



Бекітемін
Бөлім басшысының м.а.
Г. Дуамбекова
22.09.2026 жыл

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Аққауданды қырыққабат пен алма салаты**

Нұсқама нөмірі: № 62

Нұсқамалар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің нұсқамалар жинағы», М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Аққауданды қырыққабат пен алма салаты» тағамына қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т. б.) болуы тиіс.

3. Нұсқама

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сәбіз	21	16
Аққауданды қырыққабат	49	35
Жаңа піскен алма	21	15
Өсімдік майы	4	4
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		60
Тағамдық құндылығы		52,44 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Тықалы к құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Аққауданды қырыққабат пен алма салаты											
60	0,85	3,05	5,41	52,44	22,42	9,10	16,57	0,31	0,02	19,47	0,00

5. Технологиялық процесс

Дәні алынған, тазартылған алма тілімделіп, қырыққабат жұкалап, ал шикі сәбіз жіңішке таяқшалап туралады. Туралған жемістер мен көкөністерге тұз себіледі. Дастарқанға қояр алдында өсімдік майы құйылады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Сәбіз жіңішке таяқшалап туралған. Алма тілімделген. Салатқа өсімдік майы құйылған.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — көкөністердің консистенциясы қытырлақ, жұмсақ, шырынды.

Түсі — рецепт құрамындағы компоненттерге сәйкес, сәл сарғыш реңкті ақ.

Дәмі мен иісі — жағымды қышқылтым, тұзы орташа, ащы дәмсіз.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Құс етінен дайындалған Болоньезе пастасы**

Рецептура нөмірі: № 280

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағамдық өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, сатылатын «Құс етінен дайындалған Болонье пастасы» тағамына қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	75	68
Сарымсақ	1	1
Өсімдік майы	3	3
Сәбіз	13	10
Басты пияз	13	10
Йодталған ас тұзы	0,1	0,1
Макарон өнімдері	63	63
Қатты ірімшік	7	7
Дайын өнім шығымы		200
Тағамдық құндылығы		250,8 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы қ құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Құс етінен жасалған "Болонье" пастасы											
200	10,7	7,2	45,9	250,8	177,25	20,30	164,55	1,26	0,10	0,25	4,53

5. Технологиялық процесс

Макарон өнімдерін көп мөлшерде қайнап тұрған тұзды суда пісіреді (1 кг макарон өніміне 6 л су, 50 г тұз алынады). Макаронды 20-30 мин, кеспені – 15-20 мин, вермишельді – 10-12 мин қайнатады. Сүзгіге салып, суын толық ағызады. Жуудың қажеті жоқ. «Болонье» тұздығымен араластырып, барлығын бірге қыздырып алады. Дастарқанға үстіне ірімшік сеуіп ұсынады. «Болонье» тұздығы үшін пиязды ұсақ текшелеп, сәбізді үккіштен өткізіп, сарымсақты ұсақтап турады. Сәбіз сәл жұмсарғанша орташа отта қуырады. Тауықтың сүбе етін ірі тесікті (6-8 мм) еттартқыштан өткізеді немесе таяқшалап турады. Тартылған етке қосып, баяу отта дайын болғанша бұқтырады.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Пісірілген макаронды сүзіп алып, дайын тұздықпен араластырады.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: макарон жұмсақ, езіліп піспеген, бірінен-бірі жақсы бөлінеді
Консистенциясы: жұмсақ, сусымалы
Түсі: ақшыл-кремді
Дәмі: қалыпты тұзды
Иісі: май қосып пісірілген макарон өнімдеріне тән

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Денсаулық сұсыны

Рецептура нөмірі: № 1008

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағамдық өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, сатылатын «Денсаулық сусынына» таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуге, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік пен сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Лимон	10	5
Алма	89	60
Қант	3	3
Су	150	150
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		58,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығым ы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыз дар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы қ құнды лығы	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
«Денсаулық» сусыны											
200	0,01	0,00	15,00	58,0	6,00	0,20	0,00	0,40	0,00	7,2	1,00

5. Технологиялық процесс

Лимоннан алынған цедраны турап, үстіне ыстық су құяды, 5 минут қайнатып, 3-4 сағат тұндырады. Содан кейін сүзіп, қант қосады да, қайнауға жеткізеді. Оған сығылған лимон шырыны мен туралған алмаларды құйып, тағы бір қайнатып алып, салқындатады.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Ұсынар алдында алма қосылған сусынды стақандарға құяды. Ұсыну температурасы – бөлме температурасы. Компотты сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 5-6 сағат.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: шәрбаты мөлдір, алмалар үлестеп салынады, сусын стақандармен босатылады. Консистенциясы: сұйық. Түсі: сарғыш. Дәмі: лимон мен алманың хош иісі сезілетін, сәл терпті, тәтті. Иісі: сәйкесті.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Нан

Рецептура нөмірі: № 338

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағамдық өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта нан комбинаттарында өндіріліп, жалпы білім беру мекемелерінің асханасында сатылатын «Нанға» таратылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуі, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік пен сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Қалыпты қара бидай наны	15	15
Қалыпты бидай наны	15	15
Шығымы		15/15
Тағамдық құндылығы		30,0/30,5 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалық құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Қалыпты қара бидай наны											
15	0,93	0,16	6,53	30,0	4,9	6,1	18,0	4,2	0,02	1,3	0,00
Қалыпты бидай наны											
15	1,6	0,18	6,3	30,5	7,1	9,9	35,2	7,5	0,03	0,42	0,00

5. Технологиялық процесс

Нан өндірісте пісіріледі немесе нан комбинаттарынан жеткізіледі.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Нан кесу үшін таңбаланған тақтайлар мен пышақтар қолданылады. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарында МРХ-200 электрлі нан кескіш машиналары пайдаланылады.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Нан МЕМСТ-тың барлық талабына сай болуы керек.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Қаймақ тұздығы қосылған сиыр еті котлеттері**

Рецептура нөмірі: № 290

Рецептуралар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Қаймақ тұздығы қосылған сиыр еті котлеті» тағамына таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың
---------------	-------------------------------------

(ингредиенттер)	шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сиыр еті котлеті		70
Сиыр еті (котлетке арналған ет)	80	75
Бидай наны	7	7
Күнбағыс майы	2	2
Тауық жұмыртқасы	5	5
Басты пияз	7	5
Йодталған тұз	0,1	0,1
Қаймақ тұздығы		20
Қаймақ	10	10
1-с. ұн	2	2
Сары май	2	2
Су немесе сорпа	15	15
ШЫҒЫМЫ		70/20
Тағамдық құндылығы		184,50 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы қ құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Қаймақ тұздығы қосылған сиыр еті котлеті											
70/20	10,89	7,14	10,99	184,5	30,63	22,49	116,5	1,05	0,7	0,75	9,6

5. Технологиялық процесс

Нан қосылған өнімдерді дайындау үшін еттартқыштан өткізілген етке алдың ала сүтке жібітілген 1-ші немесе жоғары сұрыпты қатқан бидай нанын, тұз, пияз қосып араластырады. Котлет массасын еттартқыштан қайта өткізгеннен кейін тағы бір рет араластыру керек. Туралған жартылай фабрикаттарды дайындау барысында шикізат пен дайын өнімдердің бактериямен ластануын азайтатын шаралар қолдану қажет. Котлетке арналған етті ағынды салқын сумен жуады; тартылған ет пен котлет массасын салқындатады, ал нанды жібіту үшін суық сүт пайдаланады. Дайын котлет массасынан қалыңдығы 1,5-2,0 см, бір ұшы сүйірлеу келген дөңгелек әрі жалпақ пішінді өнімдер (котлеттер) жасайды. Пішінделген жартылай фабрикаттарды бірден термиялық өңдеуге жібереді немесе +6°C температураға дейін салқындату үшін тоңазытқышқа салады. Еттен жасалған турама өнімдерді дастарқанға ұсынар алдында бірден қуыру ұсынылады. Жартылай фабрикаттарды 150-160°C-қа дейін қыздырылған майы бар табаға немесе табаққа салып, қызарған қабық пайда болғанша екі жағынан 3-5 минут қуырады, содан кейін 250-280°C температурадағы қуырғыш шкафта 5-7 минут пісіріп, дайын болғанша жеткізеді.

