

Запитання:

Зазвичай продукти харчування замовляють з розрахунку на кількість дітей, яка була напередодні. Та з огляду на сезонні явища коливання кількості дітей бувають значними. І найважче вгадати з продуктами щоденного споживання. Як діяти, якщо, приміром, хліба замовили на 130 дітей, а їх прийшло лише 90? Чи можна, щоб не перевищувати норми споживання, давати дітям хліб одного завозу протягом двох днів? Які умови зберігання хліба забезпечувати?

Відповідь:

Термін споживання хліба Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженою спільним наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227, не визначено. А тому потрібно орієнтуватися на дані, вказані на етикетці чи упаковці хліба. Продукти харчування та продовольчу сировину у дошкільний заклад доставляють із супровідними документами. Така вимога встановлена пунктом 15 Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329. У відповідних документах і має бути зазначений термін споживання хліба. Його відліковують від моменту випічки, а не доставки. Зазвичай термін споживання хліба: пшеничного — близько 40 год. житнього — не більше 72 год. Якщо термін перевищено, то корисний продукт втрачає свою цінність, стаючи джерелом токсинів і хвороботворної цвілі. Після кількаденного зберігання погіршуються смакові та органолептичні якості хліба: скоринка втрачає блиск м'якушка, набуваючи жорсткості, втрачає пружність, здатність до набухання. Такі зміни пов'язані з процесами усихання й черствіння. Усихання зумовлене втратою вологи, а черствіння — фізико-хімічними та колоїдними процесами, що відбуваються в крохмалі та білках хліба і викликають погіршення структурно-механічних властивостей м'якушки хліба під час зберігання. Такий хліб можна використати, наприклад, для приготування котлет. Житній і пшеничний хліб зберігають окремо один від одного у дверцятах шафи для хліба передбачають отвори для вентиляції Полиці або лотки для зберігання хліба раз на тиждень протирають білою тканиною, змоченою 1% розчином столового оцту

Джерело: http://www.pedrada.com.ua/question/69-qqqqa-17-m1-03-01-2017-yakiy-termn-spojivannya-hlba-u-doshklnomu-navchalnomu-zaklad?ustp=F&utm_medium=letter&utm_source=letternews&utm_campaign=letternews776152_100117

Будь-яке використання матеріалів можливе лише за наявності гіперпосилання.

Запитання:

Усі страви дитячого харчування в дошкільному навчальному закладу готують відповідно до карток-розкладів. Чи можна коригувати рецептуру страви, якщо кількість продуктів більша чи менша, ніж необхідно за рецептурою, а відкласти їх неможливо?

Відповідь:

Набір карток-розкладів утворюють картотеку страв, яку затверджує завідувач (директор) дошкільного закладу. До карток-розкладів страв жодних змін не вносять, адже в них усталені: перелік продуктів технологія приготування вихід страви хімічний склад та енергетична цінність. За потреби корегують лише рецептуру страви. Для цього застосовний пропорційний перерахунок, коли у підсумку оновлюють: вагу продуктів вихід страви. Зазвичай до такого способу вдаються, якщо в дошкільному закладі кількість продуктів харчування більша (менша), ніж необхідно за рецептурою відповідно до картки-розкладу страви. Пропорційний перерахунок ваги продуктів та виходу страв. Випробуємо перерахунок на сирниках, які в меню дитсадка припали на п'ятничну вечерю. Нехай потрібно приготувати 100 порцій сирників. У холодильнику 9,6 кг кисломолочного сиру. Натомість за рецептурою потрібно менше — 9 кг. Кисломолочний сир — основний продукт, який використовують для приготування страви, до понеділка зіпсується. За таких обставин рецептуру можна скоригувати збільшенням виходу страви. І для цього є два способи. Варіант 1 Збільшуємо вихід страви пропорційно за кількістю всіх її інгредієнтів. Для цього розрахуємо, скільки борошна, яєць і цукру потрібно на закладку 9,6 кг кисломолочного сиру. За картокою-розкладом на закладку 9 кг сиру передбачають 1,2 кг борошна. Аби обчислити необхідну кількість борошна, складемо пропорцію: $9000 \text{ г} — 1200 \text{ г} \quad 9600 \text{ г} — x$. А отже $x = 9600 \times 1200 \div 9000 = 1280 \text{ г}$. Тобто для приготування сирників з 9,6 кг кисломолочного сиру потрібно $\approx 1,3 \text{ кг}$ борошна. Подібно обчислюємо кількість яєць і цукру, враховуючи, що за технологією на 9 кг кисломолочного сиру потрібно 300 г яєць та 1 кг цукру. З розрахунків виходить, що на 9,6 кг кисломолочного сиру потрібно 320 г яєць і 1,067 кг цукру. З'ясуємо, скільки сирників приготуємо з пропорційно збільшеної кількості всіх продуктів: $9,6 \text{ кг}$ кисломолочного сиру + $1,3 \text{ кг}$ борошна + $0,320 \text{ кг}$ яєць + $1,067 \text{ кг}$ цукру = $12,287 \text{ кг}$. На практиці встановлено, що за картокою-розкладом виходить 10 кг сирників. Натомість дізнаємося, скільки буде сирників із 9,6 кг сиру за пропорційного збільшення маси всіх інших продуктів: спершу обчислимо загальну вагу продуктів $9,0 \text{ кг}$ кисломолочного сиру + $1,2 \text{ кг}$ борошна + $0,3 \text{ кг}$ яєць + $1,0 \text{ кг}$ цукру = $11,5 \text{ кг}$ тепер складемо пропорцію $11\ 500 \text{ г} — 10\ 000 \text{ г} \quad 12\ 287 \text{ г} — x$. А отже $x = 12\ 287 \times 10\ 000 \div 11\ 500 = 10\ 684 \text{ г}$. Як бачимо, в разі пропорційно збільшеної маси всіх інших продуктів із 9,6 кг сиру приготують $\approx 10,6 \text{ кг}$ сирників. Поділивши загальну кількість продукту на 100 порцій, дізнаємося вагу порції — $106,8 \text{ г}$. Варіант 2 Збільшуємо вихід страви за рахунок

