

Сборники рецептов для дошкольных организаций

Обзор

Автор: Портнов Николай Михайлович detsoft@mail.ru

Введение

Сборники рецептов являются важнейшим источником нормативно-справочной информации для пищеблока современного российского детсада. В технологические карты (ТК) блюд из сборника рецептов переносится раскладка продуктов и описание процесса приготовления. Пункт 15.5 СанПиН-3049 [1] обязывает при заполнении технологических карт блюд указывать ссылку на сборники рецептов для детского питания. Таким образом, рецепты собственной разработки, даже выполненной с соблюдением ГОСТ [2] на разработку технологических карт блюд, формально не соответствуют букве СанПиН. Формально под такой запрет попадают даже и простейшие рецепты «хлеб», «яблоко», обычно не приводимые в книгах-сборниках. К счастью, риск замечаний по этим пунктам при проверках фактически отсутствует. СанПиН также требует чтобы и названия блюд в ТК соответствовали сборнику, запрещая таким образом фантазийные названия вида «Каша юных космонавтов» или «Салат Бабушкина грядка» – впрочем эта весьма полезная для детского питания практика может применяться параллельно к обязательному официальному названию.

Информация из сборников рецептов через технологические карты блюд отражается в типовых меню, по которым должно быть организовано фактическое питание. Нормы закладки из типового меню на конкретный день, умноженные на число питающихся, дают нам план расхода продуктов. И если раскладки блюд действительно исполняются на пищеблоке (то есть хорошо отражают технологическую специфику конкретной кухни), все расчеты и оформление документов для пищеблока (меню-требование, меню для потребителей, листы бракеражных журналов, накладные и пр.) – могут быть сделаны компьютером автоматически после ввода числа питающихся.

Точно составленные технологические карты позволяют рассчитать поставку продуктов не только на следующий день, но и на более продолжительный период, например, для заключения годового контракта на поставку продуктов.

Заметим, что подобный расчет нужен и в тех случаях, когда питание детсада передается на аутсорсинг, меняется лишь место расчета, который в этом случае делается уже не сотрудником детского сада, а сотрудником подрядной организации.

Для точности и даже самой возможности подобных расчетов конечно требуется, чтобы информация в технологических картах была точной, соответствовала задачам питания в ДОО и используемому оборудованию. Таким образом, выбор адекватного сборника рецептов оказывается в начале всей последующей «логистической цепочки».

Историческая справка

Печатные сборники рецептов появились в России еще в конце XVIII века, а в 1861 году было выпущено первое издание широко известной и ныне книги Е.И. Молоховец [3], выдержавшей более 30 переизданий и к стати, содержащей не только рецепты, но и меню.

В СССР сложилась практика выпуска сборников рецептов для общественного питания. Самый последний из них, утвержденный приказом Минторга СССР № 310 от 31.12.1980 [4], переиздавался затем до 1983 года, а в наши дни цитируется (точнее является главной частью) многих новых сборников рецептов.

Специализированные сборники рецептов были выпущены и для дошкольных организаций, так, Приказом Минздрава СССР № 11-14/22-6 от 14.06.1984 года были утверждены «Примерные десятидневные меню для питания детей, посещающих дошкольные учреждения РСФСР» [5], содержащий раскладки блюд.

В последние годы в нашей стране выпущен целый ряд сборников рецептов, подготовленных специально для дошкольных организаций. Рецептуры в них, как правило, адаптированы к задачам и ограничениям дошкольного питания, некоторые содержат наборы типовых меню и сведения о нутриентах.

Перечень актуальных источников

Среди множества продающихся ныне книг с рецептурами блюд для целей организованного коллективного питания детей представляют интерес те, что содержат точные раскладки продуктов в граммах. Этим они принципиально отличаются от большинства подобных книг, ориентированных на домашнее использование, содержащих приближенные нормы расхода продуктов в бытовых единицах измерения – чашках, штуках (например, «небольшой кочан», «половина луковицы», «средняя морковь»), ложках и т. п. В свою очередь, в этом подклассе книг нас прежде всего интересуют те, что специально разработаны для дошкольных организаций. Или хотя бы для сферы образования, где требуется питание здоровых детей.

1 На сегодня лидером среди таких книг по присутствию на полках книжных магазинов безусловно является серия книг под редакцией М. П. Могильного. Поэтому обзор мы начнем с книги «Сборник рецептов на продукцию питания для детей в дошкольных образовательных организациях. 2-е издание, дополненное и переработанное. М.: ДеЛи плюс, 2015. – 640 с. ISBN 978-5-905170-78-2» [6]

Название в данном случае очень важно. Практически с таким же названием ранее, в 2010 году было выпущено первое издание (628 страниц, ISBN 978-5-94343-215-6), затем, в 2014 – его аналог (583 страниц, ISBN 978-5-905170-64-5). При этом внешний вид обложки одинаков для всех изданий.

Заметим, что в книжных магазинах вышеназванное 2-е издание мы встретим и датированное другим годом, уже 2016. А вот в каталоге Российской государственной библиотеки его (на конец ноября 2016) нет.

Вся эта «детективная разборка» имеет непосредственное влияние на пользователя информации, который должен в этих условиях указать в технологических карточках точное название первоисточника. Написать в данном случае «Могильный-2015» было бы столь же точным, как «книжка на моей полке» или даже «красненькая книжка что я видела у Анны Ивановны».

Но вернемся к сути – к содержанию этой самой новой и полезной книги. В начале ее приведены сведения о нутриентах, цитаты из руководящих документов, описания лечебных диет и другая общая информация. К сожалению, практические вопросы, т.к. получение несуточных норм из суточных, порядок бракеража сырья, учета пробы, конкретизация понятия «соответствует норме» не нашли здесь отражения.

В разделе 4, на 281 странице приведена центральная информация книги – 507 рецептов, с вариантами, с указанием норм закладки продуктов для возрастов 1-3 лет и с 3-7 лет. При указании возраста имеется в виду младшая и старшая группа, т. к. учитывать персональный возраст в коллективном питании не принято, меню составляется на группу.

250 завершающих страниц книги содержат справочные сведения о потерях по весу, цитированных из Приказа 310 Минторга СССР [4], расчетные сведения о нутриентном составе блюд (некоторые рецепты на кг), цитаты из стандартов и самое интересное – типовые 10-дневные меню для 12-часового и 9-часового пребывания для младшего и старшего дошкольного возраста – эти сведения позволяют с минимальными затратами выполнить все требования СанПиН к разработке типового циклического меню. При этом известность источника минимизирует риск предъявления претензий при плановой проверке Роспотребнадзора или общении с родителями.

Рецептуры, приведенные в книге, содержат необходимую информацию для оформления технологических карт блюд, с учетом конкретных выходов, продуктовых предпочтений и замен, особенностей поставки.

В то же время сборник, в соответствии со сложившейся уже традицией таких изданий, содержит множество частных замечаний по практичности ее применения. Для ряда блюд выход указан не в размере порции, а на кг – требуется пересчет. Не указана рецептура полуфабрикатов во внутренних технологических процессах (варка макарон и т.п.). Для овощей не указаны сезонные нормы отхода. Не

указана норма расхода соли (приходится искать в общих описаниях). Есть и содержательные вопросы, например, куски хлеба по 30 г и 15 г, температура подачи, произвольность использования продуктов («крупы перловая или овсяная или пшеничная»). Использованные в описании технологии формулировки («... суп вместо льезона заправляют горячим молоком с маслом...») явно указывают на то, что блюда взяты из «общих» сборников, без специальной проработки для детских возрастов. Еще один пример вариантности закладки «Бульон или вода» показывает, что рецептуры разработаны не вместе с меню (когда было бы однозначно ясно – бульон ли – если на второе мясо). Недостаточно проработана номенклатура: №310 – пельмени любые, в то время как пищевой промышленностью разработан целый спектр специализированных для детей. Яблоки, груши, апельсины, бананы с выходом в 100 г указывают на то что фактическая проработка по этим позициям не выполнялась. В меню сезонные (с марта) салаты не заменены. В рецептурах вариантность выбора продуктов столь же широка, как в обычных «общепитовских» сборниках – №321 – куры или бройлер или окорочка или индейка или филе птицы (не указано какой) – подобная неупорядоченность от авторитетного автора подталкивает повара к отсутствию порядка и в заказе продуктов для конкретного пищеблока. Перечень замечаний выше далеко не полон и приведен лишь для конкретности. Главное следствие этого «каталога недостатков» – в том, что практик пищеблока дошкольной организации может использовать книгу-сборник лишь как исходную информацию для последующих собственных практических действий: оформления технологических карт, пересчета закладок первых и вторых блюд, проверки ошибок, дописыванию недостающих ингредиентов (соли) и т.д. При этом могут остаться вовсе незамеченными такие полезные данные из сборника, как нормы закладки для пароконвектоматов. Такие нормы по кашам приведены, например, в нижней части с. 191. К сожалению, эти данные не только трудно отыскать, но и вызывают большие сомнения. Например, на с.193 приведен следующий способ варки каши в СВЧ-печи «... хлопья заливают горячей водой и ставят в микроволновую печь на 1,5-2 минуты... с закрытой крышкой ...» – без указания размера порции, мощности, указанию вида крупы – каждому, кто хотя бы раз готовил кашу в СВЧ, очевидна недостаточность и, следовательно, ошибочность такого «технологического» описания. Как минимум очевидно, что до практической отработки технологии нельзя давать детям пищу, приготовленную подобным образом.