Өнімдерді ұсынғанда гарнир қосып, бетіне сары май немесе қаймақ тұздығын, я болмаса томат қосылған қаймақ тұздығын құяды.

Ақ тұздық үшін ұнды үздіксіз араластыра отырып, күйіп кетпеуін қадағалап, ашық сары түске енгенше қуырады. Қуырылған әрі 60-70°C дейін салқындатылған ұнға ыстық судың немесе сорпаның 1/4 бөлігін құйып, араластырады.

Қаймақ тұздығын дайындау үшін ыстық ақ тұздыққа қайнатылған қаймақ пен тұз салып, 3-5 минут қайнатады, сосын сүзгіден өткізіп, қайта қайнатады.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Ұсынарда гарнирмен әрлеп, үстінен тұздық құяды. Гарнир – пісірілген макарон.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: котлеттің пішіні – сопақша-жалпақ, бір ұшы сүйірленген.

Қоюлығы: шырынды, жұмсақ, біркелкі.

Түсі: сырты – қоңыр, кескенде – ақшыл сұр.
Дәмі: қуырылған еттің дәмі, тұзы орташа, нанның татымы жоқ.
Иісі: кептірілген нанға аунатылып қуырылған еттің иісі.

Қаймақ тұздығы

Сыртқы көрінісі: біркелкі, қабатталмаған масса.

Қоюлығы: тұтқыр, қоймалжың, созылмалы.

Түсі: ақтан ашық сарыға дейін.

Дәмі: тұзы орташа, жас қаймақтың дәмі.

Иісі: жас қаймақтың иісі.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Көкөністер қосылған сусымалы қарақұмық**

Рецептура нөмірі: № 171

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен, «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен, «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленетін және сатылатын «Көкөністер қосылған үгілмелі қарақұмық» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам әзірлеу үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Мәзірлеме

Шикізаттың атауы (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Қарақұмық жармасы	30	30
Сәбіз	60	54
Көк бұршақ	20	18
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		130
Тағамдық құндылығы		205,5 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Тықалы қ құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Көкөністер қосылған үгілмелі қарақұмық											
130	4,46	3,61	40,84	205,5	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02

5. Технологиялық процесс

Дайындалған жарманы тұз қосып қайнап жатқан сорпаға салады. Бетіне қалқып шыққан қуыс дәндерді алып тастайды. Ботқаны қоюланғанша араластырып отырып пісіреді. Ботқа қоюланған кезде, майға бұқтырылған көкөністерді қосып араластырады да, қазанның қақпағын жауып, ботқаны шамамен 2,5 сағат бұқтырады. Осы уақыт ішінде ол өзіне тән жағымды иіс пен түске ие болады. Ұсынарда ыстық үгілмелі ботқаны тәрелкеге салып, үстіне тұздық құяды.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Тарату температурасынан төмен суыған дайын ыстық тағамдарды қайта жылытуға болмайды.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: жарма дәндері толық бөрітіп, жұмсарып піскен, бірақ пішіні мен серпімділігін сақтаған. Жарма дәндері бір-бірінен оңай ажырайды. Ботқаның үстіне тұздық құйылған.

Қоюлығы: біркелкі, түйіршіктері тығыз, сусымалы, көкөністері жұмсақ.

Түсі: жарманың осы түріне тән.

Дәмі: жарманың осы түріне тән (ашыған, көгерген дәндері жоқ) және рецептураға сәйкес басқа компоненттердің дәмі сезіледі.

Иісі: жарма мен көкөністердің осы түріне тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Кептірілген жемістен жасалған компот**

Рецептура нөмірі: № 349

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып сатылатын «Кептірілген жемістен жасалған компот» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Кептірілген жеміс қоспасы	20	20
Су	200	200
Қант	3	3
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		64,2 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызда р, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Кептірілген жемістен жасалған компот											
200	0,02	0,00	14,76	64,20	6,40	0,00	3,6	0,18	0,01	1,08	0,00

5. Технологиялық процесс

Кептірілген жемістерді іріктеп, бөгде қоспалардан тазартады, суын бірнеше рет ауыстыра отырып, жылы сумен жуады. Дайындалған кептірілген жемістерге ыстық су құйып, қайнағанша қыздырады, қант салып, баяу отта 10-20 минут қайнатады. Дайын компотты қақпағын жауып, бөлме температурасына дейін суытады. 6-8 сағат тұндырып қойған жөн.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Ұсынар алдында стакандарға құйып, үлеске бөледі. Ұсыну температурасы – бөлме температурасы. Компотты өткізу мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2-3 сағат.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі — сорпасы мөлдір, жемістерінің құрылымы жұмсақ.

Түсі — сары.

Дәмі мен иісі — жаңа дайындалған кептірілген жеміс компотының жағымды иісі бар, дәмі рецептуралық құрамдас бөлікке тән, бөгде дәм мен иіс сезілмейді.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Кептірілген жемістен жасалған компот**

Рецептура нөмірі: № 338

Рецептуралар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында сатылатын «Балғын жемістерге» арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Алма	150	120
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		51,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы қ құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Алма											
120	0,03	-	10,9	51,0	5,0	0,0	35,8	1,10	0,03	4,0	0,00

5. Технологиялық процесс

Жемістер ұсынар алдында іріктеледі, жуылады, сағақтары мен бөгде қоспалары алынып тасталады, ағынды ауыз сумен мұқият шайылады.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Дайындалған жемістер тәрелкеге немесе вазаға салынып беріледі.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Жемістер балғын, бөгде қоспаларсыз, дәмі мен иісі өнімнің түріне сәйкес келеді. Көгерген иіс пен ашыған дәмге жол берілмейді.

Технологиялық карта

Аспаздық бұйымның (тағамның) атауы: **Пісірілген көкөніс салаты**

Рецептура нөмірі: № 67

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. – «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың рецептуралар жинағы»; А.И.Здобнов, Мәскеу «Лада», 2009 ж. – «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың рецептуралар жинағы»; А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1998 ж. – «Азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Пісірілген көкөніс салатына» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай келуі, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикалардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Картоп	35	28
Қызылша	30	26
Сәбіз	17	13
Өсімдік майы	3	3
Шығымы	60	
Тағамдық құндылығы	50,3 ккал	

4. Химиялық құрамы, дәрумендері және микроэлементтері

Шығым ы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыз ар, г	Майла р, г	Көмір сулар, г	Тикалы қ құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Пісірілген көкөніс салаты											
60	0,8	3,0	10,1	50,3	14,5	12,9	20,8	0,5	0,04	9,3	0,70

5. Технологиялық процесс

Пісіріліп, тазартылған картоп, қызылша, сәбіз тілімдеп туралады. Туралған қызылшаға рецепт бойынша қарастырылған өсімдік майының бір бөлігі құйылады, содан кейін барлық көкөніс қосылып, өсімдік майының қалған бөлігімен араластырылады.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Мектеп тағамына арналған суық тағамдардың құрамында бұрыш, қыша, ащы тұздықтар болмауы керек.