основного продукту (не змінюючи кількість інших продуктів). Розрахуємо, скільки сирників отримаємо, взявши лише більшу масу кисломолочного сиру: $9,6 \text{ кг кисломолочного сиру} + 1,2 \text{ кг борошна} + 0,3 \text{ кг яєць} + 1,0 \text{ цукру} = 12,1 \text{ кг}$. Ураховуючи, що при приготуванні за карткою-розкладом вихід сирників 10 кг : спершу обчислимо вагу продуктів $9 \text{ кг кисломолочного сиру} + 1,2 \text{ кг борошна} + 1,0 \text{ цукру} + 0,3 \text{ кг яєць} = 11,5 \text{ кг}$. потім складемо пропорцію $11\,500 \text{ г} — 10\,000 \text{ г} \quad 12\,100 \text{ г} — x$. А отже $x = 12\,100 \times 10\,000 \div 11\,500 = 10\,341 \text{ г}$. Отож, із $9,6 \text{ кг}$ кисломолочного сиру, не збільшуючи пропорційно масу інших складників страви, матимемо $\approx 10,3 \text{ кг}$ сирників. Вага порції — $103,4 \text{ г}$.

Джерело: http://www.pedrada.com.ua/question/70-qqqqa-17-m1-03-01-2017-yak-koregovati-retsepturu-strav-u-doshklnomu-zaklad?ustp=F&utm_medium=letter&utm_source=lettertnews&utm_campaign=letternews776152_100117

Будь-яке використання матеріалів можливе лише за наявності гіперпосилання.

Запитання:

Щоб забезпечити збалансоване харчування дітей, у навчальних закладах аналізують кількість основних інгредієнтів їжі — білків, жирів і вуглеводів — в окремих продуктах харчування та стравах, а також їх енергетичну цінність. Які математичні обчислення при цьому виконують?

Відповідь:

Енергетична цінність харчових продуктів залежить від вмісту в них білків, жирів і вуглеводів. Енергетична цінність (або калорійність харчового продукту) — це кількість енергії, що вивільняється в організмі людини у процесі травлення в основному при окисненні жирів, білків, вуглеводів за умови повного їх засвоєння. Хімічний склад та енергетичну цінність продукту харчування визначають відповідно до маси нетто на одну дитину певної вікової групи. У багатьох наукових джерелах кількість білків, жирів, вуглеводів та енергетичну цінність наводять у розрахунку на 100 г харчового продукту або страви. Розглянемо, як визначити кількість білків, жирів, вуглеводів у харчовому продукті, необхідному для приготування певної страви, а також енергетичну цінність певної кількості харчового продукту на конкретних прикладах. Приклад визначення енергетичної цінності курки першої категорії. Визначаємо хімічний склад та енергетичну цінність 60 г курки першої категорії. У 100 г курки першої категорії міститься: білків — 18,2 г жирів — 18,4 г вуглеводів — 0,7 г. Щоб визначити хімічний склад, слід скласти пропорції і підрахувати вміст білків, жирів та вуглеводів у 60 г курки першої категорії. Отже, кількість: білків y жирів z вуглеводів k 100 г — 18,2 г, 60 г — y 100 г — 18,4 г, 60 г — z 100 г — 0,7 г, 60 г — k
 $(60 \times 18,2) \div 100 = 10,92$ г $(60 \times 18,4) \div 100 = 11,04$ г $(60 \times 0,7) \div 100 = 0,42$ г
Енергетична цінність 100 г курки першої категорії — 241 ккал. Щоб визначити калорійність 60 г курки першої категорії (x), складаємо аналогічну пропорцію:
100 г — 241 ккал 60 г — x .
Тобто $x = (60 \times 241) \div 100 = 144,6$ ккал. Приклад визначення енергетичної цінності борошна Для приготування однієї порції ватрушки із сиром потрібно 60 г борошна. Енергоцінність 100 г борошна така: Найменування продукту Білки, г Жири, г Вуглеводи, г Енергетична цінність, ккал Борошно 10,6 1,3 73,2 331 Відповідно енергетична цінність 60 г борошна становить: $60 \times 331 \div 100 = 198,60$ ккал.

Джерело: <http://www.pedrada.com.ua/question/63-qqqqa-16-m12-19-12-2016-yak-viznachati-hmchniy-sklad-ta-energetichnu-tsnst-produktv-harchuvannya>

Будь-яке використання матеріалів можливе лише за наявності гіперпосилання.