И все же, несмотря на все перечисленные замечания, книга является одним из лучших на сегодняшний день источником информации для пищеблока ДОО.

2 Предшественниками рассмотренного выше сборника рецептов 2015 года были книги: «Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. / Могильный М. П. и др. – М.: Дели принт, 2010 – 628 с. – ISBN 978-5-94343-215-6» [7] и «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: Дели плюс, 2014 – 583 с. ISBN 978-5-905170-64-5» [8]. Основным их разработчиком в части технологии питания был коллектив кафедры технологии продуктов общепита Пятигорского государственного технологического университета.

На момент выпуска первого издания действовала предыдущая редакция санитарных правил для дошкольных организаций – СанПиН-2660-10, а ранее – и СанПиН-1249-03, однако принятие новых редакций не вносило принципиальных новаций в управление питанием, поэтому и основное содержание книги – рецептуры и типовые меню – осталось столь же актуальным, как и в 2010 году.

В сборнике приведено 510 рецептов (с вариантами) выходы и раскладки для большинства указаны отдельно по яслям (1,5-3 лет) и детсаду (3-7 лет), а также 10-дневные меню для яслей и сада для 12-часового и 9-часового пребывания, т.е. без ужина. В меню завтрак второй не выделен отдельно. Типовые меню в изданиях 2010 и 2015 года не различаются, в составе рецептов есть существенные различия. Предисловие ко 2-му изданию не содержит обычного для подобных случаев перечисления изменений и новаций.

Главным достоинством книги является то, что это первое общероссийское издание, оформленное по всем книгоиздательским правилам и полиграфически качественное, адресованное именно дошкольным организациям. Книга, выпущенная довольно большим тиражом была в свое время доступна для покупки

каждому детскому саду – через книжные магазины или специализированные интернет-магазины типа dilknigi.ru

Недостатки издания 2010 года, те же, что и перечисленные выше для 2-го издания (2015 года) – здесь мы имеем редкий случай когда стабильность не является «признаком мастерства». Причина указана в самом начале самих книг (с. 4, абзац 5 в каждой из них): «Сборник составлен на основе ... Сборника рецептур ... для предприятий общепита ... 1996 года ...».

3 До появления сборников рецептур с явным указанием «для дошкольных» в названии в детских садах использовали издания для образовательных организаций. Одним из самых популярных изданий до сих пор является «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах / под общ. ред. В. Т. Лапшиной. – М.: Хлебпродинформ, 2004 – 639 с. – ISBN 5-93109-070-3» [9]. Книга содержит 806 рецептур (с вариантами) – такая широчайшая палитра позволяет составить самые разные меню. Типовые меню в данную книгу не включены. Рецептуры содержат нормы закладки брутто и нетто, массу промежуточных полуфабрикатов.

Рецептуры являются адаптацией общего сборника рецептур с заменой уксуса на лимонную кислоту, рекомендациями по «щадящим» кулинарным технологиям (варка на пару). В то же время описании технологии приготовления упоминается жарка, перец, костный бульон и другие детали, считающиеся недопустимыми для детского меню. Рецептуры во многих случаях содержат произвольность в ингредиентах: «молоко или вода», «говядина или телятина» и даже в названии блюда – № 478 «Запеканка картофельная или рулет картофельный с мясом или субпродуктами», №№ 553-570. В ряде рецептур применяются наценочные категории (I-III), совершенно лишённые «физического смысла» в контексте «школьное питание». Одни рецептуры содержат норму закладки соли, другие нет. Подобные мелкие недоработки, в сочетании с жаркой, отсутствием указаний по температуре подачи и сервировке требуют от работника пищеблока повышенного внимания и перепроверки исходных данных перед оформлением технологических карт блюд на основании этого сборника.

4 Некоторые сборники рецептур, напечатанные без соблюдения книгоиздательских стандартов, не удастся найти в библиотеках или книжных магазинах. Что не мешает их популярности в целых регионах Российской Федерации. Наиболее известным примером является серия сборников разработки Уральского регионального центра питания (<http://www.urcn.ru/normativnaya-literatura#>), среди которых имеется и «Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. / Под ред. А.Я. Перевалова – 2013, 576 с.» [10].

В предыдущем, четвертом издании этой книги, напечатанной в 2004 году [11], содержалась 331 технологическая карта блюда, а в начале ее было приведено 10-дневное меню детсада на 2 сезона, с завтрака по ужин.

Ярким отличием данного сборника от упомянутых ранее является то, что каждая технологическая карта блюда представлена в нем на типовом бланке карточки-раскладки (приказ Минздрава № 330 [12]), с конкретными названиями продуктов, с указанием температуры подачи. То есть в виде, практически готовом для применения в пищеблоке.

Вариантность продуктов типа «Крупа пшеничная или пшенная или рисовая» встречается в этом издании намного реже, чем в названных ранее «настоящих» книгах.

К сожалению, некоторую сумятицу для работника пищеблока детсада вносят указания о номерах диет, на которые показано блюдо – информации, не нужной в здоровом питании. Видимо, сказывается происхождение книги с кафедры гигиены питания Пермской медакадемии. Зато среди способов приготовления не встретишь жарки!

К сожалению, как и другие книги данного направления, данный источник грешит мелкими ошибками и неточностями. В рецептурах не указана соль. В №53 «Щи из квашеной капусты» указано «... можно заправлять сахаром ... и чесноком с солью ...», при этом ни сахар, ни чеснок, ни соль не упомянуты в

раскладке. Подобные нестыковки объясняются ручным характером разработки рецептур и отсутствием проверки (рецензирования).

5 Особый разряд сборников рецептур представляют региональные издания, выпускающиеся по инициативе органов государственного управления и затем распространяемые в подведомственных организациях. Наиболее ярким примером такой книги является «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга / сост. Куткина М. Н. – СПб: Речь, 2008 – 794 с. – ISBN 978-5-9268-0776-X» [13], переиздаваемый затем в 2010 году [14] без изменения рецептурной части.

Главным отличием такого издания является обязательность его использования в подведомственных учреждениях, что является практическим инструментом проведения государственной политики здорового питания. Данная книга начинается с факсимильной копии распоряжения Управления социального питания Санкт-Петербурга, рекомендующего использовать его во всех образовательных организациях города (а следовательно и в детских садах). Заметим что и в первом и во втором издании книги особенности детского сада ограничили упоминанием что СанПиН-1249-03 учтен при составлении книги – тем не менее данный нормативно-технический документ (так он назван в официальном Распоряжении) требуется к обязательному исполнению в детсадах Санкт-Петербурга.

Книга содержит 483 рецептуры с вариантами, основным источником которых назван сборник под ред. Лапиной В. Т. (2004) [9]. В отдельных случаях используются и другие сборники, а также рецептуры без указания источника. При отборе рецептур использованы результаты опросов питающихся.

Рецептуры по сравнению с исходной информацией получили дополнительную конкретизацию и уточнения, прежде всего в части описания технологии приготовления. По овощам указаны сезонные нормы отхода. В преамбуле книги указаны особые требования к номенклатуре: молоко жирности 2,5%, масло 82% жирности, сметана 15%, яйцо стандартное 1-й категории, сыр российский. В самих рецептурах эти конкретизированные требования не приведены.

По блюдам рассчитан нутриентный состав. При расчете использован состав продуктов, с учетом потерь при кулинарной обработке, указанных в справочнике «Химический состав российских продуктов» [15], хотя конкретные виды обработки, использованные для каждого блюда, не указаны.

Карты блюд в справочнике названы «Технологическими картами», хотя использованный формат отличается от рекомендованных санитарными правилами (как для школьного питания [16], так и для дошкольных организаций [1]) или ГОСТом [2]. Впрочем, это обстоятельство не создает никакого риска для применяющих его пищеблоков в силу официального статуса в Санкт-Петербурге. В других же регионах он фактически недоступен, что минимизирует ее полезность. Дело в том, что, несмотря на издание с соблюдением всех книгоиздательских стандартов, сборник этот невозможно купить в магазинах – книга была издана за счет городского бюджета и затем распространялась по внутриведомственной сети (такое пояснение дали в издательстве). Все эти обстоятельства все же не уменьшают ценности книги собственно как справочника.

