень и т.д.).
2. Чистка в цехе
3. Варка – термическая обработка с указанием оборудования, температуры и длительности.
4. Нарезка
5. Смешивание ингредиентов по рецептуре ТК.
6. Поставка на раздачу с указанием посуды, инвентаря, например, консервированного горошка в заводской упаковке? Контроль качества.
7. Распределение по группам в соответствии с графиками....

Таблица 3. Органолептические показатели салатов из сырых и отварных овощей

Цвет	Запах	Консистенция	Внешний вид (вид нарезки)
Свойственный компонентам, входящим в блюдо: Морковь – оранжевая Свекла – Капуста – Огурцы - И т.д.	Приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав блюда, в меру соленый, без посторонних примесей и порочащих признаков	Консистенция овощей в составе салата достаточно плотная, хрустящая. Вареные овощи в салатах мягкие, но непереваренные, хорошо зачищены, без потемнений и остатков кожицы	Все продукты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены. Растительное равномерно распределена по компонентам салата. Продукты без признаков заветривания.

Таблица 4 - Физико-химические показатели салатов из сырых и отварных овощей

№	Вид салата по ингредиентам	Массовая доля сухих веществ, %, не менее	Массовая доля жира, %, не менее
1	Из сырых овощей	24	12
2	Из отварных овощей	22	10
3	Из сырых и отварных	34	10
4	Свекольные салаты	36	10

Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продукта должны соответствовать требованиям, указанным в СанПин 2.3.2.2354-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» в дополнение к СанПин 2.3.2.1078-01 (таблица 5).

Таблица 5 - Гигиенические требования безопасности салатов из сырых и отварных овощей

Группа продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Примечание
Свежие овощи, картофель, бахчевые, фрукты, ягоды, грибы	Токсичные элементы:		
	Свинец	0,5	
	Мышьяк	0,2	
		0,5 грибы	
	Кадмий	0,03	
		0,1 грибы	
Ртуть	0,02		
	0,05 грибы		

Нитраты:		
Картофель	250	
Капуста белокочанная ранняя (до 1 сентября)	900	
Капуста белокочанная поздняя	500	
Морковь ранняя (до 1 сентября)	400	
Морковь поздняя	250	
Томаты	150	
	300	Защищенный грунт
Огурцы	150	
	400	Защищенный грунт
Свекла столовая	1400	
лук репчатый	80	
Лук-перо	800	Защищенный грунт
Листовые овощи (салаты, шпинат, щавель, капуста салатных сортов, петрушка, сельдерей, кинза, укроп и т.д.)	2000	
Перец сладкий	200	
	400	Защищенный грунт
Пестициды:		
Гексахлорциклогексан (а, b, g-изомеры)	0,5	Овощи, бахчевые, грибы
	0,1	Картофель, зеленый горошек, сахарная свекла
	0,05	Фрукты, ягоды, виноград
ДДТ и его метаболиты	0,1	
Радионуклиды:		
Картофель	Цезий-137	120

	Стронций-90	40	
Овощи, бахчевые	Цезий-137	120	
	Стронций-90	40	
Фрукты, ягоды	Цезий-137	40	
	Стронций-90	30	
Ягоды дикорастущие	Цезий-137	160	
	Стронций-90	60	
Грибы	Цезий-137	500	
	Стронций-90	50	

По микробиологическим показателям салаты должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1079-01 (индекс 1.9.15.1., 1.9.15.2., 1.9.15.4., 1.9.15.5.), указанным в таблице 6.

**Таблица 6.** Микробиологические показатели салатов из сырых и отварных овощей

Наименование салатов	Количество мезофильных аэробных и факультативно - анаэробных микроорганизмов, КОЕ/г., не более	Масса продукта (г.), в которой не допускаются					Примечания
		Бактерии группы кишечных палочек	E. coli	S. aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы	
Салаты из сырых овощей с заправками	5x10	0,1	1,0	1,0	—	25	L.Monocytogenes в 25 г. не допускается; дрожжи – 500 КОЕ/г, не более, плесени - 50 КОЕ/г, не более
Салаты из сырых овощей с добавлением яиц, консервированных овощей и плодов и т. д.	1x10 <sup>5</sup>	0,01	0,1	0,1	0,1	25	L.monocytogenes в 25 г. не допускается; дрожжи – 500 КОЕ/г, не более плесени - 50 КОЕ/г, не более
Салаты и винегреты из вареных овощей с заправками	5x10	0,1	0,1	1,0	0,1	25	дрожжи – 500 КОЕ/г, не более плесени - 50 КОЕ/г, не более



*Не заправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре  $4\pm 2$  °С.  
Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.  
Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут  $4\pm 2$  °С.*