Салаттар үлестік ыдыстарға (салат салғыштар, тәрелкелер) үйіп салынады. Тағамды безендіру үшін оның құрамына кіретін өнімдер пайдаланылады, олар әдемілеп туралып, тағамның үстіне әсемдеп қойылады.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — картоп, қызылша, сәбіз тілімдеп туралып, үстіне өсімдік майы құйылған.

Қоюлығы — картоп, қызылша, сәбіз жұмсақ.

Дәмі мен иісі — табиғи, рецепт құрамына кіретін көкөністерге тән, дәмі сәл тұзды.

Иісі: көкөністерге, өсімдік майына тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Ет қосылған күріш көже**

Рецептура нөмірі: № 114

Рецептуралар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Тағамдық өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, сатылатын «Ет қосылған күріш көжеге» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Сиыр етінің жұмсағы	50	47
Күріш	16	16
Пияз	9	8
Сәбіз	10	8
Өсімдік майы	4	4
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		102,26 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызда р, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Ет қосылған күріш сорпасы											
200	7,18	2,94	11,76	102,26	21,01	25,93	95,87	1,18	0,10	6,70	0,00

5. Технологиялық процесс

Ет піскенше қайнатылады. Сорпасы сүзіледі. Қайнап тұрған сорпаға дайындалған жарма салынады да, пісуіне 10-15 минут қалғанда пассерленген көкөністер қосылып, дайын болғанша пісіріледі. Ет тілімдеп туралады, шұңғыл табаға салынып, үстіне сорпа құйылады да, қайнатылады. Мармитте сақталады.

6. Әзірлеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Ыстық сорпалар ет өнімдерімен бірге 75 градус температурада беріледі. Олар мармитте немесе плитада 2-3 сағаттан артық тұрмауы керек. СанҚжЕ талаптарына сәйкес 2-3 сағаттан артық сақтауға рұқсат етілмейді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — сұйық.

Түсі — рецепт құрамындағы компоненттерге сәйкес келеді.

Дәмі мен иісі — жаңадан дайындалған күріш пен көкөніс қосылған сорпаның жағымды хош иісі, рецептуралық құрамдас бөлікке тән дәм, бөгде дәм мен иіс жоқ.

Технологиялық карта

Аспаздық бұйымның (тағамның) атауы: **Ірімшік қосылған бутерброд тоқашы**

Рецептура нөмірі: № 428

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың рецептуралар жинағы». А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж. шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында өндірілетін және сатылатын «Бутерброд тоқашы» бұйымына қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	50 грамдық 1 данаға шаққандағы шығыны	50 грамдық 100 данаға шаққандағы шығыны
	Таза салмағы, г	Таза салмағы, г
Ж/с бидай ұны	30	3000
Жаймаға себетін ұн	2	200
Қант	2	200
Сары май	1	100
Жұмыртқа	5	500
Сүт 2,5%	9	900
Нан ашытқысы	1	100
Йодталған тұз	0,1	10
Ванилин	0,03	3
Бегіне жағуға арналған жұмыртқа (меланж)	1	100
Қатты ірімшік	13	1300
Шығымы	50	50 грамнан 100 дана
Тағамдық құндылығы	141,6 ккал.	

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері											
Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Ірімшік қосылған бутерброд тоқашы											
50	5,9	5,55	16,57	141,6	138,5	14,65	93,10	0,64	0,03	0,11	39,00

5. Технологиялық процесс

Ашытқы қамырдан түйіршіктер жасап, оларды май жағылған табаға тігісін төмен қаратып, бір-бірінен 20 мм қашықтықта орналастырады да, 40-50 минутқа көтерілуі үшін жылы жерге қояды. Ылғалдандырылған камерада 170-200°C температурада 20-25 минут пісіреді. Суытылған тоқашты қиғаштап кесіп, арасына бір тілім ірімшік салады.

6. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Табаны майлауға жұмсалатын май шығынының нормасы 10 кг дайын өнімге 25 г құрайды.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: пішіні дөңгелек, жан-жағы қысылмаған, беті тегіс.

Қоюлығы: жұмсағы жақсы піскен, кеуекті.

Түсі: алтын сарыдан ашық қоңырға дейін.
Дәмі: ашытқы қамырдан жаңа піскен өнімге тән.
Иісі: жағымды, ашытқы қамырдан жаңа піскен өнімге тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Лимон немесе апельсин сусыны**

Рецептура нөмірі: № 1008

Рецептуралар жинағының атауы: М. П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағамдық өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында әзірленетін және сатылатын «Лимон немесе апельсин сусынына» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуі, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Лимон немесе апельсин	20	20
Қант	8	8
Су	200	200
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		30,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығым ы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыз дар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы қ құнды лығы	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Лимон немесе апельсин сусыны											
200	0,01	0,00	10,00	30,0	6,00	0,20	0,00	0,40	0,00	0,00	1,00

5. Технологиялық процесс

Лимонның немесе апельсиннің үстіңгі қабығын (цедрасын) алып, турайдды да, үстіне ыстық су құйып, 5 минут қайнатады. Содан кейін 3-4 сағат тұндырып, сүзгіден өткізеді. Қант қосып, қайнауға жеткізеді де, сығылған лимон немесе апельсин шырынын құйып, салқындатады.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Дастарқанға қояр алдында стақандарға құйылады. Бөлме температурасында ұсынылады. Сусынды сату мерзімі — дайындалған сәттен бастап 2-3 сағат.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі: шәрбат мөлдір, сусын стақандарда сатылады. Консистенциясы: сұйық. Түсі: сарғыш. Дәмі: лимон немесе апельсин хош иісі бар, сәл кермек татитын тәтті. Иісі: өзіне тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Сүт-томат тұздығы қосылған балық биточкалары

Рецептура нөмірі: № 234

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Сүт-томат тұздығы қосылған балық биточкалары» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуге, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Балық биточкiі	-	70
Минтай сүбесі	80	74
Жұмыртқа	5	5
Нан кептірмесі	13	13
Басты пияз	6	5
Өсімдік майы	1	1
Йодталған тұз	0,1	0,1
Сүт-қызанақ тұздығы	-	20
Сүт	10	10
1-с. ұн	3	3
Қызанақ пастасы	3	3
Сары май	3	3
Су	15	15
Шығымы		70/20
Тағамдық құндылығы		115,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Тикалы қ құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Балық биточкiі және сүт-қызанақ тұздығы											
70/20	11,99	4,05	7,67	115,00	47,30	21,10	157,70	0,59	0,06	0,82	21,00

5. Технологиялық процесс

Балық сүбесін бөліктерге кесіп, пиязбен бірге еттартқыштан өткізеді, жұмыртқа мен тұз қосып, мұқият араластырады да, жаныштайды.

Алынған балық котлет массасынан биточкилер жасайды, нан кептірмесіне аунатып, табада немесе пісіру парағында екі жағын 8-10 минут қуырады, содан соң қуыру шкафында 5 минут пісіріп, дайын болғанша жеткізеді. Ұсынарда биточкилерді гарнирмен безендіріп, жанына тұздық құяды немесе үстіне сары май ерітіп құяды.