Книга не содержит типовые меню, они в Санкт-Петербурге публикуются на официальном сайте. В связи с тем, что сборник составлен не как приложение к конкретным меню, в нем часто встречается вариативность ингредиентов – заметим не уточняющаяся затем в публикуемых меню

6 Самым большим и наиболее проработанным методически среди подобных региональных документов, до сих пор встречавшихся автору, является набор типовых меню и технологических карт, разработанный по заказу Департамента образования города Москвы «Требования к оказанию единой комплексной услуги по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях системы Департамента образования города Москвы в 2012 году» (в 4-х частях). Этот документ объемом более 1000 тысячи страниц содержит типовые 4-недельные меню всех категорий питающихся Департамента образования Москвы, 440 технологических карт блюд, расписание поставки фруктов, расчет наборов продуктов, и нутриентного состава, требования к номенклатуре продуктов для госзакупок. Меню

приведены для 4-х возрастных категорий, первые 2 из которых относятся к дошкольным организациям (ясли и сад).

Меню приведены в вариантах: 1) для пищеблоков, работающих на сырье и 2) для пищеблоков, использующих полуфабрикаты. Такое решение было принято по результатам обследования Роспотребнадзором сети из 3800 подведомственных пищеблоков, в результате которого было выявлено, что многие из них не имеют достаточной оборудованности цехов для работы на сырье с соблюдением санитарных правил.

Технологические карты в документе приведены на выход блюда 100 г – решение необычное, но технически обоснованное, поскольку 1) блюда разных возрастов различаются лишь выходами и 2) в повседневных расчетах все равно приходится умножать закладку одного блюда на число порций, то есть выполнять расчет. Традиционное же оформление карт блюд отдельно для яслей и сада из-за округлений (особенно небольших значений) создает отклонение от норматива закладки. Этот технический прием, примененный разработчиками документа ранее (в 2007 году) для городского детсадовского меню, был признан удачным и нашел отражение в документе 2011 года.

Общие меню для школ и детсада позволяют гармонизировать работу пищеблоков в прогимназиях и начальных школах с дошкольным отделением, а также в условиях объединения образовательных учреждений в большие учебно-воспитательные комплексы, включающие школы и дошкольные организации.

В описании технологии блюд приведены температура подачи и указания по сервировке, упоминаются только разрешенные технологические процессы.

В документе довольно подробно проработана тема применения обогащенных продуктов и специализированных продуктов, разработанных для питания детей, что явилось следствием специальной научно-исследовательской работы «Классификатор продуктов питания для социальной сферы» [17]. Проведена работа по уменьшению содержания в меню соли (натрия в рационе), чая (с заменой на фиточай), введению чищенных овощей и обогащенных молочных продуктов (биоюгurt, биокефир) – заметим, что без введения в меню эти позиции, разработанные пищевой промышленностью, просто не будут заказываться самими образовательными организациями и их аутсорсерами.

Несмотря на значительные достоинства, документу свойственны и недостатки, традиционные для подобных изданий. Например, гораздо гармоничнее смотрелось бы оформление технологических карт и типовых меню в форме бланков, рекомендованных СанПиН. В отдельных случаях все еще встречается вариативность закладки продуктов (№07001 «Филе н/к трески (или пикши, или сайды, или минтая, или хека, или окуня морского, или судака, или кефали»). Как и в других сборниках, довольно много вопросов к расчету нутриентного состава. Увеличенный до 4 недель размер цикла меню не привел к принципиальному изменению качества питания, для решения же задачи разнообразия вполне хватает и 2 недель. В документе не указаны нормы закладки для пароконвектоматов – а на время выпуска сборника они уже широко внедрялись в Москве. Но, пожалуй, главным недостатком этого издания является то, что сборник не был выпущен в виде книги – поэтому его не было в книжных магазинах, и нет даже в самой большой библиотеке. Некоторое время документ можно было свободно скачать с сайта Департамента образования, но на сегодня, после реконструкции страниц сайта, его не удастся найти даже там.

Главным отличием данного сборника от рассмотренных ранее книг является то, что он появился не в результате адаптации уже существовавших «общепитовского» или «диетического» сборника к задачам детского питания, а был разработан специально, «от меню», с проработкой таких деталей, как сезонность блюд и фруктов, гармонизация номенклатуры продуктов в разных меню, использование специализированных продуктов (даже соль, например – «с пониженным содержанием натрия»).

7 Разработка описанного выше документа была выполнена при московском Роспотребнадзоре, рабочей группой под руководством Тобиса В. И. и Мосова А. В. Это была не первая подобная разработка коллектива. До этого в 2007-2008 гг был успешно реализован проект единого городского меню для 2150 дошкольных учреждений города Москвы. Методические рекомендации с типовыми меню

и картами блюд были утверждены приказом руководителя Департамента образования № 920 от 21.11.2007 [18], напечатаны в виде книги «Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. МУ города Москвы» (276 страниц А4). После чего было проведено практическое обучение всех сотрудников детсадов, участвующих в организации питания, что в сочетании с автоматизацией рабочих мест привело к тому, что единое меню к концу 2008 года стало фактически применяться на пищеблоках. Важной особенностью данных методических указаний было то, что все блюда были отобраны советом заведующих ДООУ по результатам апробации «дети едят – не едят».

Документ содержит 4-недельные меню (завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник и ужин), 150 технологических карт использованных в меню блюд, номенклатуру продуктов с техническими условиями.

Одной из полезных и конструктивных новаций этого документа была публикация в нем продуктовых наборов, рассчитанных по меню. Во-первых в силу официального статуса методических рекомендаций эти значения являются фактическими нормами потребления (обычно же стоит обратная задача – подгонки составляемого меню под нормы из СанПиН). Во-вторых, если пищеблок строго соблюдает меню, с него снималась обязанность рассчитывать корректуры и даже вести контроль потребления – об этом явно указано в тексте методических рекомендаций. Главной новацией такого подхода является то, что Роспотребнадзор, являясь автором меню и норм, перестает быть только карающим контролером, а становится методическим руководителем организации питания – постанова безусловно конструктивная, поскольку все мы – родители (включая инспекторов Роспотребнадзора и сотрудников пищеблока) и водим детей в одни детсады и нам не безразлична упорядоченность и рациональная организация питания.

8 Разработке московских сборников 2007-2011 гг предшествовал выпуск в 2006 году 2-томной «Технологической инструкции по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах» [19], общим объемом в 1000 страниц.

Уникальным качеством данного сборника является то, что он имеет санитарно-эпидемиологическое заключение №77.01.05.920.N.038452.07.06 от 05 июля 2006 года. Актуальность его объясняется тем, что в соответствии со ст. 16, 17 Федерального закона от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и п. 8.2 санитарных правил СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», при изготовлении кулинарной продукции должны использоваться технические документы (рецептуры, технологические инструкции, технические условия, технико-технологические карты и т.п.), прошедшие санитарно-эпидемиологическую экспертизу в установленном порядке. Таким образом, буквальное фактическое выполнение этого требования переводит все обычные книги-сборники в разряд простой справочной литературы, которая может быть использована при составлении технологических карт лишь как исходная информация. Рассматриваемая же книга соответствует подобным требованиям фактически.

Сборник не был оформлен в соответствии с книгоиздательскими стандартами и поэтому продавался не в книжных магазинах, а только у одного из авторов – в Фонде санэпидблагополучия при московском Роспотребнадзоре. Несмотря на это ограничение, он разошелся по России довольно широко и известен в самых разных регионах. Возможно, распространению сборника способствовало то, что автор сопровождал его компакт-диском, на котором был записан весь текст издания.

Этот сборник отличается от других, выпущенных к тому времени тем, что он не является адаптацией «общепитовского» сборника (заменой например, уксуса на кислоту лимонную), а разработан для применения в детском и диетическом питании, с включением специализированных и обогащенных продуктов, указанием щадящих кулинарных технологий. Описания технологии приготовления довольно подробны (например ТК омплета №256 сопровождается инструкцией по обработке яиц), содержат сведения о температуре подачи, сроках реализации. Технологические карты приведены на бланках карточек-раскладок, что позволяет использовать их практически без изменений на пищеблоке образовательной организации.

Большинство рецептов приведено на выход блюд в 100 г, что вызывало довольно много замечаний от практиков пищеблоков, привыкших к выходу на одно блюдо (например суп 250 г). Однако разработчики книги применили этот прием специально, поскольку в коллективном питании приходится умножать закладку на количество порций. Так, на семинарах с сотрудниками пищеблока показывали, что при указании закладки на 100 г количество нажатий на калькуляторе меньше, чем для карточки на 250 г. Конечно, при современной компьютерной калькуляции это соображение фактически не играет роли, поэтому гораздо важнее, что при карточке на 100 г мы для пары «детсад+ясли» имеем всего одну карточку, а не две – следствие, важное для порядка.

Недостатки текста издания схожи с книгами-«одноклассниками»: во многих блюдах применяется вариантность ингредиентов, встречается использование разных вариантов одного и того же блюда (№157), без приведения доводов в пользу выбора какого-либо. Следствием является увеличение описания технологии приготовления (за счет универсализации). Сборник содержит сведения только основных нутриентов (калорийность, белки, жиры, углеводы), причем к способу расчета и его результатам имеется множество вопросов.

По иронии судьбы один из недостатков книги – слабый переплет – использовали на практике как достоинство – эти книги легко разнимались на набор отдельных страниц-карточек.

9 Региональные сборники рецептов публикуются не только в Москве и Санкт-Петербурге. Рассмотрим другие примеры.

