

Современные подходы к организации детского питания

© 2019 Гращенко Дмитрий Валерьевич

Гращенко Дмитрий Валерьевич

кафедра технологии питания УрГЭУ

мобильный телефон 8 343 290-31-88

электронная почта 1@edtd.ru

сайт www.edtd.ru

skype [ttk_ekb](https://www.skype.com/people/ttk_ekb)

icq 143693402

SMS, WhatsApp, Viber +7-902-409-31-88



Работа кафедры технологии питания УрГЭУ

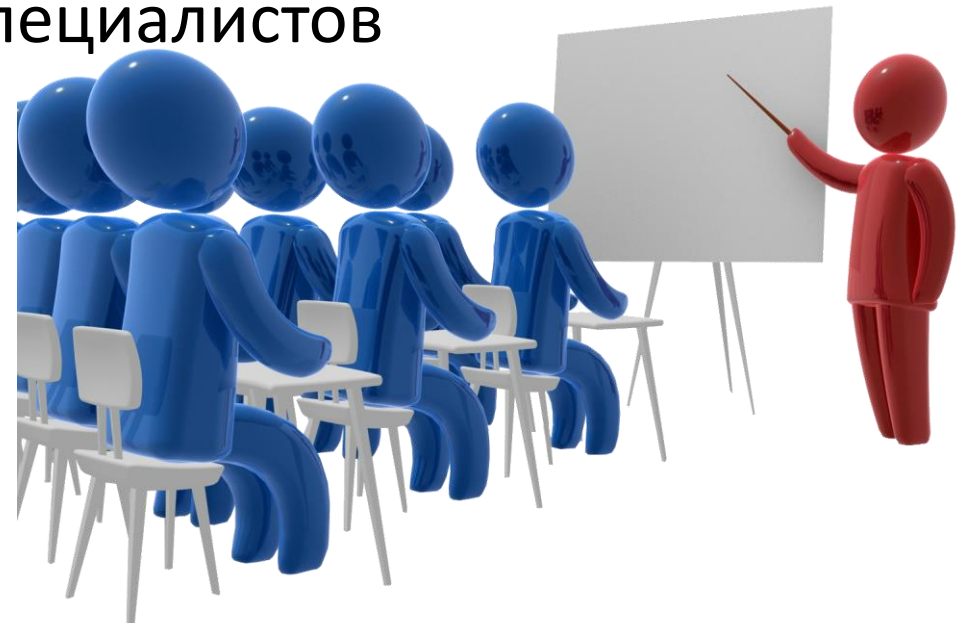
- Проведение обучающих семинаров
- Разработка меню суточных рационов питания с учетом требований отдельных предприятий
- Составление и издание Сборников технических нормативов

Учебный процесс



УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

- Учебный процесс подготовки бакалавров
- Курсы повышения квалификации (повара, медицинский персонал, заведующие производством, руководители организаций)
- Профессиональная переподготовка специалистов