Тұздық үшін ұнды майға салып, күйіп кетпейтіндей етіп, үздіксіз араластыра отырып, ашық сары түске енгенше қуырады. 60-70°C-қа дейін салқындатылған, маймен қуырылған ұнға ыстық су мен сүт құйып, араластырады. Қайнап жатқан тұздыққа қайнатылған томат пен тұзды салып, 3-5 минут қайнатады, содан кейін сүзгіден өткізіп, қайтадан қайнауға жеткізеді.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Гарнирлер – пісірілген картоп, картоп езбесі, май қосып пісірілген көкөністер, майға бұқтырылған көкөністер. Қуыру үшін бу конвектоматтарын пайдаланған жөн.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: биточкалар – дөңгелек, жалпақ пішінді, ұқыпты салынған, жанына гарнир мен тұздық құйылған.

Қоюлығы: нәзік, жұмсақ. Түсі: қуырылған балық котлетінің түсіндей, тұзы орташа.

Дәмі: тұзы орташа, шырынды, балыққа тән емес бөгде дәмдерге жол берілмейді. Иісі: жағымды, балыққа тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Картоп-сәбіз езбесі**

Рецептура нөмірі: № 312

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен, «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен, «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Картоп-сәбіз езбесі» тағамына қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г.	Нетто салмағы, г.
Картоп	140	93
Сәбіз	55	48
Сүт 2,5%	40	40
Йодталған тұз	0,1	0,1
Сары май	8	8
Қосымша гарнир	-	20
Жасыл бұршак (консервіленген)	22	20
Дайын өнім шығымы		130/20
Тағамдық құндылығы		144,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар					Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Энерге тикалы қ құндыл ығы, ккал		Ca	Mg	P	Fe	B1	C	A
Картоп-сәбіз езбесі, жасыл бұршак												
130	2,56	3,80	18,45	127,25		26,98	22,75	76,60	0,51	0,10	12,17	20,50
20	0,6	1,04	1,25	16,75		4,28	4,5	11,12	0,13	0,02	2,5	0,13

5. Технологиялық процесс

Аршылған картоп пен сәбізді тұзды суда дайын болғанша қайнатады. Суын төгіп тастайды. Үстіне қайнатылған сүт пен сары май қосады. Езіп, араластырады.

Консервіленген жасыл бұршақты өз сорпасында жылытады. Негізгі тағаммен бірге ұсынады.

6. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Картоп сұранысқа қарай шағын топтамалармен пісіріледі. Ыстық күйінде ұзақ сақталған картоптың түсі өзгеріп, дәмі нашарлайды және тағамдық құндылығы төмендейді. Сәбізді картоптан кішірек етіп, текшелеп немесе тілімдеп турайды.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі: езілген картоп-сәбіз массасы.

Қоюлығы: қою, көпіршіген, біркелкі.

Түсі: қызғылт реңкті ақ.

Дәмі: пісірілген картопқа тән, сары май мен қайнатылған сүттің дәмі басым, орташа тұзды, нәзік.

Иісі: қайнатылған сүт пен сары майдың хош иісі бар, сәбіз қосылған жаңа дайындалған картоп езбесіне тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Балғын алма компоты**

Рецептура нөмірі: № 342

Рецептуралар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», М.П. Могильныйдың ред., 2007 ж. «Тағамдық өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің ред., 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Балғын алма компотына» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т. б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Алма	143	100
Қант	3	3
Су	150	150
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		55,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Жаңа піскен алма компоты											
200	0,10	0,0	11,30	55,00	12,00	0,00	2,4	0,80	0,02	1,80	0,00

5. Технологиялық процесс

Алманы жуып, дән ұяшықтарын алып тастайды да, тілімдеп турайды. Жемістер қарайып кетпес үшін, оларды қайнатпас бұрын лимон қышқылымен сәл ашытылған салқын суға салып қояды. Шәрбат былай дайындалады: ыстық суға қантты ерітіп, қайнағанға дейін жеткізеді. Дайын болған ыстық шәрбатқа жемістерді салады. Алманы баяу отта 6-8 минуттан асырмай қайнатады. Тез езіліп кететін алма сорттарын (антоновка және т.б.) және өте піскендерін қайнатпайды, оның орнына қайнап тұрған шәрбатқа салып, отты өшіреді де, суығанша шәрбаттың ішінде қалдырады.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Ұсынар алдында стақандарға құйып, мөлшерлеп береді. Ұсыну температурасы – бөлме температурасындай. Компотты сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2–3 сағат.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — шәрбаты мөлдір, алмаларының өзегі мен сағағы тазартылған, тілімдеп туралған;

Жемістерінің консистенциясы жұмсақ.

Түсі — сары.

Дәмі мен иісі — жаңа дайындалған алма компотының жағымды иісі бар, дәмі рецептуралық құрамдас бөлікке тән, бөгде дәм мен иіс жоқ.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Құс етінен жасалған рагу**

Рецептура нөмірі: № 649

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Құс етінен жасалған рагу» тағамына таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды әзірлеу үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	75	71
Картоп	80	60
Сарымсақ	5	5
Сәбіз	25	20
Басты пияз	20	17
Өсімдік майы	3	3
Аскөк	10	7
Лавр жапырағы	0,01	0,01
Йодталған ас тұзы	0,1	0,1
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		264,8 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майлар , г	Көмірс улар, г	икалық құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Құс етінен жасалған рагу											
200	21,53	7,47	24,95	264,8	28,10	60,70	285,00	4,03	0,31	6,97	19,00

5. Технологиялық процесс

Тауықтың сүбе етін текшелеп турап, май жағылған қыздырылған табаға салады да, тұз сеуіп, қуырады. Содан кейін ыдысқа салып, үстіне тілімдеп туралып, қуырылған картопты, шала қуырылған туралған пиязды, сәбізді, лавр жапырағын, сарымсақты және тұзды қосады. Барлық азық-түліктің бетін жабатындай етіп сорпа құйып, қуыру шкафында дайын болғанша бұқтырады. Дастарқанға ұсынарда үстіне ұсақ туралған көкөніс себеді.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Қуырылған құс етінің қытырлақ қызыл қабығы болуы керек. Тауық пен күркетауықтың сүбе етінің түсі – ақ, сан етінікі – сұр немесе ашық қоңыр, консистенциясы – жұмсақ әрі шырынды. Терісі таза, қауырсын қалдықтары мен қанталаған жерлері болмауы тиіс. Сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Дайын ыстық тағамдарды тарату температурасынан төмен суып қалған жағдайда қайта жылытуға болмайды.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі — етінің консистенциясы жұмсақ.

Түсі — қызғылт сары май жылтыраған ашық қызыл-қоңыр.

Дәмі мен иісі — иісі өнімдер жиынтығына тән, құс етінің хош иісі сезіледі, дәмі рецептуралық компоненттерге сай, бөгде дәм мен иіссіз, тұзы орташа.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Сүтті какао

Нұсқама нөмірі: № 382

Нұсқамалар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер нұсқамаларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленетін және сатылатын «Сүтті какао» сусынына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды әзірлеу үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Нұсқама

Шикізат атауы (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Какао ұнтағы	7	7
Сүт	180	180
Қант	3	3
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		145,2 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызда р, г	Майлар, г	Көмірсул ар, г	Қалық құндылы ғы	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Сүтті какао											
200	3,52	3,72	25,49	145,2	122,0	14,00	90,00	0,56	0,04	1,30	0,01

5. Дайындау технологиясы Какао ұнтағын қантпен араластырып, үстіне аздап қайнаған су құйып, біркелкі масса болғанша езеді. Содан кейін үздіксіз араластыра отырып, ыстық сүт пен қалған қайнаған суды құйып, қайнатады. Какаоны қоюландырылған сүттен де дайындауға болады, бұл ретте жаңа піскен сүттің қоюландырылған сүтке қатынасы 1:0,38 болады, ал салынатын қант мөлшері 15%-ға азайтылады.

6. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Какао осы мақсатқа арналған арнайы ыдыста дайындалады. 200 мл-лік кеселермен ұсынылады. Ұсыну температурасы 65⁰С.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері: Сыртқы түрі: стаканға құйылған, ашық шоколад түсті, мөлдір емес сұйықтық. Қоюлығы: сұйық. Түсі: ашық шоколад түсті. Дәмі: какао мен қайнатылған сүттің айқын дәмі бар, тәтті. Иісі: какао мен қайнатылған сүттің хош иісі.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Құс етінен жасалған қуырдақ**

Рецептура нөмірі: № 251

Рецептуралар жинағының атауы: М. П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта «Құс етінен жасалған қуырдақ» тағамына арналған. жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Дайындауға пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуге, олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік пен сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	76	70
Сәбіз	20	16
Басты пияз	15	12
Томат пастасы	3	3
Тәтті бұрыш	20	17
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		70
Тағамдық құндылығы		177,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы к құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Құс етінен жасалған қуырдақ											
70	12,0	8,23	4,98	177,0	48,13	15,38	66,13	1,03	0,06	0,13	37,75

5. Технологиялық процесс

Салмағы 10-15 г болатын таяқшалап кесілген құс сүбесіне тұз сеуіп, дайын болғанша қуырады. Содан кейін үккіштен өткізілген сәбізбен бірге шала қуырылған, ұсақ туралған басты пиязды, томат езбесін, таяқшалап туралған тәтті бұрышты қосып, тағы 2-3 минут қуырады. Гарнирмен бірге ұсынады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Тағамды ұсыну температурасы 65оС-тан төмен болмауы керек

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: салмағы 10-15 г болатын жіңішке таяқшаларға кесілген сүбе.

Қоюлығы: ет кесектері жұмсақ, нәзік.

Түсі: еті – ашық қоңыр, томат қосылған пияз – қызғылт сары.

Дәмі: қалыпты тұзды, ет дәмі; Иісі: қуырылған пияз, бұрыш және қызанақ хош иісі сезілетін ет иісі

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Пісірілген макарон өнімдері**

Нұсқаулық нөмірі: № 279

Нұсқаулықтар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің нұсқаулықтар жинағы». А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж. шыққан «Азық-түліктердің химиялық құрамы» анықтамалығы.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, сатылатын «Пісірілген макарон өнімдері» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Нұсқаулық

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Макарон өнімдері	46	46
Сары май	5	5
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		130
Тағамдық құндылығы		195,6 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы к құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Пісірілген макарон											
130	5,9	5,87	34,3	195,6	6,3	27,5	48,3	1,4	0,07	0,00	11,3

5. Технологиялық процесс

Макарон өнімдері көп мөлшерде қайнап тұрған тұзды суда пісіріледі (1 кг макарон өніміне 6 л су, 50 г тұз алынады). Макарон – 20-30 мин, кеспе – 15-20 мин, вермишель 10-12 мин қайнатылады.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Піскен макарон сүзіліп алынып, қайнатылған сары маймен араластырылады.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: макарондар жұмсақ, езіліп кетпеген, бірінен-бірі жақсы бөлінеді
Консистенциясы: жұмсақ, сусымалы
Түсі: ақшыл сары
Дәмі: қалыпты тұзды
Иісі: сары май қосылған, пісірілген макарон өнімдеріне тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Сиыр еті қосылған жедел голубцы**

Рецептура нөмірі: № 260

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Моги́льныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы». А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж. «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы. Л.Е. Голунова. Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы (2005)

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта «Сиыр еті қосылған жедел голубцы» тағамына қолданылады. Тағам жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалады және сатылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Сиыр етінің жұмсағы	74	70
Сәбіз	25	20
Күріш	8	8
1-сұрыпты бидай ұны	3	3
Қаймақ	5	5
Басты пияз	10	9
Томат пастасы	3	3
Аққауданды қырыққабат	160	112
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы	200	
Тағамдық құндылығы	223,0 ккал	

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар					Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тықалық құндылығы, г		Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Сиыр еті қосылған жалқау голубцы												
200	11,78	12,91	14,90	223,0		57,80	28,40	141,40	1,27	0,07	1,13	51,00

5. Технологиялық процесс

Аққауданды қырыққабаттың өзегін алдын ала кесіп алып, ыстық суға салады да, жұмсарғанша пісіреді. Сүзіп алып, еттартқыштан өткізеді. Шикі етті еттартқыштан өткізіп, оған ұсақ туралған шала қуырылған пияз, сусымалы күріш, тұз, қырыққабат қосып араластырады. Қоспаны сәл ұрғылап, үлестерге бөледі де, цилиндр пішінін береді. Ұнға аунатады. Голубцыды май жағылған табаға салып, қуыру шкафында қуырады, содан кейін тұздық құйып, қақтап пісіреді. Өзі қақталған тұздықпен бірге ұсынылады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Еттің түсі ашық қоңырдан қоңырға дейін. Көкөністер жұмсақ, өнімнің пішіні сақталған болуы тиіс. Еттің куюіне және тұздықтың қышқыл дәм беруіне жол берілмейді. Дәмі мен хош иісі рецептураға кіретін өнімдерге тән болуы керек. Тұздықпен бірге ұсынылады. Ұсыну температурасы +650С. Сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Дайын ыстық тағамдар үлестіру температурасынан төмен суып кетсе, оларды қайта жылытуға болмайды.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі — етінің консистенциясы жұмсақ, шырынды.

Түсі — ашық қоңыр немесе қызғылт сары.

Дәмі мен иісі — иісі өнімдер жиынтығына тән, еттің хош иісі білінеді, дәмі рецептурадағы компоненттерге тән, бөгде дәм мен иіс жоқ.

Технологиялық карта

Аспаздық бұйымның (тағамның) атауы: **Қаймақ тұздығы**

Нұсқама нөмірі: № 330

Нұсқамалар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың нұсқамалар жинағы», М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Бұл технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Қаймақ тұздығына» арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды әзірлеу үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуға, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т. б.) болуға тиіс.

3. Нұсқама

Шикізат атауы (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Қаймақ	10	10
Бидай ұны	2	2
Сары май	2	2
Су немесе сорпа	15	15
Шығымы		20
Тағамдық құндылығы		15,6 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Тықалы қ құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Қаймақ тұздығы											
100	0,15	3,08	3,08	15,6	2,48	1,2	3,6	0,4	0,01	1,8	0,05

5. Технологиялық процесс

Қаймақ тұздықтары қаймаққа бидай ұны мен сары май қосылып әзірленеді, судың орнына көкөніс қайнатпаларын пайдалануға болады. Тұздықтар ет, балық және көкөніс тағамдарына қосылады.