В Омской области в апреле 2009 года Роспотребнадзором и Минздравом были утверждены методические рекомендации «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью в учреждениях образования и оздоровления. МР № 2.4.4.02-09», содержащие (в Приложении 4) технологические карты 60 блюд, рекомендованные областным Роспотребнадзором для применения в дошкольных организациях. Источником большинства рецептов является книга 1991 года. Название ее не указано, судя по примечанию про 3-ю колонку, имеется в виду «общепитовский» сборник. Используются также сборники 1981, 1982, 2008 годов и «рецептура производителя». В картах блюд приведен нутриентный состав, по необычно широкому для подобных случаев спектру – кроме калорийности и основных пищевых веществ указаны минералы: F, Mg, Ca, Fe, C (углерод?), K, витамины: C, B6, ниацин, фолатин (видимо имеется в виду «фолаты»), холин, бета-каротин.

К расчету нутриентного состава (как и всегда в таких случаях) есть много вопросов: единицы измерения, откуда взяты данные по фолатам и др. минорным нутриентам, которых нет в «скурихинском сборнике» [20], учитывались ли потери при кулинарной обработке или возможно, данные получены из аналитических исследований и пр. – но уже сам факт печати таких сведений в официальном документе заслуживает интереса.

В Архангельске в 2004 году была опубликовано методическое пособие Г. Н. Дегтевой и О. П. Непомилуевой «Организация школьного питания. Архангельск: СГМУ, 2004. – 256 с. ISBN 5-86279-012-8» [21], адресованное образовательным организациям области. Поскольку аналогичного издания для дошкольных организаций нет, книга является рекомендацией и для них. Книга содержит 122 технологических карты блюд, рецептуры которых взяты из «общепитовских» сборников 1981 и 1996 годов. Используются щадящие кулинарные технологии, для большинства блюд приведен нутриентный состав (способ расчета или аналитический не указан, по расчетным значениям есть вопросы). В книге приведены варианты школьного меню, для дошкольных организаций меню не содержится.

Подобные сборники рецептов выпускаются небольшими тиражами – для экономии затрат на печать при последующей бесплатной раздаче подведомственным организациям. Логичнее было бы их выпускать вообще бесплатно, в электронном виде.

В практической работе автору встречались и другие типовые меню «районного масштаба», например в Химках, Одинцово, Красногорске Московской области существуют собственные документы, принятые на уровне управления образования.

В библиотеки и книжные магазины региональные и районные издания не попадают, т.к. выпускаются без соблюдения книгоиздательских стандартов и минимальными тиражами. Поэтому ознакомиться с ними удается лишь в редких случаях.

10 Закончим обзор книжных источников сборником рецептур, представляющим на сегодня скорее исторический интерес. 14 июня 1984 года приказом № 11-14/22-6 начальник Главного управления лечебно-профилактической помощи детям и матерям Минздрава СССР И. И. Гребышева утвердила «Примерные десятидневные меню для питания детей, посещающих дошкольные учреждения РСФСР» [5]. Документ был согласован начальником

Управления по дошкольному воспитанию МинПроса СССР Р.А.Курбатовой, то есть является совместным межведомственным документом.

Методические рекомендации содержат 10-дневные типовые меню яслей и сада для 9-часового и круглосуточного пребывания. Меню разных категорий питающихся гармонизированы меж собой, хотя встречаются и отдельные нестыковки. Ниже меню приведены раскладки блюд с выходами блюд (их нет в меню), нормами расхода продуктов брутто и нетто, а также расчетом калорийности и основных пищевых веществ. Приведены суточные наборы продуктов по 22 группам, по дням и средние.

Несмотря на то, что даже на первый взгляд меню явно не соответствует требованиям нынешнего СанПиН (использует кофе, отсутствует бутерброд на завтрак и пр.), этот документ вполне может конкурировать по качеству со многими современными изданиями. Сходны с ними и недостатки данного источника: в раскладках не указана соль, не используются обогащенные продукты, не указаны сезонные отходы и сезонные блюда, округления норм закладки продуктов, приводящее к неточностям расчета общего количества и т.д.

Зато документ доступен в интернет, а книжечку, из которой в него взята информация, можно найти в библиотеке – «Примерные десятидневные меню для питания детей, посещающих детские дошкольные учреждения РСФСР : Метод. рекомендации / Ин-т питания АМН СССР; [Разраб. Ладодо К. С. и др.] Белгород, 1987 - 103 с.» [22].

Электронные сборники рецептур

При всех достоинствах книг-сборников рецептур они в современном мире с повсеместной компьютерной обработкой данных заметно уступают электронным формам представления информации. Данные из книги требуется вводить в программу (что даже у опытного пользователя занимает до 10 дней), в то время как цифровой массив загружается в расчетную систему практически мгновенно. Использование электронной формы представления данных о рецептурах и меню позволяет кардинальным образом уменьшить вероятность ошибок, гармонизировать (стандартизировать) информацию, быстро вносить изменения по найденным ошибкам или в связи с использованием новых кулинарных технологий. Мы знаем что совершенного меню не может быть, а значит, в него нужно вносить изменения. Делать это в печатном виде – расточительно и долго. Электронная форма дает нам принципиальное решение и этой задачи – изменять раскладки и меню можно быстро, компьютер обеспечит все необходимые пересчеты

Все приведенные доводы диктуют нам, практикам коллективного детского питания, приоритетное использование электронных сборников рецептур. Причем имеются в виду не публикация книг-сборников в виде файлов (PDF, Word и т.п.), а специализированные форматы, позволяющие загрузить данные сборника в расчетную программу для немедленного использования, без какой-либо промежуточной обработки (распознавания, ввода-«набивки», проверки). Существует уже целый ряд подобных форматов для представления рецептур и меню. Рассмотрим некоторые из них, применяющиеся в дошкольных организациях.

- **«Рецептурник» фирмы КАПИТАН** [23]. Формат разработан в 2005 году для обмена данными о рецептурах блюд, номенклатуре продуктов, нутриентах и др. нормативно-справочной информации по коллективному питанию между различными программами калькуляции. Основан на XML-спецификации и позволяет хранить в одном файле-сборнике всю информацию, связанную с одним или несколькими меню. Разработан как средство обмена, независимое от программы или операционной системы. Применяется для загрузки данных в типовые программы 1С (1С:Дошкольное питание, 1С:Бухгалтерия государственного учреждения, 1С:Общепит и пр.). В продаже существует

ряд сборников в формате «Рецептурник», подготовленных по различным источникам. Создание файлов «Рецептурник» выполняется средствами редактора рецептов и редактора типовых меню программ линейки «1С:Плановое питание».

- **Виженсофт.** Для загрузки сборников рецептов в программу этой фирмы используются xml-файлы, разработанные для данной программы, по книгам под ред. М.П. Могильного (2015) и издательства «Речь» (2008). Управление социального питания Санкт-Петербурга использовало файлы в данном формате для предоставления нормативной информации подведомственным организациям.
- Программный центр «**Помощь образованию**» (ИП Батищев П.С.) поставляют пользователям своих программ дополнительную платную возможность загрузки рецептов блюд из предоставляемых файлов, 6 из которых содержат карты блюд, адресованные детскому саду (4 из них именуется «Москва»).
- **ВДГБ-Рецептурник.** Представляет собой дополнительную сервисную функцию для калькуляционной программы ВДГБ, позволяющая пользователю после оплаты этой услуги загружать рецепты с сайта разработчика.

Заметим, что приведенный список не полон, и весьма актуальна задача стандартизации структуры описания блюда, меню, нутриентного состава – на общегосударственном уровне, с целью удобства пользователей, обмена информацией, контроля достоверности и защиты прав авторов рецептов.

Проблемы и вопросы

Статус источников

В Российской Федерации нет какого-то одного общегосударственного официального источника сведений о рецептурах блюд для дошкольного питания.

Единственной известной формой придания сборнику рецептов официального статуса является введение его в действие официальным приказом (распоряжением и т.п. указанием) органа государственного управления. Таким, крайне редким случаем является приказ № 920 руководителя Департамента образования города Москвы от 21.11.2007, который ввел в действие типовые меню для подведомственных ДОУ.

Поэтому книги-сборники правильнее относить к справочной литературе (некоторые к справочной научной).

И даже если в преамбуле книги написано «Сборник является основным руководящим документом в области установления размеров и порядка применения норм отходов, ... расхода сырья ... – для всех предприятий общественного питания ...», эта грозная фраза остается лишь мнением автора книги.

