

# ПЛАНИРАЊЕ МЕНИЈА

## СТАНДАРД И КВАЛИТЕТА МЕНИА

### МЕНИ

ПАШТЕТА ОД ГУШЧИЈЕ ЦИГЕРИЦЕ

\*

КОНЗОМЕ ОД КОРЊАЧЕ

\*

СРНЕЋИ ФИЛЕ НА ЛОВАЧКИ НАЧИН

\*

САЛАТА ВИТАМИНСАКА

\*

ПОГАЧА ОД ХЕЉДЕ

\*

КНЕДЛЕ СА ШЉИВАМА

\*\*\*



**ПРЕДАВАЊЕ 11.**

## ДЕФИНИСАЊЕ СТАНДАРДА КВАЛИТЕТА МЕНИА!!!

**Пре тт/п-технолошко/топлотне припреме хране и сервирања јела, потребно је написати:**

**Требовање, потребних животних намирница.**



**У требовању се пишу врсте и количине животних намирница:**

- 1) *За дневну производњу у кухињи,*
- 2) *На темељу Планирања Мениа,*
- 3) *На основу бројног стања гостију у пансионској потрошњи, „tabl d hotel“*
- 4) *У ресторанима „a la carte“!*
- 5,6,7,...или у дргим установама, које смо раније помињали, набрајали итд.

*„Ономе ко верује не треба објашњавати ништа, а, ономе ко не верује није могуће ништа објаснити“*  
*„Тома Аквински“ филозоф, теолог и лекар*

Microsoft Excel - Magacin i trebovanje

Redni broj	Naziv namirnice	Jedinica mere	Količina	cena (din)	Iznos
1	Krompir (crven)	kg	1000	50	
2	Krompir (beli)	kg	850	45	
3	Paprika	kg	250	70	
4	Šargarepa	kg	100	85	
5	Zelen	kg	86	100	
6	Celer	kg	35	90	
7	Luk (crni)	kg	150	45	
8	Luk (beli)	kg	52	80	
9	Cvekla	kg	36	62	

## Стандардни квалитет *“Мениа”*

*Требовање животних* намирница, пише шеф  
кухиње на основу утврђених  
*„Стандардних Норматива“*.



*Квалитет јела из Мениа,*  
остварује се постављањем стандарда за  
производ и утврђивање:

**ССР**(од пријема, складиштења, тт/о, чувања до сервирања  
и сервирање),

*(критичних контролних тачака),*

како би установили, да ли је остварен жељени  
ЦИЉНИ

***„квалитет“ за безбеност хране!***

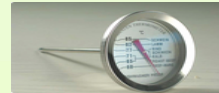
*(пример пљескавица на киоску)*



## Шта треба да се налази у, “Стандардном” рецепту?

Стандарди у рецепту треба да садрже све основне елементе, одговарајуће састојке и њихове мере, т/т припреме, као и:

- *Време и захтевност припреме,*
- *Температуру т/п,...*
- *Одговарајући алат и опрему,...*
- *Стање Гастро-Производа у различитим фазама тт/припреме,*
- *Хигијенски услови,*
- *Величину порције коју треба да гост добије,*
- *и остале потребне информације у*  
*„посебним“ производима-алергени и друге битне информације,...*



Да ли сваки *“Гастрономски Производ”*  
треба да има свој стандард?

Сваки *“Гастрономски Производ”*  
**мора да има свој стандард,**  
као, и, онолико стандарда колико има ставки у *“МЕНИУ”*

Битно је да,  
провере и процедуре  
успостављене стандардом,



буду детаљне као и сам  
стандард рецептуре.

*Сл. Два јела различито припремљена!*  
*Пример понуде на Ибарској Магистрали!*



MICHELIN STAR

Coveted by many chefs but bestowed upon only to an excellent few.  
Getting a star (or three) could change the fate of a restaurant.