Ақ тұздық үшін ұнды күйіп кетпеуін қадағалап, үздіксіз араластыра отырып, ашық сары (крем) түске енгенше қуырады. Қуырылған және 60-70°C-қа дейін салқындатылған ұнға ыстық судың немесе сорпаның 1/4 бөлігін құйып, араластырады. Қаймақ тұздығын дайындау үшін ыстық ақ тұздыққа алдын ала қайнатылған қаймақ пен тұз салып, 3-5 минут қайнатады, сосын сүзгіден өткізіп, қайтадан қайнауға жеткізеді.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Пияз тұздығын дайындау үшін 200 г пиязды ұсақтап турап, түсін өзгертпей, дайын болғанша қуырады. Оны дайын қаймақ тұздығына салып, қайнауға жеткізеді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы көрінісі — қабатталмаған, біркелкі масса

Қоюлығы — жартылай сұйық, серпімді, нәзік.
Түсі — ақтан ашық сары (крем) түске дейін
Дәмі — орташа тұзды, жаңа қаймақтың дәмі сезіледі
Иісі — жаңа қаймақтың иісі

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Сәбіз бен ірімшік салаты**

Рецептура нөмірі: № 50

Рецептуралар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», М.П. Могильныйдың ред., 2007 ж. «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің ред., 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Сәбіз бен ірімшік салатына» таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Дайындауға пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тағам өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуге, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік пен сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Жартылай қатты ірімшік	7	7
Сәбіз	70	55
Өсімдік майы	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		60
Тағамдық құндылығы		72,7 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тықалық құндылығы, г	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Ірімшік қосылған сәбіз салаты											
60	2,54	2,7	4,51	72,7	48,5	11,27	28,29	0,9	0,02	3,55	16,0

5. Технологиялық процесс

Дайындалған сәбізді көкөніс кескішпен ұсақтайды. Ұсынарда сәбізге өсімдік майын құйып, тұз салады. Салатты үйіп салып, үстіне үккіштен өткізілген ірімшік себеді.

6. Әрлеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Сәбіз таяқшалап туралған. Салат үйіп салынып, үстіне үккіштен өткізілген ірімшік себілген.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — сәбіз жұқалап туралған. Салат үйіп салынып, өсімдік майымен араластырылған және үстіне үккіштен өткізілген ірімшік себілген.

Түсі — сәбізге тән.

Дәмі мен иісі — ірімшіктің хош иісі бар, сәбізге тән.

Қоюлығы: шырынды.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Үй бабында қуырылған құс еті**

Рецептура нөмірі: № 648

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Үй бабындағы құс етінен жасалған қуырдақ» тағамына қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуі, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	75	71
Басты пияз	20	17
Сәбіз	25	20
Картоп	80	60
Аскөк	10	7
Өсімдік майы	4	4
Лавр жапырағы	0,01	0,01
Сарымсақ	5	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		264,8 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыз ар, г	Майлар , г	Көмір сулар, г	икалық құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Үй бабындағы құс етінен жасалған қуырдақ											
200	21,53	7,47	24,95	264,8	28,10	60,70	285,00	4,03	0,31	6,97	19,00

5. Технологиялық процесс

Тауық етінің сүбесін май жағып қыздырылған табаға салып, тұз сеуіп, қуырады. Одан кейін сотейникке салып, үстіне тілімдеп туралып қуырылған картопты, жеңіл қуырылған туралған пиязды, сәбізді, лавр жапырағын, сарымсақты, тұзды қосады. Барлық өнімнің бетін жабатындай етіп сорпа құйып, қуыру шкафында дайын болғанша бұқтырады. Дастарқанға ұсынарда үстіне ұсақ туралған аскөк себеді.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Қуырылған құстың сырты қызарып піскен, тауық пен күркетауық сүбесінің түсі ақ, ал сан етінің түсі сұр немесе ашық қоңыр болуы тиіс. Құрылымы жұмсақ, шырынды болады. Терісі таза, қауырсын қалдықтары мен қанталаған жерлері болмауы керек. Сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Тарату температурасынан төмен суып қалған дайын ыстық тағамдарды қайта жылытуға рұқсат етілмейді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі — етінің құрылымы жұмсақ.

Түсі — қызғылт сары май жылтыраған ашық қызыл-қоңыр.

Дәмі мен иісі — құрамындағы өнімдерге тән, құс етінің хош иісі сезіледі. Дәмі рецепт бойынша компоненттерге тән, бөгде дәм мен иіс жоқ, тұзы орташа.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Каркаде шайы**

Рецептура нөмірі: № 378

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы». А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж. «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Каркаде шайына» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындауға пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуға, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Каркаде	0,1	0,1
Құмшекер	3	3
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		20,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Құндылығы	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Каркаде шайы											
200	0,0	0,00	10,00	20,00	6,00	0,00	0,00	0,40	0,00	0,05	0,02

5. Технологиялық процесс

Шай демдейтін ыдысты қайнаған сумен шайып, белгілі бір порция санына қарай құрғақ шайды салады да, ыдыс көлемінің шамамен 1/3 бөлігіне дейін қайнаған су құяды. Қақпағын жауып, 5-10 минут тұндырады, содан кейін қажетті көлемге жеткенше қайнаған су құяды.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Деген шайды қайнатуға немесе плитада ұзақ сақтауға болмайды, себебі бұл шайдың дәмі мен хош иісін бұзады. Құрғақ шайды демделген шаймен араластыруға болмайды. Ұсыну температурасы — 75°C.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: стақанға құйылған, таңқурай-қызыл түсті сұйықтық. Консистенциясы: сұйық. Түсі: қызыл. Дәмі: тәтті, сәл қышқылтым. Иісі: "Каркаде" шайына сәйкес.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Балық котлеттері**

Рецептура нөмірі: № 234

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж.

А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Балық котлеттері» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Балық котлеті	-	70
Минтай сүбесі	80	74
Жұмыртқа	5	5
Нан кептіріндісі	13	13
Басты пияз	6	5
Өсімдік майы	1	1
Йодталған тұз	0,1	0,1
Тұздық	-	20
Сүт	10	10
1-с. ұн	3	3
Томат пастасы	3	3
Сары май	3	3
Су	15	15
Шығымы		70/20
Тағамдық құндылығы		115,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы қ құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Балық котлеті және сүт-томат тұздығы											
70/20	11,99	4,05	7,67	115,00	47,30	21,10	157,70	0,59	0,06	0,82	21,00

5. Технологиялық процесс

Балық сүбесін бөлшектеп турап, пиязбен бірге еттартқыштан өткізеді. Үстіне жұмыртқа, тұз қосып, мұқият араластырады және жаныштайды. Алынған котлет массасынан бір ұшы сүйірленген, сопақша-жалпақ пішінді котлеттер жасайды. Оларды нан кептіріндісіне аунатып, табада немесе қаңылтыр табада 8-10 минут бойы екі жағын қуырады, содан кейін қуыру шкафында 5 минут пісіріп, дайын болғанша жеткізеді. Ұсынар кезде котлеттерді гарнирмен безендіріп, жанына тұздық құяды немесе үстіне сары май ерітіп құяды.

Тұздық үшін ұнды үздіксіз араластыра отырып, күйіп кетпеуін қадағалап, ашық сарғыш түске енгенше майға қуырады. 60-70 °С дейін салқындатылған, қуырылған ұнға ыстық су мен сүт құйып, араластырады. Қайнап жатқан тұздыққа қайнатылған томат пен тұз салып, 3-5 минут қайнатады, содан соң сүзіп, қайтадан қайнауға жеткізеді.

Қосымша гарнир: өз сөлінде жылытылған консервіленген жасыл бұршақ.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Гарнирлер: суда пісірілген картоп, картоп езбесі, май қосып пісірілген көкөністер, майға бұқтырылған көкөністер. Қуыру үшін бу-конвекциялық пештерді пайдаланған жөн.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: котлеттердің пішіні дұрыс, ұқыпты қойылған, жанында гарнир мен тұздығы бар.

Қоюлығы: нәзік, жұмсақ. Түсі: қуырылған балық котлетіне тән, дәмі орташа тұзды.