На титульных листах сборников рецептов часто помещают факсимильные копии подписей руководителей организаций-разработчиков с печатями и надписи о согласованиях. Заметим, что такие надписи все же не изменяют официальный статус книги – не являются распоряжением, обязывающим те или иные организации использовать данный документ. То есть являются внутренними документами коллектива разработчиков (надписью «подписано в печать»). В тех случаях, когда у издателя книги есть официальный документ, он не упускает возможности воспроизвести его в книге, поэтому отсутствие в книге копии или хотя бы реквизитов утверждающего документа можно считать подтверждением факта его отсутствия. К сожалению, и официальные лица крайне неохотно и редко соглашаются подписать сборник рецептов, подозревая что документ это весьма дискуссионный и обязательно вызовет чье-нибудь недовольство. Да и не входит это во обязанности министров и замов, начальников управлений и отделов надзорных органов – проводить фактическую политику здорового питания. Это всегда должен делать кто-то другой. Поэтому очень полезная практика утверждения региональных типовых меню встречается крайне редко. А вот в обязанности заведующего детским садом утверждение типового меню входит (ст. 15.3 СанПиН)! Так что в большинстве случаев единственным официальным сборником рецептов в детсаду является подписанное заведующей меню с приложенными технологическими картами.

В книгах-сборниках иногда используют и другие приемы для «повышения официальности». Например, в начале книги под ред. В.Т.Лапшиной, 2004 [9] размещен ряд официальных документов. Открывая книгу, мы видим титульный лист первого из них с официальной утверждающей визой начальника управления Минздрава и департамента Санэпиднадзора, что безотказно действует на читателя, который считает что и вся последующая книга утверждена этими руководителями.

Не является признаком официальности публикации и размещение меню на официальном сайте органа государственного управления. Другое дело, если в приводимом электронном документе указаны реальные распоряжения об обязательности использования. Кстати, чтение текста распоряжения также полезно – вполне может оказаться что это все же не приказ, а информационное письмо о выходе нового сборника, который можно использовать по мере надобности. Размещение на сайте для целей доказательства официального статуса плохо еще и тем, что содержимое сайта может измениться или стать недоступным в самый неподходящий момент.

Официальные источники. Обязательность применения

В случае, когда типовое меню и используемые в нем карты блюд утверждаются официально органом государственного управления, у подведомственных организаций нет права отказаться от использования данной нормативно-справочной информации. Даже в том случае, когда эти меню и карты содержат ошибки, не нравятся родителям и детям или неадекватно отражают особенности кулинарного оборудования.

К счастью, в большинстве случаев подобные официальные документы называются и позиционируются как рекомендации («Методические рекомендации»), и «типовые» или «примерные». И следовательно не запрещающие на их базе введение уточнений, улучшающих качество питания. А в тех случаях, когда подведомственная организация в состоянии разработать собственные карты и меню, не запрещается и такая работа. Проблема именно в том, что у дошкольной организации, как правило, нет компетенции и ресурсов для разработки таких документов. Наличие уже разработанной нормативной базы облегчает работу по доводке меню под особенности конкретного пищеблока.

Вопросы читателей

Какие требования применяются к сборникам?

СанПиН содержит только одно явное указание к источнику рецептур – «... сборник рецептур для детского питания» (ст. 15.5). Ограничивает ли данная формулировка выбор сборника только теми, где в названии содержится слово «дошкольное»? Формально, конечно, нет. «Зона поиска» книг-сборников вполне может быть расширена до «школьного питания», «питания в образовательных организациях» или даже затрагивать смежную область «для детских оздоровительных организаций».

Однако рецептуры нам нужны не сами по себе, абстрактно, а для использования в меню.

Поэтому требования СанПиН, пусть и косвенно, указывают нам предпочтение тех источников, где приведены и типовые меню.

Использование меню для разработки конкурсной документации на поставку продуктов, учет особенностей оборудования конкретного пищеблока – указывают нам на предпочтение тех изданий, где приведена номенклатура с техническими условиями, где указаны нормы расхода именно для наших видов оборудования (ПКА например) – и другая подобная информация, применимая практически.

Нужно ли иметь технологические карты если есть книга?

СанПиН (п. 15.5) однозначно требует наличия технологических карт и даже приводит бланк для ее заполнения, хотя и называющийся «рекомендованным», но обязательный для применения. Если книга будет содержать рецептуры с такими бланками, формальная претензия об отсутствии ТК будет необоснованной.

Как показывает вышеприведенный обзор источников, уместен и «зеркальный» вопрос – нужно ли иметь книгу, если есть ТК? Ответ на него очевиден: если нам требуется возможность доказать свою правоту в раскладке – «да», если, напротив, есть риск быть пойманным на искажении данных – «конечно, нет».

Кто составляет сборники?

Авторами сборников рецептур, как правило, являются технологи общественного питания. И что важно в нашем случае – имеющие практический опыт в управлении дошкольным питанием. Рецензентами книг и авторами приведенных в них текстов о здоровом питании обычно бывают диетологи. Поскольку работа над сборником требует привлечения целого коллектива специалистов и финансовых ресурсов, книги-сборники обычно издаются специализированными организациями, т.к. центр оздоровительного питания,

профильный НИИ, а региональные методические рекомендации – органами государственного управления (управление образования, Роспотребнадзора и др.)

Однако внимательное наблюдение результатов таких разработок – самих сборников – показывает что они большей частью являются компиляцией уже имеющейся информации, опубликованной ранее в других сборниках или авторами пищевых технологий. Принципиально новые результаты, например, обосновывающие нормы закладки для пароконвектоматов, пока неизвестны. В таких условиях гораздо качественнее работу по составлению сборников, проведению связанных с этим расчетов и оформлению выполняют специалисты по информатике, владеющие соответствующими технологиями. Поэтому автором качественного сборника может быть и компьютерное агентство с опытом калькуляции в дошкольном питании.

Должен ли автор сборника иметь лицензию?

Согласно действующим в РФ законам, перечень лицензируемых видов деятельности устанавливается законом. Деятельность по разработке сборников рецептур и типовых меню не упоминается в этом перечне. Например, она не является медицинской деятельностью или производством продуктов детского питания.

Поэтому автор сборника не может получить на это лицензию и предоставить ее вам или бухгалтеру вашего учреждения.

Какие сборники рецептур можно использовать в ДООУ?

СанПиН в ст. 15.5 указывает использовать сборники рецептур для детского питания. Это требование следует понимать как «адекватных задачам детского питания». Например, использование рецептуры каши овсяной из «общеповского» сборника в детсаду вряд ли кто будет оспаривать. Предмет для спора возникнет лишь в том случае, если подобная уточненная рецептура будет опубликована в «более специализированной» книге.

Если же подходить к этому вопросу формально, то мы получаем абсурдную ситуацию – книг с такими названиями «Сборник рецептур для детского питания» – на сегодня неизвестно.

Названия сборников, разрешенных для составления технологических карт

Привести такой перечень невозможно. Ошибочна даже сама постановка вопроса.

Допустимо использовать любые сборники, отдавая предпочтения более адекватным задачам дошкольного питания.

Процедура «разрешения» сборников, к счастью, отсутствует.

Могут ли быть в сборниках ошибки

Да, конечно, любые источники информации могут содержать ошибки. Как простые арифметические, так и принципиальные, например, рекомендацию жарки в блюде для детсада.

Ошибки могут быть и более замаскированными. Например, каждый повар знает, насколько важно время и мощность тепловой обработки. Каша, которую варят дольше, становится не «жидкой», а «вязкой» (густой). Умолчание данных параметров рецептуры содержательно является ошибкой. Некоторые практики будут считать ошибкой вес куска белого хлеба в 30 г, а не в 20.

Каждый работник пищеблока, разрабатывая практически применимую технологическую карту блюда по информации из сборника рецептур, должен практически (на самом деле) опробовать все детали подготовки продуктов, закладки, технологические операции. И при необходимости отразить их в своей ТК.

Если сборники выпущены до действующего дошкольного СанПиН, не считаются ли они устаревшими?

Санитарные правила для дошкольных организаций периодически переиздаются. При этом в них вносятся изменения, в том числе касающиеся и работы пищеблока.

При этом автоматическая отмена всех документов, принятых до вступления в силу новой редакции СанПиН, не происходит. Мы до сих пор успешно (без нарушений) используем некоторые документы, принятые еще в прошлом веке и даже в СССР (теперь у нас другое государство).

Изучая новую редакцию СанПиНа, на пищеблоке проверяют указанные в нем ограничения и рекомендации, прежде всего вновь введенные. Например, если бы ранее для нас не существовало запрета на жарку блюд, а во вновь введенной редакции мы его нашли – нам бы потребовалось пересмотреть свои ТК на предмет использования такой ныне запрещенной кулинарной технологии. Далее, поскольку в новых редакциях СанПиН как правило, изменяется норматив потребления, нам нужно перепроверить соблюдение этих норм в наших типовых меню. И при нахождении отступлений – внести соответствующие изменения в документацию пищеблока.

Для того, чтобы обоснованно заявить о том, что та или иная книга-сборник не соответствует новому СанПиНу, потребуется привести примеры, какая рецептура нарушает какой пункт СанПиН. При этом практически невероятно, что все рецептуры сборника оказываются непригодными для детсада и таким образом сборник не подходит целиком.

Гораздо логичнее следующая постановка вопроса: делает ли выход новых сборников устаревшими старые? Например, после выпуска в продажу сборника под ред. Могильного 2-го издания (2015 г) – следует ли отказаться от использования ранее купленного первого издания (2010 г)?

Десятидневное меню составляется только по одному сборнику или можно использовать несколько?
Безусловно, можно несколько, а в большинстве случаев даже и необходимо.

