

Политехники разработали сборник рецептов для петербургских школьников

Специалисты Высшей школы биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий разработали сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для организации питания учеников петербургских школ. Проект был реализован по контракту с Управлением социального питания Санкт-Петербурга.



Электронное издание объединило современные требования к рациональному питанию детей и «Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга» (СПб.: Речь, 2010), который был ранее разработан авторским коллективом СПбПУ. В его состав вошли доценты ВШБиПП Н. В. Барсукова, С. А. Елисеева, А. А. Смоленцева, В. В. Быченкова, Е. В. Трухина, Е. Ю. Феденишина, Э. Э. Сафонова и старший преподаватель М. С. Киреева.

Новый сборник рецептур включает 750 страниц и содержит более 500 технологических карт на блюда и кулинарные изделия, разработанные с учётом физиологических потребностей и современных особенностей питания детей и подростков. Все они соответствуют рекомендациям

здоровьесберегающих технологий.

Актуальность нового сборника обусловлена, прежде всего, изменившимися нормативно-техническими требованиями к организации питания детей в школах, а также потребностью в расширении ассортимента продукции. 1 марта 2020 года Президент России подписал закон о предоставлении бесплатного горячего питания учащимся с первого по четвёртый классы. Согласно документу, ученики должны получать такое питание не реже одного раза в день, а в меню должны быть и горячее блюдо, и горячий напиток, — отметила начальник Управления социального питания Алёна Мироненко.



Кропотливая и длительная работа включала целый комплекс экспериментальных исследований пищевой ценности сырьевых компонентов новых рецептов, а также анализ меню предприятий питания в различных регионах России. Кроме этого, эксперты отбирали блюда и напитки на конкурсах профессионального мастерства поваров школьных столовых, на публичных тематических мероприятиях, в социальных сетях. Также родители участвовали в тематических опросах.

Мы старались учесть вкусовые предпочтения и адаптировать сбалансированные традиционные блюда к ожиданиям современных школьников. Это относится и к рецептам, и к их названиям. Например, в новый сборник включены “школьный бургер”, “лазанья”, “чизкейк”,

которые вполне отвечают пищевым привычкам нынешних детей. Все блюда были приготовлены с использованием разрешённых в детском питании продуктов и щадящих способов кулинарной обработки, — прокомментировала доцент ВШБиПП, внештатный советник начальника Управления социального питания, главный технолог Санкт-Петербурга Светлана Елисеева.

Вместе с профессионалами в работе участвовали студенты направления «Технология продукции и организация общественного питания». В рамках дисциплины «Основы проектной деятельности» политехники представляли в конкурсах оригинальные блюда. В учебно-производственной лаборатории «Пищевые технологии» студенты и преподаватели проработали 55 рецептов новых блюд и провели их дегустационный анализ. Специалисты испытательной лаборатории СОЦПИТ исследовали компонентный состав и пищевую ценность новых блюд.



Профессиональную экспертизу студенческих проектов выполнила специальная комиссия, в состав которой вошли представители Управления социального питания Правительства Санкт-Петербурга и Управления развития предпринимательства Комитета по промышленной политике, инновациям и торговле Санкт-Петербурга в лице Сергея Кузина и главного инженера по стандартизации «Испытательной лаборатории СОЦПИТ» Натальи Волковой. Высшую школу биотехнологий и пищевых производств ИБСиБ представляли доцент Светлана Елисеева и старший преподаватель

Мария Киреева, Высшую школу сервиса и торговли ИПМЭиТ — доценты Ирина Асфондьярова и Ксения Илларионова.

Сборник предназначен для специалистов, занятых в сфере детского питания: руководителей предприятий питания, технологов, поваров, диетологов и нутрициологов. Издание уникально, поскольку объединило рецептуры блюд для четырёх возрастных групп детей и подростков. Для каждого блюда приведены сведения о пищевой ценности по 17 показателям, регламентированным санитарными правилами и нормами. Технологические карты разработаны с учётом применения современного технологического оборудования и разнообразных кондиций пищевого сырья, что актуально для организации процесса производства кулинарной продукции в детских садах и школах Санкт-Петербурга, — отметила руководитель проекта по разработке сборника рецептур, доцент ВШБиПП Наталья Барсукова.

14 января Наталья Барсукова презентовала сборник рецептов для использования образовательными учреждениями города на пресс-конференции в ТАСС.

Дата публикации: 2025.01.16

[>>Перейти к новости](#)

[>>Перейти ко всем новостям](#)