Дәмі: орташа тұзды, шырынды, балыққа тән емес бөгде дәмдерге жол берілмейді. Иісі: жағымды, балыққа тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Көкөніс қосылған сусымалы күріш**

Рецептура нөмірі: № 171

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Көкөністер қосылған сусымалы күріш» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды әзірлеу үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тағам өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуі, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Күріш жармасы	30	30
Сәбіз	60	54
Көк бұршақ	20	18
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Қосымша гарнир	-	20
Көк бұршақ (консервіленген)	22	20
ШЫҒЫМЫ		130/20
Тағамдық құндылығы		229,75 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыз ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Тікеш к құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Көкөністер қосылған сусымалы күріш											
130	6,76	5,68	32,26	213,5	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02
20	0,6	1,04	1,25	16,75	4,28	4,5	11,12	0,13	0,02	2,5	0,13

5. Технологиялық процесс

Дайындалған жарма тұздалған қайнап жатқан сорпаға салынады. Су бетіне қалқып шыққан қуыс дәндер алынып тасталады. Ботқаны араластыра отырып, қоюланғанша пісіреді. Ботқа қоюланған кезде, бұқтырылған көкөністер қосылып, араластырылады да, қазанның қақпағы жабылып, шамамен 2,5 сағат бұқтырылады. Осы уақыт ішінде ботқа өзіне тән ерекше, жағымды иіс пен түске ие болады. Ұсынар кезде ыстық, сусымалы күріш тәрелкеге салынып, үстіне ерітілген сары май құйылады. Консервіленген жасыл бұршақ өз сорпасында жылытылады. Негізгі тағаммен бірге ұсынылады.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Тарату температурасынан төмен суып қалған дайын ыстық тағамдарды қайта жылытуға рұқсат етілмейді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі: жарма дәндері толық бөртіп, жұмсарған, бірақ пішіні мен серпімділігін сақтаған. Жарма дәндері бір-бірінен оңай ажырайды. Ботқаның үстіне май құйылған.
Қоюлығы: біркелкі, дәндері тығыз, сусымалы, көкөністері жұмсақ.
Түсі: жарманың осы түріне тән.
Дәмі: жарманың осы түріне тән (көгерген, ашыған дәмсіз), рецептураға сәйкес басқа да құрамдастардың дәмі сезіледі.
Иісі: жарманың және көкөністердің осы түріне тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Ет қосылған бұршақ көже**

Рецептура нөмірі: № 119

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы». А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж. шыққан «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалатын және сатылатын «Ет қосылған бұршақ көжеге» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) ілесіп құжаттары болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сиыр еті	50	47
Ақталған бұршақ	16	16
Картоп	53	40
Сәбіз	10	8
Пияз	10	8
Күнбағыс майы	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Кептірілген нан	10	10
Шығымы		200/10
Тағамдық құндылығы		167,8 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тықалық құндылығы, г	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Ет қосылған бұршақ көже											
200/10	4,39	4,22	13,06	167,8	30,46	28,24	69,74	1,62	0,18	4,65	0,00

5. Технологиялық процесс

Қайнап тұрған сорпаға алдын ала дайындалған бұршақ дақылдары салынады. Пісуіне 15-20 минут қалғанда картоп пен шала қуырылған көкөністер қосылады. Тұз пісіру соңында салынады. Кептірілген нан бөлек тәрелкеге салынып беріледі.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Ыстық көжелер ет өнімдерімен бірге 75 градус температурада босатылады, олар мармитте немесе плитада 2-3 сағаттан артық тұрмауы керек. СанЕЖН-ға сәйкес 2-3 сағаттан артық сақтауға рұқсат етілмейді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі: сорпаның сұйық бөлігінде бұршақ ішінара езіліп піскен

Консистенциясы: аршылған бұршақ – езбе тәрізді, сұйық және қою бөліктерінің арақатынасы сақталған.

Түсі: сорпа – ашық сары (қыша түстес)

Дәмі: тұзы орташа, бұршаққа тән

Иісі: бұршақ тұқымдастары, пассерленген тамыр жемістері мен пияз.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Сүзбе қосылған бутербродтық тоқаш**

Рецептура нөмірі: № 428

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың рецептуралар жинағы». А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж. «Азық-түлік өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы.

1. Қолдану саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленетін және сатылатын «Сыр қосылған бутербродтық тоқаш» өніміне таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуға, олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізаттың шығыны, 50 г-дық 1 данаға	Шикізаттың шығыны, 50 г-дық 100 данаға
	Нетто, г	Нетто, г
Ж/с бидай ұны	30	3000
Себуге арналған ұн	2	200
Қант	2	200
Сары май	1	100
Жұмыртқа	5	500
Сүт 2,5%	9	900
Сығымдалған ашытқы	1	100
Йодталған тұз	0,1	10
Ванилин	0,03	3
Бетіне жағуға арналған жұмыртқа (меланж)	1	100
Сүзбе	13	1300
Шығымы	50	50 грамнан 100 дана
Тағамдық құндылығы		128,3

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг			
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A	
Сүзбе қосылған бутербродтық тоқаш												
50	5,5	3,12	16,57	128,3	96,5	13,40	83,1	0,54	0,03	0,11	25,00	

5. Технологиялық процесс

Ашытқылы қамырдан шар тәрізді бөліктер жасайды да, оларды бір-бірінен 20 мм қашықтықта, май жағылған табаға тігісін төмен қаратып салады, содан кейін 40-50 минутқа көтерілуі үшін жылы жерге қояды. Бетіне лезон (жұмыртқа мен сүттің немесе судың тең пропорциядағы қоспасы) жағады. Пісірер алдында бетінде шұңқыр жасайды немесе қайшымен айқыш тәрізді тілік жасайды да, оған кондитерлік қапшықтың көмегімен езілген сүзбе салады. Ылғалдандырылған камерада 170-200°C температурада 20-25 минут пісіреді.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Табаларды майлауға арналған май шығынының нормасы 10 кг дайын өнімге 25 г құрайды.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: пішіні дөңгелек, жабысып қалмаған, беті тегіс.

Қоюлығы: жұмсағы жақсы піскен, кеуекті.

Түсі: алтын сарыдан ашық қоңырға дейін.

Дәмі: ашытқылы қамырдан жаңа піскен өнімге тән.

Иісі: жағымды, ашытқылы қамырдан жаңа піскен өнімге тән.

Технологиялық карта

Аспаздық бұйымның (тағамның) атауы: Сусымалы қарақұмық ботқасы

Нұсқаулық нөмірі: № 171

Нұсқаулықтар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың нұсқаулықтар жинағы», М.П. Могильныйдың ред., 2007 ж. «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің ред., 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленетін және сатылатын «Сусымалы қарақұмық ботқасы» тағамына қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам әзірлеу үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Нұсқаулық

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Қарақұмық жармасы	54	53
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		130
Тағамдық құндылығы		154,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалы құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Сусымалы қарақұмық ботқасы											
130	4,6	3,7	23,5	154,0	8,8	45,0	135,0	2,7	0,12	0,00	0,01

5. Технологиялық процесс

Дайындалған жарманы қайнап жатқан сұйықтыққа салып, тұз, қант қосады, содан кейін қазанның қақпағын жауып, ботқаны шамамен 2,5 сағат бұқтырады. Осы уақыт ішінде ол өзіне

тән жағымды иіс пен түске ие болады. Дайын болған ыстық бытыра ботқаны тәрелкеге салып ұсынады.

6. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Өткізу мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Піскен жарманы сүзіп алып, қайнатылған сары маймен араластырады.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі: жарма дәндері толық бөрітіп, жұмсарған, пішіні мен серпімділігін сақтаған. Дәндері бір-бірінен оңай ажырайды.