Автору не встречалось ни одно меню, в котором использовались бы рецептуры, опубликованные только в одном сборнике.

Зато встречалось много таких, где источники рецептур, хотя бы некоторых, не указаны вообще.

Старые и новые

Сборники рецептур и типовых меню для дошкольных организаций выпускаются в наше время уже чаще, чем в прошлые годы. Они существуют в виде книг (бумажных и электронных) и даже в виде цифровых электронных массивов, готовых для применения в компьютерных программах. Этот процесс, я надеюсь будет продолжаться и развиваться, давая практикам пищеблоков не только перепечатку или адаптацию старых рецептур, но и новые и уточненные рецептуры, более адекватно чем нынешние, отражающие специфику технологических кулинарных процессов.

Потребность в таких усовершенствованиях очевидна: появляются новые образцы оборудования и технологии (например ПКА, дошкольные рецептуры для которых практически отсутствуют), разрабатываются новые обогащенные и специализированные продукты, более детально прорабатываются нормы закладки и описания (примеры: в меню указывается не просто «фрукты 100 г», а конкретизируется вид и вес. Требуется разработка специализированных меню, т.к. для детей с остеопорозом, аллергическими дерматозами и др. В разработке меню пока не учитывается мнение потребителей (отношение к блюдам) – средства измерения которого еще даже не разработаны.

Все эти и многие другие факторы будут еще долгое время поддерживать необходимость в новых сборниках рецептур и типовых меню.

Произвольность раскладок

Большинство книг-сборников в ингредиентной части блюд содержат перечисления возможных ингредиентов, считающиеся равноценными заменами, например «Говядина или Свинина», «Куры или Бройлеры или Индейка или Филе птицы» и т.п. На практике из всех предложенных вариантов используется один, который и заказывают поставщику продуктов. Заказ типа «привезите какой-нибудь птицы» неразумен и представляется маловероятным, подавляющее большинство поставщиков привозят продукты по заявкам пищеблоков, поэтому на практике используется только один из предложенных исходной рецептурой вариант ингредиентного выбора.

Однозначность указания номенклатуры продукта (и соответственно отмена вариантности выбора) имеет и большое методическое значение в общей логистике дошкольного питания, выстраиваемой в системе госзакупок. Расчет стоимости, объемов поставки, количества в единичном заказе – можно провести точно лишь при конкретизации номенклатуры. С другой стороны, конкретизация номенклатуры влияет и на качество питания – как с точки зрения потребительских свойств, так и с точки зрения нутрициологии. Биокефир и кефир, крупа манная или овсяная, замороженное или охлажденное мясо, яблоки или персики – разница в этих парах обязательно должна быть отражена и в меню и в картах. И уж тем более не должны использоваться осредняюще-«упрощающие» названия – кисломолочный напиток, крупа, мясо, фрукты. Произвольность толкования будет подталкивать поставщика к снижению качества.

Электронные сборники способствуют решению этой проблемы, поскольку рождаются сегодня из реальных компьютерных систем, в которых ведется практический учет. Поэтому как правило, они содержат более конкретные данные, не содержащие разночтений и позволяющие откалькулировать товароборот с высокой точностью «хоть на год за весь город». Заметим, однако, что в современные электронные сборники включают уже и варианты замен.

Вариативность блюд как следствие неофициальности источников

В книгах-сборниках встречаются и другие способы произвольности: варианты рецептур («Тефтели 1-й вариант» и «Тефтели 2-й вариант»), сочетающиеся с наценочными категориями (с 1-й по 3-ю).

Напомню, что наценочные категории использовались в СССР для разных категорий общепита (ресторан, кафе, столовая), для категории с меньшим номером использовался вариант закладки с лучшими потребительскими качествами и более дорогой. В связи с изменением соотношения цен продуктов за последние 30-40 лет гипотеза о цене разных категорий может быть уже и не верна, также как сама обоснованность применения ее в детском питании.

Главным недостатком подобной практики является увеличение неопределенности для практиков пищеблока, которые не имеют возможностей для самостоятельного технологического исследования с целью выбора подходящего варианта. Причина использования вариантов блюд лежит не в желании дать детсаду свободу выбора, а в том, что сборник составляется адаптацией-копированием прежних «общепитовских» сборников.

Составление сборника совместно с меню («от меню») дает гораздо более полезный материал. Поэтому те «Методические рекомендации», что составляются как меню для подведомственных, с приложением использованных рецептур, описаний, расчетов соблюдения норм и другой связанной с ними информации, как правило, не содержат вариантов блюд и даже продуктов, не оставляя сомнений сотрудникам пищеблока. И не внося неопределенности и ошибки в итоговые расчеты.

Стоимость и полезность

Сборники рецептур, как и вся книжная продукция, постоянно растут в цене. Например, в интернет-магазине нтд.рф сборник Могильного первого издания стоит 2950, а второго – уже 3680. При сходном числе страниц и том же объеме рецептур цена увеличилась на четверть. Аналогичным образом развивается ситуация с изданием и других сборников.

Принципиальным средством уменьшения затратной части в стоимости сборника рецептур (и как следствие снижения цены) является электронная форма выпуска, заметим, не отменяющая для автора возможности получения оплаты (описание этого бизнеса выходит за рамки данной статьи) – себестоимость копирования файла на практике равна нулю. Поэтому электронная форма часто применяется при выпуске региональных методических рекомендаций по питанию (меню и карт).

Заметим, что затраты на книгу-сборник составляют лишь часть стоимости информационного обеспечения управления питанием. Как правило, покупка сборника рецептур является только началом работы по оформлению технологических карт блюд, включению их в меню и внедрению в поварскую практику. Книга-сборник рецептур покупается не только (и даже не столько) как решение вопроса с технологическими картами, а скорее как средство психологической поддержки («у нас все правильно») и гарантия от претензий контрольных органов. Максимальное соотношение «затраты/польза» дают электронные

сборники рецептур, загружаемые в компьютерную расчетную систему, поскольку они готовы к непосредственному использованию.

Состав информации

Центральной (главной) частью сборника рецептур, безусловно, являются рецептуры блюд. С учетом контекста – использования в коллективном дошкольном питании – следующим по полезности разделом книги являются типовые меню. Если издание ориентировано на практическое использование, то меню может быть и первой (главной) частью, вслед за которой прилагаются упомянутые рецептуры – это обычно снижает объем сборника, т.к. в нем не публикуются неиспользованные в меню (т.е. ненужные) рецептуры.

Номенклатура продуктов, сопровождаемая техническими условиями (ГОСТ, технический регламент, ТУ, СТО и пр.) весьма полезна для составления конкурсной документации на поставку продуктов, поэтому в практически ориентированном издании это желательный (и даже необходимый) раздел.

Заметим, что даже формат рецептур и меню в виде, рекомендованном СанПиН – т.е. чисто оформительский момент – значительно увеличивает практическую полезность издания.

Дополнительная информация – расчет соблюдения норм натуральных, по нутриентам, по стоимости – весьма полезна на практике, поскольку снимает с пользователя информации книги необходимость делать подобные расчеты самостоятельно. Такие справки документально доказывают соответствие предлагаемых меню и рецептур официальным нормативам.

В книгу-сборник авторы и издатели часто включают тексты СанПиНов и других официальных документов. Подобная «продажа в нагрузку» не несет дополнительной информации. Достаточно привести аккуратный и полный библиографический список. Иное дело, если в книге рассматриваются вопросы спорные и неоднозначные (замены, округления, пробы и пр.), приводятся типовые инструкции и рекомендации («как заполнять меню требование»), макет «Приказа об учетной политике» (в части питания), образцы заполнения (бракеража, меню и т.п.) – подобные практически полезные для тысяч практиков информацию на сегодня авторы сборников не осмеливаются публиковать.

Спорным (в смысле полезности) является и вопрос о помещении в сборники общих сведений о здоровом питании, биохимии витаминов и т.п. подборок научно-популярных сведений и цитат. Другое дело, если бы комментарий в сборнике пояснял (если уж не обосновывал), как например получить нормативы «с завтрака по полдник» из суточных норм – сегодня это делается грубо-приближенным способом пропорционально рекомендации для калорийности, не основанном на каких-либо научных исследованиях или даже наблюдениях. То же самое можно сказать применительно к понятию «соответствует норме» и других следствиях вариативности фактических показателей по дням и приемам пищи – пока подгонка под совпадение с официальным нормативом является основным способом «решения вопроса».

Нужны ли карточки на «однострочные» блюда (хлеб, яблоко и т.п.)

Вопрос этот не все считают существенным («не нужно заниматься такой ерундой»). Но рассматривая нормативно-справочную информацию по питанию с практической точки зрения, мы обязательно столкнемся и с вопросом «нужна ли технологическая карточка на хлеб к обеду». Честный ответ однозначен – «да». И потому что кусок (или пара кусков) хлеба – это другая номенклатура (не «батон»), с разными условиями хранения и режимом налогообложения. И потому что важно – средний кусок 20 или 30 г (как настроена хлеборезка, удобно ли ребенку есть толстый кусок). И потому что обрезки и крошки есть (отход). И потому что технология приготовления – это не только нормы закладки, но и правила сервировки, подачи, срок хранения.