A very good  
restaurant in  
its category



Excellent cooking,  
worth a detour



Exceptional  
cuisine, worth a  
special journey



# Да ли у рецепту треба означити **ССР**?

У складу са тим, рецепт треба да  
каже где су **ССР**,

*(критичне контроле тачке)*

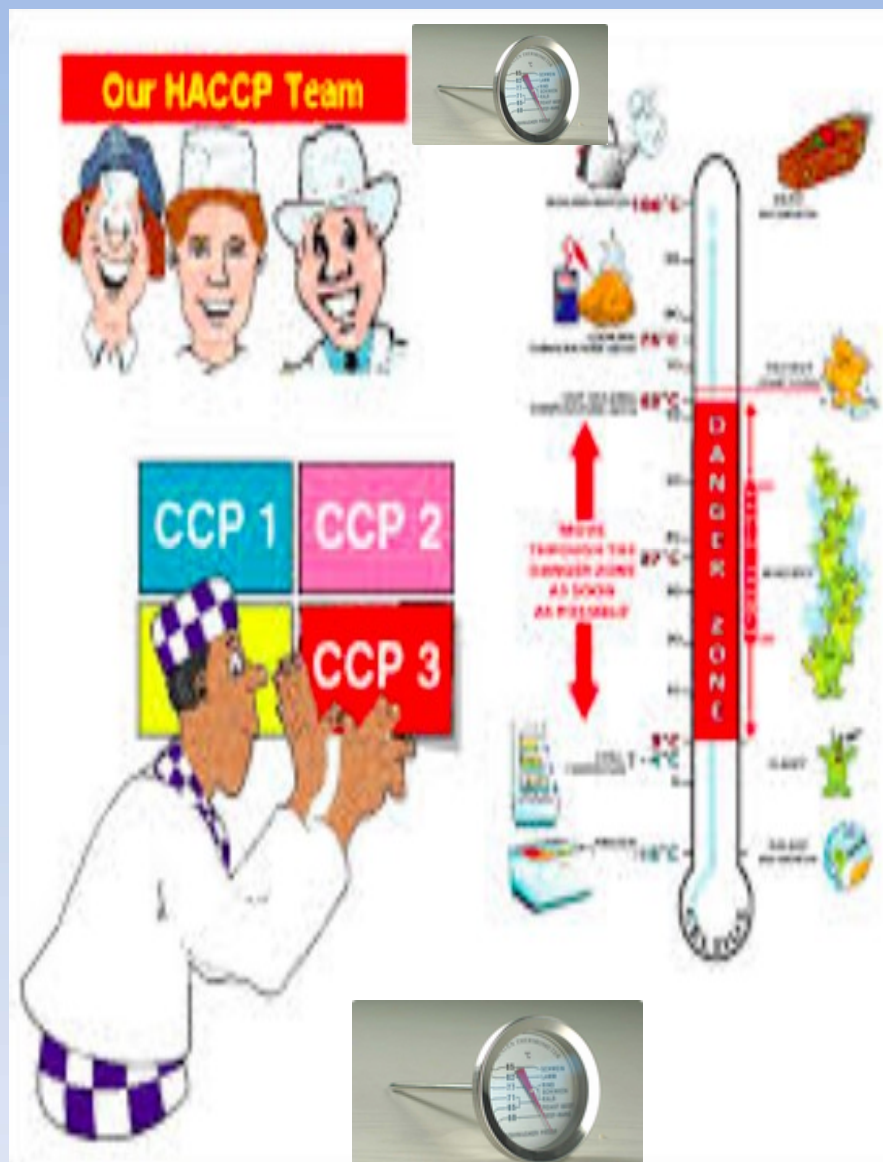
за безбедност квалитета јела!

**ССР,1,2,3,4,5,...**

Свакодневно слушамо разне  
дефиниције о стандардном  
квалитету неког јела, у неком  
угоститељском објекту.

И сами веома често покушавамо  
да дефинишемо шта је то,  
у ствари:

Стандардни квалитет  
неког Гастро-  
Производа?



## ПРИМЕРА РАДИ.

У истом ресторану веома често, у првој или другој смени нећемо добити „Бечку шницлу“

**“Истог Стандардног Квалитета”!**

Најчешћи одговори су:

*(кад дамо примедбу због веће количине презли),*

*(одговор је),*

од стране услужног особља, није ту кувар из прве смене који је спрема на свој-ствен начин?





*Квалитет никада,  
Не покривајте,  
квантитетом!  
МП.*

## *„Стандард Квалитета“*

Гастрономског Производа треба да:

Представља правило или базу за поређење у:

- 1) Мерењу квалитета!*
- 2) Мерењем квантитета!*
- 3) Мерењем вредности! као и низ,*
- 4) Других фактора Гастро-производа!*





## КОЈИ СУ ТО ВАЖНИ ФАКТОРИ КОЈИ УТИЧУ НА КВАЛИТЕТ ЈЕЛА?

У производњи хране, морају бити покривени сви фактори који утичу на квалитет јела а то су:

- а) Изглед (визуелни изглед како неко јело изгледа “лепо” или,...),*
- б) Боја (какве је боје неко јело-тј. да ли одговара ноти,... ,*
- в) Мирис, Укус и Арома (мирис и укус неког јела и арома после прогутаног залогаја и повратак ароме кроз нос),*
- г) Конзистенција-текстура (мекоћа и сочност);*
- д) Нутритивна вредност, и други,... фактори,...*



# Оцењивање квалитета Гастро-Производа

*У оцењивању* квалитета Гастро-  
Производа,  
Да би се донела одлука који ће  
стандард користити,  
саставља се листа оцена и  
просечне вредности оцена.