Разработка типовых меню рационов

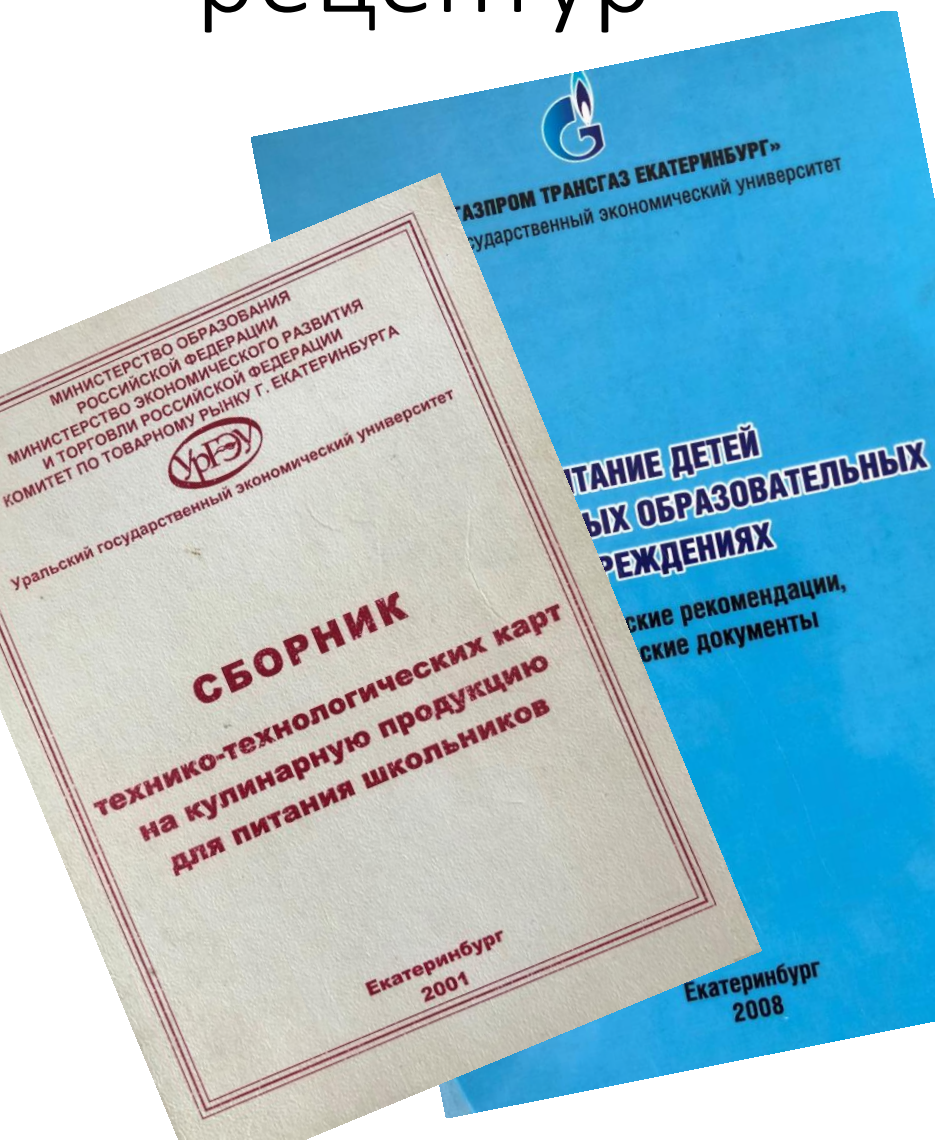
Сложности внедрения меню рационов:

- Сбои в поставке продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Изменение списочной численности
- Сезонные изменения
- Необходимость замены продовольственного сырья, корректировка массы брутто с учетом фактических потерь и норм выхода

Автоматизация разработки меню рационов

- Наличие необходимой базы изделий (блюд)
- Составление накопительных ведомостей по продуктам (бухгалтерский вариант, СанПиН), пищевой ценности
- Расчет стоимости продукции и рационов питания
- Планирование закупа продовольственного сырья и пищевых продуктов
- Учет индивидуальных предпочтений

Составление и издание Сборников рецептур



Недостатки печатных Сборников рецептур

- Необходимость дополнительного оформления рецептур для конкретной организации
- При замене сырья необходимо пересчитывать рецептуру
- Нет возможности изменить выход продукции
- Отсутствие возможности обновления сборников

Состав электронного сборника рецептур

- Необходимые справочная информация (химический состав сырья, выход полуфабрикатов при механической обработке, величины потерь при тепловой обработке)
- Технологические карты на ассортимент продукции (более 400 наименований) – традиционный ассортимент и обогащенная продукция
- Готовые меню рационов для организации питания детей
- Шаблоны документов для подготовки рецептур с учетом СанПиН на разные категории потребителей

Особенности работы электронного сборника рецептов

- Возможность удаленного обновления
- Интеграция в программу составления рационов питания
- Возможность замены продуктов (на основе коэффициента замены), возможность задать выход полуфабрикатов при механической обработке на основе актов отработки (по ГОСТ 31988-2012)
- Возможность изменения выхода продукции с пересчетом пищевой ценности и продуктового набора
- Задание индивидуальной нумерации рецептов
- Дополнительные возможности (технологические журналы)