

## Содержание

Предисловие .....	3
<b>Часть первая. Нормативные, технические и технологические документы общественного питания.....</b>	<b>5</b>
<b>Глава 1. Классификация предприятий общественного питания .....</b>	<b>5</b>
1.1. Термины и определения.....	5
1.2. Классификация предприятий .....	5
1.3. Общие требования к предприятиям общественного питания .....	9
1.4. Услуги предприятий.....	15
1.4.1. Правила оказания услуг .....	15
1.4.2. Услуги общественного питания .....	19
<b>Глава 2. Нормативная документация в общественном питании .....</b>	<b>25</b>
2.1. Основная нормативная документация .....	25
2.2. Порядок разработки, рассмотрения и утверждения стандартов организаций (СТО).....	28
2.3. Технические нормативы .....	35
2.4. Разработка технологических документов на продукцию общественного питания .....	35
2.4.1. Технологическая карта.....	36
2.4.2. Технико-технологическая карта.....	37
2.4.3. Технологическая инструкция .....	40
2.5. Порядок разработки технических условий .....	42
2.5.1. Общие требования .....	42
2.5.2. Содержание технических условий .....	45
2.5.3. Содержание разделов технических условий .....	50
2.5.4. Требования к внесению изменений и их оформлению .....	58
2.5.5. Оформление технических условий .....	59
2.5.6. Содержание технологической инструкции .....	64
<b>Часть вторая. Современные технологии в общественном питании .....</b>	<b>66</b>
<b>Глава 1. Централизованное производство полуфабрикатов .....</b>	<b>66</b>
1.1. Полуфабрикаты из мяса .....	66
1.1.1. Полуфабрикаты из мяса в общественном питании .....	91
1.2. Полуфабрикаты из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.....	112
1.2.1. Полуфабрикаты централизованного производства .....	112
1.2.2. Полуфабрикаты для общественного питания и розничной торговли.....	124
1.3. Полуфабрикаты из рыбы и нерыбных объектов водного промысла .....	136
1.3.1. Полуфабрикаты из рыб .....	136
1.3.2. Полуфабрикаты из нерыбных объектов водного промысла .....	143
1.4. Полуфабрикаты из картофеля, овощей и грибов.....	144
1.4.1. Полуфабрикаты из свежих картофеля, овощей, грибов.....	144
1.4.2. Полуфабрикаты высокой степени готовности .....	164
1.5. Полуфабрикаты соусов .....	168
1.5.1. Концентрированные полуфабрикаты соусов .....	168
1.5.2. Соусы эмульсионного типа .....	171
1.5.3. Соусы промышленного производства .....	172
1.6. Полуфабрикаты из муки (тесто).....	174
<b>Глава 2. Охлажденные блюда и кулинарные изделия .....</b>	<b>183</b>
2.1. Характеристика охлажденных блюд и изделий.....	183
2.2. Охлажденные блюда и гарниры в гастрономических емкостях.....	184
2.3. Использование охлажденных блюд и гарниров в гастрономических емкостях .....	187

2.4. Кулинарные изделия в гастрономических емкостях .....	192
2.5. Охлажденные блюда и кулинарные изделия в герметизированных мягких полимерных пакетах .....	194
2.6. Использование охлажденных блюд и кулинарных изделий в герметизированных мягких полимерных пакетах .....	200
<b>Глава 3. Полуфабрикаты и готовые изделия быстрозамороженные и сублимационной сушки .....</b>	<b>204</b>
3.1. Полуфабрикаты и изделия быстрозамороженные .....	204
3.2. Технология некоторых быстрозамороженных блюд и изделий .....	206
3.2.1. Быстрозамороженные мясные готовые блюда .....	206
3.2.2. Изделия из теста с начинками .....	209
3.3. Размораживание и доведение до готовности .....	212
3.4. Полуфабрикаты и изделия сублимационной сушки .....	213
<b>Глава 4. Новые технологии в общественном питании .....</b>	<b>215</b>
4.1. Современные способы обработки продуктов .....	215
4.2. Технология овощных салатов.....	222
4.3. Технология паштета из печени пониженной калорийности функционального назначения .....	223
4.4. Технология продукции из топинамбура .....	225
4.5. Технология продукции из текстурированных соевых продуктов .....	229
4.6. Технология мучных изделий пониженной калорийности .....	240
4.7. Технология продуктов копчения из мяса, птицы и рыбы .....	255
4.8. Технология продукции для детей .....	261
<b>Часть третья. Организация лечебного, диетического, лечебно-профилактического и специального питания.....</b>	<b>268</b>
<b>Глава 1. Виды питания.....</b>	<b>268</b>
1.1. Направления развития здорового питания .....	268
1.2. Физиологические нормы потребления пищевых веществ и энергии .....	272
1.3. Группы населения, дифференцированные по уровню физической активности .....	275
1.4. Классификация видов питания .....	292
1.4.1. Развитие науки о питании.....	292
1.4.2. Словарь терминов и понятий.....	293
1.4.3. Функции пищи .....	294
1.5. Рациональное питание .....	295
1.6. Сбалансированное питание .....	301
1.7. Адекватное питание .....	301
1.8. Лечебное и диетическое питание .....	303
1.9. Лечебно-профилактическое питание .....	303
1.10. Энтеральное питание.....	304
1.11. Функциональное питание .....	308
1.12. Использование различных видов питания .....	310
<b>Глава 2. Общие требования к организации лечебного и лечебно-профилактического питания .....</b>	<b>311</b>
2.1. Общие требования к построению лечебных рационов .....	311
2.2. Доставка и прием продуктов .....	314
2.3. Организация хранения продуктов.....	317
2.4. Назначение, выписка и раздача рационов питания .....	319
2.5. Некоторые формы документации по организации лечебного питания .....	321

