

01.03.2012г № 01/1-14

На _____ от _____

В связи с запросами с мест информируем:

Нами изданы Сборники технологических карт, рецептов блюд кулинарных изделий для детского питания в 2009г, далее переизданные, исправленные и дополненные в 2010г, а также в 2011г; для школьного питания в 2010г и переизданные в 2012г.

Первые издания книг имеют недоработки, которые просим вас исправить.

Сборники составлялись согласно действующих сборников технических нормативов, в которых не были учтены требования СанПиН 2.4.1.2660-10, СанПиН 2.4.5.2409-08 в части применения принципов щадящего питания.

Просим при применении наших технологических карт исправить следующие позиции:

1. Котлеты, биточки, шницели из мясного или рыбного фарша, рыбу кусками запекают без предварительного обжаривания при температуре 250-280°C в течении 20-25 мин. (СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 15.13 абзац 3)

2. Суфле, запеканки готовят из отварного мяса (птицы); формованные изделия из сырого мясного или рыбного фарша готовят на пару или запеченными в соусе; рыбу (филе) кусками отваривают, припускают, тушат или запекают (СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 15.13 абзац 4)

3. При изготовлении вторых блюд из отварного мяса (птицы, рыбы) или отпуске отварного мяса (птицы) к первым блюдам, порционированное мясо подвергают вторичной термической обработке – кипячению в бульоне в течении 5-7 мин и хранят в нем при температуре +75°C до раздачи не более 1 часа (СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 15.13 абзац 5, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.22 абзац 2)

4. Омлеты и запеканки, в рецептуру которых входит яйцо, готовят в жарочном шкафу, омлеты – в течении 8-10 мин при температуре 180-200°C слоем не более 2,5-3 см, запеканки 20-30 мин при температуре 220-230°C слоем не более 3-4 см. Хранение яичной массы осуществляется не более 30 мин при температуре 4±2°C (СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 15.13 абзац 6, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.22 абзац 29)

5. Масло сливочное, используемое для заправки гарниров и других блюд должно подвергаться термической обработке (растопливаться и доводиться до кипения). Указывать в технологии (СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 15.13 абзац 10, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.22 абзац 6)

6. Не допускается обжаривание во фритюре отдельных ингредиентов для приготовления блюд. Для обжаривания полуфабрикатов следует использовать противни со специальным покрытием, отвечающим

требованиям безопасности для материалов, контактирующим с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания маслом (СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.21)

7. Гарниры из риса и макаронных изделий варят в большом объеме воды (в соотношении не менее 1:6) без последующей промывки (СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 15.13 абзац 11, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.22 абзац 11)

8. Яйцо варят 10 минут после закипания воды (СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 15.13 абзац 7, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.22 абзац 7)

9. Вареные колбасы, сардельки и сосиски варят не менее 5 минут после закипания (СанПиН 2.4.1.2660-10 п. 15.13 абзац 12, СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.22 абзац 10)

Существуют два способа подачи супов, каш. Первый способ, когда каши, супы заправляются в общем объеме маслом, сметаной и т.д. Второй способ, когда при подаче поливают маслом, сметаной и т.д. В детских садах чаще применяется первый способ, в школьных столовых – второй способ.

Поэтому, при применении первого способа можно выход блюда ставить общим вместе с заправкой (например, борщ со сметаной – 155 г).

При втором способе заправку выделять через дробь (например, борщ со сметаной – 150/5).

Можно выход указывать двойной (например, борщ со сметаной 150/5 (155 г)).

В технологии приготовления рекомендуем указывать, какой из способов заправки применяется вами.

В блюдах азу, гуляш, бефстроганов, блинчики допускается предварительное непродолжительное «обжаривание без жира» в течении 3-5 мин с последующей тепловой обработкой запеканием, тушением, припусканием, отвариванием (т.к. без этого технологического процесса невозможно качественно приготовить указанные выше блюда) СанПиН 2.4.5.2409-08 п. 8.21

Директор ОСП и У
ООО Фирма «Партнер»



Н.А.Маннанова