Пример и на следећој страни

## Примера ради:

*За сензорну анализу квалитета,  
топлоотно обрађених јела,  
углавно се користи поступак описног оцењивања,  
тј. Метод поентирања или „бод систем“  
ткз. „Кориговани петобални бод систем“,  
са описаним својствима за  
свако својство јела!*



*На следећој страни сензорно вредновање*





# СЕНЗОРНО ВРЕДНОВАЊЕ ТОПЛОТНО/ОБРАЂЕНОГ МЕСНОГ ЈЕЛА



ОЦЕНА (бодови)	ОЦЕЊИВАНО СЕНЗОРНО СВОЈСТВО			
	ИЗГЛЕД	ТЕКСТУРА		АРОМА
	Боја	Мекоћа	Сочност	Мирис
1,0	Веома(бледо-тамно) сиво - смеђа	Жилаво месо - веома тврдо	Суво месо	Страна арома, без укуса и мириса или непријатан мирис и укус
2,0	(Бледо-тамно) сиво – смеђа боја	Недовољно меко месо	Недовољно сочно месо	Недовољно својствена арома, мањкав мирис и укус
3,0	Сиво – смеђа боја	Меко месо	Сочно месо	Делимично изражена својствена арома, добар мирис и укус
4,0	Умерено сиво – смеђа боја	Врло меко месо	Врло сочно месо	Изражена својствена арома, врло добар мирис и укус
5,0	Оптимално једнолично сиво – смеђа боја	Оптимално, врло меко месо	Оптимално-врло сочно месо	Оптимално изражена арома и својствен мирис и укус

У  
к  
у  
с

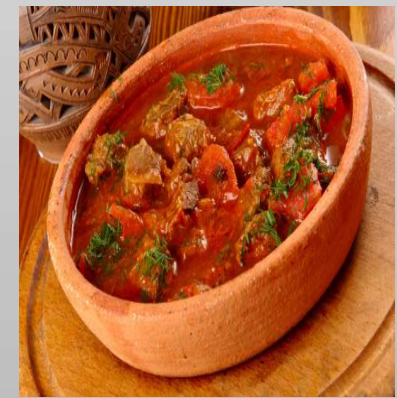


## Важност Стандардизације рецепта-*”Мениа”*

Као што смо рекли,  
сваки рецепт мора бити стандардизован, и да исти  
пружа податке о:

***Квантитету, квалитету као и  
оцену Гастрономског Производа!***

Стандардизација се постиже са претходним тестирањем  
рецепта и предкалкулацијом цена.

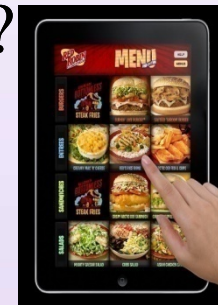




## ШТА ТРЕБА ДА САДРЖИ СВАКИ РЕЦЕПТ?



СВАКИ РЕЦЕПТ ТРЕБА ДА САДРЖИ;



- ✓ *Кодни број или име или шифру;*
- ✓ *Захтевност припремања\*\*\*\** (Једноставна, средња, и сложена захтевност);
- ✓ *Укупну количину хране или број порција;*
- ✓ *Величину порције;*
- ✓ *Састојке;*
- ✓ *Количину сваког засебно искоришћеног састојка;*
- ✓ *Тт/методе коришћења састојака за производњу хране.*
- ✓ *Потом време тт/обраде-кувања, печења,...и, друге тт/о.,*
- ✓ *Температуре у ланцу тт/припреме,....,*
- ✓ *Препоруке за поједине операције и друге,*
- ✓ *Потребне информације,...*

## КОЈЕ СУ ВАЖНЕ И АКТУЕЛНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ КОЈЕ ТРЕБА ДА СТОЈЕ У РЕЦЕПТУ?



У РЕЦЕПТУ СУ АКТУЕЛНЕ ИНФОРМАЦИЈЕ О **АЛЕРГЕНИМА:**



- 1) *Житарице које садрже глутен; (пшеница, јечам, раж, зоб, пиринач, камут (древна Египатска пшеница), ...,*
- 2) *Ракови, јаја, риба млеко, мекушци, кикирики;*
- 3) *Орашаста плодови (бадем, лешник, орах, пистаћи, ...),*
- 4) *Орашаста уља (уље од бадема, уље од лешника, уље од ораха, уље од бразилског ораха, уље од пистаћа, уље од макадамија),*
- 5) *Соја,*
- 6) *Сусам,*
- 7) *Целер,*
- 8) *Сенф,*
- 9) *Сумпор-диоксид-сулфити, 10. Скривени алергени, и други, ...*