По фруктам в карточке указывают в какой воде (теплой или холодной) мыть, удалять ли плодоножку, резать ли (банан 220 г в ясельную группу). Для некалиброванных яблок (а это большинство случаев) здесь уместно написать способ контрольного веса.

Главное – что при наведении порядка в документации пищеблока мы устанавливаем общие правила без исключений.

Поскольку подробное описание таких мелочей (технологических особенностей) может дать только опытный специалист, им самое место быть упомянутыми в такой книге как сборник рецептов.

Совершенное меню

Как уже сказано выше, подход к составлению сборника рецептов «от меню» дает результат более полезный практически и более экономичный (книжка тоньше). Однако возможно ли иметь это самое исходное совершенное меню?

Разработка новых продуктов питания (специализированных для детского питания, обогащенных), способов приготовления, кухонного оборудования (ПКА), введение системы поставки полуфабрикатов (чищенных овощей, быстрозамороженных овощей и ягод, мясных крупнокусковых), индивидуальной фасовки молока соков и кондитерки, калиброванных фруктов – неполный список причин для изменения меню, рецептов, номенклатуры. Измерение отношения самих питающихся детей или даже их родителей (желательно после дегустаций) также могут быть основаниями для изменения в меню.

При изменении меню соответственно потребуются вносить изменения в подборку используемых в нем технологических карт. Перепечатывать книгу? Проверить что ее изменения доведены до всех читателей? – конечно, традиционные книги не позволяют решать эту проблему.

С другой стороны, легкость изменения нормативной информации в электронном виде может внести сумятицу в текущий планово-экономический учет продуктов, «поползут» спецификации к госконтракту на поставку продуктов по номенклатуре, может измениться и стоимость.

Практические выводы:

- 1) Совершенного меню нет и не может быть, требуется постоянная работа по регистрации замечаний к нему и усовершенствованию,
- 2) Изменения в меню в коллективном питании следует вносить периодически, не чаще планово-экономического периода (года), накапливая в промежутках замечания и пожелания для реализации в следующей редакции меню. С учетом сложившегося для государственных ДОО обычая публиковать конкурсную документацию для госзакупок на следующий год к середине ноября, меню должно быть готово к октябрю прошлого года (для возможности согласований)
- 3) Постоянная работа по «совершенному меню» практически возможна и экономически оправдана в электронном виде (и не оправдана а значит и невозможна в виде книг). Впрочем, опубликовать по электронному меню со сборником книгу при сегодняшнем уровне оперативной полиграфии можно достаточно быстро – за несколько дней.

Учет мнений потребителей

На сегодня никакие официальные документы не требуют при разработке меню коллективного детского питания и рецептов для него учитывать отношение потребителя к качеству питания. Но если нам небезразличен результат, следует научиться оценивать (измерять) детские предпочтения и учитывать такие объективные оценки при организации фактического питания.

Заранее оговоримся, что речь не идет о составлении такого меню, которое будет нравиться всем и всегда безусловно – в любом случае кто-то из детей будет отказываться от некоторых блюд или есть их неохотно. Мы говорим лишь о минимизации «степени неохотности», чтобы при всех прочих условиях уменьшить несъеденную часть заранее составленного и рассчитанного рациона. О том, чтобы в меню в первую очередь попадали блюда с максимальным рейтингом потребительских предпочтений. И соответственно, о публикации таких рейтингов при рецептурах, об их обоснованности и достоверности.

Первичная информация для составления рейтинга может быть собрана в результате наблюдений за фактическим потреблением блюд, например, подсчетом числа детей в группе а) съевших практически всю порцию, б) съевших около половины, в) не евших или лишь попробовавших (безусловно, могут быть и другие правила получения численной оценки, обеспечивающие документированность результата).

Конечно, такие наблюдения должны вестись на протяжении всего цикла типовых меню, по числу питающихся, дающему статистически достоверные оценки и не создавать больших трудозатрат воспитателям.

Безусловно, такая работа потребует затрат (хотя при современном уровне компьютеризации они могут быть весьма умеренными), но только она даст объективную оценку качества.

Очевидно, что на результаты подобных измерений будет влиять не только качество самой рецептуры, но и индивидуальные особенности детей, качество продуктов, кулинарное мастерство и даже удаленность групповой от кухни (холодное обычно не такое вкусное). Очевидно, что различие отношения к питанию в разных коллективах потребует иметь в сборниках варианты меню (для выбора одного из них в конкретном детсаду) и несколько большее число использованных рецептов (для замены в конкретных организациях).

Но только такой практический подход, основанный на фактических измерениях, может дать нам сборники рецептов, не являющиеся «адаптацией» (переработкой прежних книг в новые) и «компиляцией» (составлением подборок из прежних книг).

Разнообразие меню

Санитарные правила требуют составления типового меню на период не менее 2-х недель (10 дней). Главное, что обеспечивается таким приемом, в сочетании с требованием о неповторяемости – это разнообразие блюд. В некоторых случаях меню составляют на 4 недели, аргументируя такое решение увеличением разнообразия, что излишне, поскольку и при 2-недельном цикле блюда в меню повторяются не чаще 1 раза в 2 недели – конечно, если разработчиком меню приняты соответствующие меры – что практически недостижимо в домашнем питании («как у бабушки» в общественном сознании синоним максимального качества).

Следствием продолжительности цикла при неповторяемости является число технологических карт. С учетом требования п.15.6 («...завтрак должен включать..., обед должен включать ...» нам на 10 дней потребуется до 10 каш/омлетов/запеканок на роль горячего блюда завтрака, до 10 супов и т.д., а всего – до 80 карт на меню с полдником и до 110 – с ужином. Конечно, нам вряд ли удастся избежать повторов чая в роли горячего напитка, молока порционного (молока должно быть много), поэтому реальное число карт будет несколько меньше и не будет превышать 70-100 даже при максимальном разнообразии.

При увеличении продолжительности цикла меню до 4-х недель мы сталкиваемся с чисто техническими вопросами типа – где найти рецептуры на роль «горячее блюдо завтрака»? Каш (разных) мы насчитаем 5-7, после чего вспомним омлет и запеканки. Набрать 20 разных блюд (обеспечив таким образом полную неповторяемость) непросто, особенно избежав блюд «нехитовых», которые любят в среднем меньшее число детей. Следствием неизбежно становятся повторы, а следовательно исходная задача – «4-недельное меню, более разнообразное чем 2-недельное» – не решается.

Индивидуальное меню

Задача составления меню с учетом индивидуальных особенностей детей не требуется санитарными правилами. Однако очевидна и актуальность этой задачи – научиться учитывать индивидуальные особенности детей, связанные со здоровьем (непереносимость белка молочного или коровьего, заболевания), уровнем физического развития или даже просто пожеланий типа «я гречку не ем».

С чисто технической точки зрения, для компьютерной системы калькуляции безразлично, по какому числу рационов рассчитать расход продуктов. Так, например делается в лечебных организациях, когда каждому пациенту назначается та или иная «диета». Подобный прием можно было бы использовать и детсаду, «профилируя» питание тех детей, для которых это необходимо (по тем или иным показаниям). Однако в таком решении есть 3 проблемы: 1) СанПин требует разработки типового примерного меню заблаговременно, когда еще неизвестны индивидуальные особенности, 2) требуется соблюдать среднепопуляционные официальные нормативы потребления, 3) создается дополнительная нагрузка для немногочисленного персонала кухни, что обязательно приводит к снижению общего качества.

В результате иногда используют промежуточный вариант: меню для тех или иных групп детей, например с заболеваниями опорно-двигательного аппарата. К сожалению, для такой работы практически отсутствуют официальные медицинские нормативы или рекомендации, также как и сама система медицинского наблюдения состояния здоровья детей в связи с питанием (а ведь в медкабинете ведутся до 25 видов различных журналов). В результате возникают меню «для групп с аллергодерматозами» – несмотря на

общепризнанный в медицине взгляд на индивидуальность различных видов аллергии и на само отсутствие медицинских подтверждений для детей, объединяемых в такие группы.

Работа по созданию подобных специализированных меню является крайне необходимой, но проводится она должна на должном научном медицинском уровне, с последующими апробацией и рецензированием. Только после этого практики пищеблоков могут получить меню и рецептуры, которым можно доверять.

Зарубежный опыт

Практика публикации сборников рецептур и типовых меню, сложившаяся в нашей стране еще во времена СССР, является реальным техническим достижением, которым мы можем гордиться и которое мы должны использовать и совершенствовать. Несмотря на все неприятные особенности плановой экономики, только в ней могли сложиться возможности для упорядочения и стандартизации нормативно-справочной информации по питанию. Зарубежный опыт показывает, что произвольность как следствие свободы выбора следствием имеет фактическую невозможность публикации, признания и массового применения таких книг, как сборники рецептур и типовых меню для коллективного питания.