2.6. Организация лечебно-профилактического питания .....	329
<b>Глава 3. Характеристика основных лечебных и специальных диет .....</b>	<b>337</b>
3.1. Номенклатура стандартных диет .....	337
3.2. Термины и определения .....	339
3.3. Основной вариант стандартной диеты (ОВД) .....	340
3.4. Вариант диеты с механическим и химическим щажением (ЩД) .....	342
3.5. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая диета – ВБД) .....	344
3.6. Вариант диеты с пониженным количеством белка (НБД) .....	346
3.7. Вариант диеты с пониженной калорийностью (низкокалорийная диета – НКД).....	347
3.8. Вариант диеты с повышенным количеством белка (высокобелковая туберкулезная диета – ВБДт).....	349
3.9. Среднесуточные наборы продуктов стандартных диет .....	353
3.10. Специальные и разгрузочные диеты .....	353
3.11. Разгрузочные дни .....	357
3.12. Лечебное голодание (разгрузочная диетотерапия – РДТ) .....	358
3.13. Стандартизация лечебного питания.....	359
3.14. Особенности составления меню .....	367
3.15. Теоретические основы технологии приготовления диетических блюд .....	370
<b>Глава 4. Особенности лечебного питания при некоторых заболеваниях .....</b>	<b>387</b>
4.1. Диетическая терапия при различных нозологических формах .....	387
4.2. Требования к диетической терапии при заболеваниях кожи, подкожно-жировой клетчатки, придатков кожи .....	389
4.3. Требования к диетической терапии при заболеваниях мышечной системы .....	395
4.4. Требования к диетической терапии при заболеваниях костной системы .....	399
4.5. Требования к диетической терапии при заболеваниях суставов .....	405
4.6. Требования к диетической терапии при заболеваниях системы органов кроветворения и крови .....	412
4.7. Требования к диетической терапии при аллергических заболеваниях и иммунопатологии .....	418
4.8. Требования к диетической терапии при заболеваниях полости рта и зубов.....	425
4.9. Требования к диетической терапии больных при заболеваниях верхних дыхательных путей .....	429
4.10. Требования к диетической терапии при заболеваниях нижних дыхательных путей .....	434
4.11. Требования к диетической терапии при заболеваниях сердца и перикарда .....	440
4.12. Требования к диетической терапии при заболеваниях медиастинума .....	447
4.13. Требования к диетической терапии при заболеваниях крупных кровеносных сосудов.....	452
4.14. Требования к диетической терапии при заболеваниях системы микроциркуляции.....	460
4.15. Требования к диетической терапии при заболеваниях печени и желчевыводящих путей.....	466
4.16. Требования к диетической терапии при заболеваниях поджелудочной железы .....	475
4.17. Требования к диетической терапии при заболеваниях пищевода, желудка и двенадцатиперстной кишки .....	480
4.18. Требования к диетической терапии при заболеваниях тонкого кишечника .....	485
4.19. Требования к диетической терапии при заболеваниях толстого кишечника.....	489
4.20. Требования к диетической терапии при заболеваниях сигмовидной и прямой кишок .....	493

4.21. Требования к диетической терапии при заболеваниях женских половых органов.....	497
4.22. Требования к диетической терапии при заболеваниях мужских половых органов.....	500
4.23. Требования к диетической терапии при заболеваниях желез внутренней секреции .....	504
4.24. Основные требования к диетической терапии при заболеваниях центральной нервной системы и головного мозга.....	514
4.25. Основные требования к диетической терапии при заболеваниях периферической нервной системы.....	520
4.26. Требования к диетической терапии при заболеваниях органа слуха.....	525
4.27. Требования к диетической терапии при заболеваниях органа зрения.....	528
4.28. Требования к диетической терапии при заболеваниях органа обоняния .....	532
4.29. Требования к диетической терапии при заболеваниях почек и мочевыделительного тракта .....	535
4.30. Требования к диетической терапии при заболеваниях психической сферы .....	543
4.31. Требования к диетической терапии при туберкулезе.....	549
4.32. Требования к диетической терапии больных при новообразованиях .....	555
4.33. Основные требования к диетической терапии больных при неуточненных заболеваниях .....	560
4.34. Требования к диетической терапии в предоперационном периоде .....	564
4.35. Требования к диетической терапии в реанимации и послеоперационном периоде .....	568
4.36. Требования к диетической терапии при отравлении.....	576
4.37. Требования к диетической терапии при профессиональной патологии.....	580
4.38. Питание пожилых и старых людей .....	584
4.39. Питание беременной и кормящей женщины .....	587
4.40. Питание детей и подростков.....	593
<b>Глава 5. Использование минеральных вод при некоторых заболеваниях .....</b>	<b>598</b>
5.1. Общая характеристика лечебных минеральных вод .....	598
5.2. Краткая характеристика бутылочных минеральных вод .....	602
5.3. Методы внутреннего применения минеральных вод .....	603
<b>Глава 6. Использование лекарственного растительного сырья .....</b>	<b>612</b>
6.1. Общие рекомендации .....	612
6.2. Применение лекарственных растений при некоторых заболеваниях .....	612
6.3. Использование лечебных бальзамов .....	617
<b>Приложения.....</b>	<b>619</b>
Приложение А. Продолжительность тепловой обработки некоторых продуктов .....	619
Приложение Б. Расход соли и специй при приготовлении блюд и изделий .....	626
Приложение В. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции (извлечение из ГОСТ Р 53106-2008).....	627
Приложение Г. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.....	633
Приложение Д. Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов при основных процессах кулинарной обработки блюд и кулинарных изделий, в %.....	641
<b>Список литературы.....</b>	<b>649</b>