# МЕЂУНАРОДНЕ ИКОНЕ ЗА ОЗНАЧАВАЊЕ АЛЕРГЕНА



глутен



кикирики



соја



шкољке



орашасто воће



сусам



ракови



целер



лупина

*(махунарака)*



јаја



лактоза



сумпор диоксид



рибе



сенф



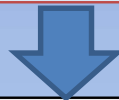
## ПОЈАМ СКРИВЕНИ АЛЕРГЕНИ



Поред овог треба да стоје и скривени састојци у којима се налазе алергени-глутен а то су:

- 1) Ворчестер сос (у коме има инђуна),*
- 2) Сушено воће (у коме има сумпорни диоксид),*
- 3) Свежа паста (у којој има јаја),*
- 4) Песто (у коме се налазе пињоли или кикирики),*
- 5) Смеса за панирање (у којој се налази соја, брашно, јаја) итд.*
- 6) Торте (у којима се налазе, јаја, орашасте плодови,...)*
- 7,8,9, и Разне везане салате салате, у којима се налазе орашасте плодови, месо риба, уља, мајонез, сенф,...*

## ШТА ЈОШ ТРЕБА ДА СТОЈИ НА РЕЦЕПТУ?



- 1) *Варијације замене*, трба да стоје на дну рецепта као и коначна *цена по порцији*.
- 2) *У рецепту могу бити*, исписане инструкције за сервирање.
- 3,4,5, ) *На рецепту*, се могу поставити и фотографије појединих операција, и друге,...



*Сл. Турнедо “Росини”*

# ШТА ТРЕБА ДА САДРЖИ ЛИСТА САСТОЈАКА У РЕЦЕПТУ?

- 1) *Листа састојака треба да садржи, све компоненте који се налазе у рецепту, потом,*
- 2) *Састојци се идентификују, у компјутеру по кодном броју или по њиховом кодном имену.*

**LITTLE WHISK SHOPPING LIST**

**Pizza**

- 500g high grade flour
- 1 heaped teaspoon fine sea salt
- 1 x 7g sachet dried yeast
- 1 heaped teaspoon honey
- 1 teaspoon olive oil
- tomato paste
- grated mozzarella cheese
- sliced salami
- olives
- sliced mushrooms
- pineapple chunks

**LITTLE WHISK RECIPE**

**Pizza**

Makes 4 medium pizzas

- 500g high grade flour
- 1 heaped teaspoon fine sea salt
- 1 x 7g sachet of dried yeast
- 1 heaped teaspoon honey
- 1 teaspoon olive oil
- around 300ml lukewarm water
- tomato paste
- mozzarella cheese
- Your favourite pizza toppings (some suggestions: salami, olives, pineapple chunks, sliced mushrooms)

In a bowl, combine the flour and salt with a fork, making a well in the centre.

Add the yeast, honey and olive oil to the water, mixing with a fork and leave for a few minutes. Next pour the liquid into the well, and then using a fork, combine the flour and liquid until you've made a rough dough.

When the dough becomes too hard to mix with your fork, flour your hands and knead for around ten minutes until your dough is smooth and springy.

Flour the top of your dough, cover with a tea towel and let it rest for at least 15 minutes at room temperature.

Once the dough has rested, divide it into four portions and roll each pizza out on a floured surface. Aim for a rough circle around half a centimetre thick.

Top with tomato paste, your favourite toppings and plenty of grated mozzarella cheese. Cook in a preheated oven at 220°C for ten minutes.

www.ahappyadventure.com

## ЗАДАЦИ И ПИТАЊА ЗА СУДЕНТЕ 11.ПРЕДАВАЊЕ

- 1.Појам стандардизације квалитета рецепта-Мениа;
- 2.Појам, шта су ССР?
- 3.Који су то важни фактори који утичу на квалитет јела-Мениа?
- 4.Које основне параметре треба да носи-садржи Стандардизована рецептура?
- 5.Како се врши оцењивање сензорног својства јела; изглед, текстура, арома?
- 6.Које су важне и актуелне информације које треба да се налазе на рецепту, ради безбедности здравља људи?
- 7.Које су актуелне информације о присуству алергена које треба означити у стандардној рецептури-наброј могуће потенцијалне алергене(20);
- 8.Који су то скривени састојци у којима се налазе алергени.наброј(10);





# ХВАЛА НА ПАЖЊИ



*Сл.Славски колач*