Даже во Франции, где типовые недельные меню в детсадах столь же обязательны как в наших [24], кулинарные сборники выпускаются для ресторанов и для домашнего употребления, но не для школьных столовых.

Заметим однако, что потребность в подобной документации есть в каждой кухне. А значит, есть и соответствующие публикации. В качестве примера рассмотрим страницу USDA Recipes for Schools – Школьные рецепты от Департамента сельского хозяйства США (это ведомство курирует в США оборот продуктов, нутрициологические исследования, программы школьного питания).

<http://www.nfsmi.org/Templates/TemplateDefault.aspx?qs=cEIEPTewMiZpc01ncj10cnVI> – этот раздел сайта содержит более 250 рецептур, которые рекомендуются для школьных столовых, включая питание младших возрастов.

Рассмотрим рецептуру овощного супа на странице http://www.theicn.org/USDA_recipes/school_recipes/H-04.pdf. Нормы закладки продуктов приведены на 50 и 100 порций, в фунтах-унциях (по весу), а также в бытовых единицах объема (чашках и ложках, галонах, квартах). Выход блюда на 100 порций указан в 6 галонах и 1 кварту (23,256 л), ниже есть указание «Разливать половником в 8 унций (226 г)» (возьмем на заметку !). Технология приготовления описана постадийно, параллельно перечню закладываемых продуктов – этот прием было бы весьма полезен и в наших картах. Температура подачи – «не ниже 57° С». Ниже раскладки продуктов приведены примечания к продуктам – сколько штук овощей означает приведенный вес. Приведен нутриентный состав: калорийность, белки, углеводы, жиры (в т.ч. насыщенные, холестерин), витамин С и А, железо, кальций, сода, пищевые волокна.

К каким выводам ведет нас разглядывание рецептур из этого сборника:

- в общем задачи схожи
- наш уровень выше: точность закладки, выход в граммах, нетто-брутто, потери при кулинарной обработке – все эти детали незнакомы зарубежным коллегам, имеющим НСИ более адресованную семейной кухне,
- есть детали, которым и нам недурно поучиться, т.к. постадийное (или даже иллюстрированное) изложение технологии, использование конкретного половника для обеспечения точного выхода (в наших детсадах часто практикуют подгонку выхода под остаток продуктов), расчет закладки в штуках типовых овощей.

Выводы

Фундаментальная роль НСИ

- Сборники рецептур являются исходной информацией для составления технологических карт блюд, которые вместе с типовыми меню и номенклатурой продуктов составляют информационную основу для системы управления дошкольным питанием, как в компьютерном, так и ручном варианте.
- В детском саду, согласно требований СанПиН должны использоваться только специализированные сборники рецептур для детского питания.

Последствия выбора сборника

- Закладка продуктов, указанная в сборнике рецептур и использованная в технологических картах, используется затем в повседневных расчетах расхода продуктов, а также в определении потребности в продуктах на следующий период (год) при заключении госконтрактов
- Рецептуры из сборника должны соответствовать технологической базе пищеблока, повар должен быть готов применять описанные в рецептуре технологии
- В технологической карте блюда, помимо исходных сведений из сборника рецептур, должны быть указаны все значимые детали: температура подачи, особенности сервировки, подготовка сырья и пр., так чтобы гарантировать успешность применения технологии для получения хорошего качества блюд. И лучше если эти сведения мы возьмем из самого сборника
- Анализ книг-сборников показывает, что в них адаптация к требованиям санитарных правил часто проводится недостаточно – встречается и жарка, и пассеровка, завышена закладка поваренной соли. Ответственность за содержание технологических карт несет их составитель, а не автор сборника.

Какими должны быть современные сборники

- Лучшими сборниками рецептур для дошкольной организации являются практически ориентированные, без неоднозначностей и произвольного выбора ингредиентов и вариантов. Сборники, разработанные «от меню», компактнее и точнее. Т.е. полезнее выбирать именно такие источники.
- Поскольку книги-сборники покупаются для последующего выполнения практических расчетов, более полезны электронные сборники рецептур и типовых меню, готовые к загрузке в компьютерную программу и немедленному применению. При этом книга полезна для доказательства использования нами именно детского сборника.
- Разработка типовых региональных меню с приложением картотеки блюд является эффективным способом проведения государственной политики здорового детского питания, позволяющим снизить затраты подведомственных организаций, снять конфликты с контрольными органами, увеличить уверенность сотрудников пищеблоков.

Список литературы

- [1] СанПиН 2.4.1.3049-13 Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций.
- [2] ГОСТ 31987-2012. Межгосударственный стандарт "Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию", 2012.
- [3] Молоховец Е.И., Подарок молодым хозяйкам, или Средства к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве : : В нем заключаются: реестр ежедн. обедов на целый год и 1500 описаний домаш. запасов и разн. кушаний... - Курск : тип. Губ. правл. , 1861 - [2], X, 701 с., Курск, 1861.
- [4] Приказ Министерства торговли СССР №310 от 12 декабря 1980 года «О введении сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», М.: Экономика, 1982.
- [5] Приказом Минздрава СССР № 11-14/22-6 от 14.06.1984 г «Примерные десятидневные меню для питания детей, посещающих дошкольные учреждения РСФСР».
- [6] Могильный М.П. и др., Сборник рецептур на продукцию питания для детей в дошкольных образовательных организациях. 2-е издание, дополненное и переработанное, М.: ДеЛи плюс, 2015, р. 640.
- [7] Могильный М.П., Тутельян В.А., Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных образовательных учреждениях. / 628 с. – ISBN 978-5-94343-215-6, М.: ДеЛи принт, 2010.
- [8] Могильный М. П., Тутельян В. А. и др., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / 583 с. ISBN 978-5-905170-64-5, М.: ДеЛи плюс, 2014.

- [9] Лапшина В.Т., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, М.: Хлебпродинформ, 2004.
- [10] Перевалов А.Я. (под ред.), Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений. – 576 с., Пермь: Уральский региональный центр питания, 2013.
- [11] Коровка Л.С., Добросердова И.И., Мошенцова Л.П., Перевалов А.Я., Новоселов В.Г., Белова В.Н., Наумова Л.А., Шардаков С.Ю., Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных образовательных учреждений, Пермь: УРЦП, 2004.
- [12] *Приказ Минздравсоцразвития РФ №330 от 5 августа 2003 года "О мерах по совершенствованию лечебного питания"*.
- [13] Куткина М. Н., Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга – 794 с. – ISBN 978-5-9268-0776-Х, СПб: Речь, 2008.
- [14] Куткина М. Н., Петрова Н. А., Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга [[Текст]] / Правительство Санкт-Петербурга, Упр. социального питания ; - 2-е изд., испр. - 794 с. ISBN 978-5-9268-0776-Х, Санкт-Петербург: Речь, 2010.
- [15] Скурихин И.М., Тутельян В.А., Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания, М.: ДеЛи принт, 2007.
- [16] *СанПиН 2.4.5.2409-08 Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.*
- [17] «Классификатор (единая номенклатура) пищевых продуктов для питания обучающихся (воспитанников),» [В Интернете]. Available: http://detnadzor.ru/docs/prod_klass.htm. [Дата обращения: 02 12 2016].
- [18] Конь И.Я., Мосов А.В., Тобис В.И., Цапенко М.М. и др., Организация питания в дошкольных образовательных учреждениях. Методические указания города Москвы» (приказ Департамента образования города Москвы № 920 от 21 ноября 2007 года), - 275 с., М., 2007.
- [19] Технологическая инструкция по производству кулинарной продукции для питания детей и подростков школьного возраста в организованных коллективах, 1-й т. - 468 с., 2-й т. - 544 с., М.: Аромарос-М, 2006.
- [20] Скурихин И.М., Тутельян В.А., Химический состав российских пищевых продуктов, М.: ДеЛи принт, 2002.
- [21] Дегтева Г.Н., Непомилуева О.П., Организация школьного питания: Методическое пособие, Р.В.Бузинов, Ред., Архангельск: СГМУ, 2004, р. 256.
- [22] Ладодо К. С. и др., Примерные десятидневные меню для питания детей, посещающих детские дошкольные учреждения РСФСР : Метод. рекомендации / Ин-т питания АМН СССР; - 103 с., Белгород, 1987.
- [23] «Рецептурник. Электронные сборники рецептур и типовых меню,» [В Интернете]. Available: <http://www.1cp.ru/solutions/R8/recepturnik.php>.
- [24] Карен Ле Бийон, Французские дети едят все. И ваши могут, М.: Синдбад, 2013, р. 382.

- [25] Беленова Г.И., Павлова Т.А., Организация рационального питания детей в ДОУ, Воронеж: ИП Лакоценин, 2010, р. 208.
- [26] Организация питания в детских лечебно-профилактических учреждениях Республики Башкортостан / учебно-методическое пособие для врачей, Уфа, 2009.
- [27] Холодова Е.Н., Баласанян А.Ю., Головачева Т.Н., Зайцева Т.А., Могильный М.П., Саркисова В.И., Тимофеева Т.В., Щедрина Т.В., Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания школьников, М.: ДеЛи принт, 2005, р. 626.

06 декабря 2016