Қоюлығы: біркелкі, дәндері тығыз, бытыра. Түсі: жарманың осы түріне тән. Дәмі: жарманың осы түріне тән (көгерген, ашыған дәмсіз). Иісі: май қосып пісірілген қарақұмық жармасына тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Кеспе қосылған сорпа**

Рецептура нөмірі: № 223

Рецептуралар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдардың рецептуралар жинағы», М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Макарон өнімдері қосылған көжеге» таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуге, олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығымы	
	Брутто, г	Нетто, г
Кеспе, вермишель	8	8
Басты пияз	10	8
Сәбіз	10	8
Сары май	5	5
Картоп	80	66,3
Ет-сүйек сорпасы	150	150
Йодталған тұз	1	1
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		399,6 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Макарон өнімдері қосылған көже											
200	5,8	9,6	16,7	399,6	11,79	14,29	138,07	0,29	0,04	1,48	0,00

5. Технологиялық процесс

Қайнап жатқан сорпаға білеушелеп туралған картопты салып, 7-10 минут қайнатыңыз. Қуырылған сәбіз бен пиязды қосып, кеспе немесе вермишель сеуіп, араластыра отырып, қайнатыңыз да, 10-15 минут пісіріңіз. Соңында тұз қосыңыз.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Ыстық сорпалар ет өнімдерімен бірге 75 градус температурада беріледі, олар мармитте немесе плитада 2-3 сағаттан артық тұрмауы керек. СанПиН талаптарына сәйкес 2-3 сағаттан артық сақтауға жол берілмейді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — сұйық, сорпасы мөлдір.

Түсі — табиғи.

Дәмі мен иісі — ет-сүйек сорпасына пісірілген жаңа дайындалған сорпаның жағымды жұпар иісі бар, дәмі рецептурадағы құрамдас бөлікке тән, бөгде дәм мен иіс жоқ.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Көкөніс қосылған тауық төс еті**

Рецептура нөмірі: № 150

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Бұл технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Көкөніс қосылған тауық төс еті» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындауға қолданылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г.	Таза салмағы, г.
Тауықтың төс еті	76	70
Сәбіз	20	16
Басты пияз	15	12
Қызанақ	20	16
(немесе томат пастасы)	3	3
Тәтті бұрыш	20	17
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,2	0,2
Шығымы		70
Тағамдық құндылығы		102,3 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Акуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Тықалы қ құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Көкөністер қосылған тауық төс еті											
70	17,1	2,3	1,2	102,3	18,7	25,4	165,5	1	0,1	19,2	280,8

5. Технологиялық процесс

40-50 грамнан кесектеп туралған тауықтың төс етін сәл қуырып, содан кейін текшелеп туралған көкөністерді қосып, дайын болғанша бұқтырады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Өткізу мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Үлестіру температурасынан төмен суып қалған дайын ыстық тағамдарды қайта жылытуға болмайды.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: төс ет пен көкөністер туралған пішінін сақтаған.

Қоюлығы: жұмсақ, еті шырынды, бұзылмаған, пішінін сақтаған.

Түсі: құрамындағы ингредиенттерге тән.

Дәмі: тұзы орташа, томат пен көкөністердің дәмі шығып тұратын құс етіне тән.

Иісі: құс етіне, көкөністерге тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Балғын орамжапырақтан жасалған борщ**

Рецептура нөмірі: № 82

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы». А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж. «Тағамдық өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, сатылатын «Жас қырыққабат борщына» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуға, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Қызылша	50	50
Жас қырыққабат	45	45
Картоп	60	60
Сәбіз	15	15
Томат езбесі	6	6
Сары май	4	4
Басты пияз	39	39
Қант	2	2
Лимон қышқылы	0,01	0,01
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		167,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар					Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал		Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Жас қырыққабат борщы												
200	1,48	3,93	10,02	167,0		35,5	21,0	42,58	0,95	0,04	8,23	0,00

5. Технологиялық процесс

Қайнап жатқан сорпаға немесе суға таяқшалап туралған картоп салынып, қайнатылады, сосын үстіне ұзыншалап туралған жас қырыққабат қосылып, 10-15 минут пісіріледі. Одан кейін қуырылған көкөністер, бұқтырылған немесе пісірілген қызылша салынып, борщ дайын болғанша қайнатылады. Дайын болуына 5-10 минут қалғанда тұз бен қант қосылады. Ашытылған қырыққабат пайдаланылса, оны қызылшамен бірге бұқтырылған күйінде борщқа салады. Борщқа сорпамен немесе сумен сұйылтылған, қуырылған ұн қосуға болады (100 гр борщқа 10 гр).

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Ыстық сорпалар 75 градус температурада, қайнатылған қаймақпен беріледі. Олар мармитте немесе плитада 2-3 сағаттан артық тұрмауы керек. СанПиН талаптарына сәйкес, 2-3 сағаттан артық сақтауға рұқсат етілмейді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — сұйық.

Түсі — рецепт құрамындағы компоненттерге сәйкес келеді.

Дәмі мен иісі — қырыққабат пен картоп қосылған жаңа дайындалған борщтың жағымды хош иісі; дәмі рецепт компоненттеріне тән, бөгде дәм мен иіс сезілмейді.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Көкөністермен бұқтырылған балық**

Рецептура нөмірі:

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, сатылатын «Көкөністермен бұқтырылған балық» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындауға пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік пен сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Минтай балығының сүбесі	70	63
Сәбіз	10	8
Қаймақ	5	5
Басты пияз	7	5
Өсімдік майы	2	2
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		70
Тағамдық құндылығы		99,07 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Тикалы қ құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Көкөністермен бұқтырылған балық											
70	11,35	2,9	3,8	99,07	75,9	46,3	242,4	1,2	0,2	0,8	132,8

5. Технологиялық процесс

Балықтың үлестік кесектері сүйексіз, терісі бар сүбе етіп кесіледі де, ыдысқа ұсақтап туралған көкөністермен кезектестіріліп, екі қабат етіп салынады. Үстіне сорпа немесе су құйылып, өсімдік майы, қаймақ, тұз қосылады. Беті қақпақпен жабылып, дайын болғанша 45-60 минут бұқтырылады. Ұсынарда үстіне өзі бұқтырылған көкөністі тұздығы құйылады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Сату мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Үлестіру температурасынан төмен суыған дайын ыстық тағамдарды қайта жылытуға жол берілмейді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: бөлшектері бұзылмаған, шырынды.

Қоюлығы: жұмсақ, шырынды, нәзік.

Түсі: құрамындағы ингредиенттерге тән.

Дәмі: балық пен көкөністерге тән.

Иісі: балық пен көкөністерге тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **«Витаминді» салат**

Нұсқаулық нөмірі: № 65

Нұсқаулықтар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің нұсқаулықтар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Витаминді» салат тағамына қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тағам өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуға, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Нұсқаулық

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сәбіз	15	16
Аққауданды қырыққабат	20	16
Қызылша	20	16
Өсімдік майы	30	3
Жаңа піскен қияр	14	12
Шығымы		60
Тағамдық құндылығы		39,3 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тықалық құндылығы, г	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Дәруменді салат											
60	0,5	3,1	2,4	39,3	11,2	6,2	14,9	0,2	0	8,8	168,9

5. Технологиялық процесс

Алғашқы өңдеуден кейін шикі көкөністерді турап, араластырады да, дастарқанға берер алдында өсімдік майын құйып, лимон қышқылының ерітіндісін бүркеді.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар
Салат жеке тәрелкеге салынады. Салатқа өсімдік майы құйылған.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:
Сыртқы түрі — көкөністердің туралған пішіні сақталған, салат төбешіктеп үйілген.
Түсі — құрамындағы ингредиенттерге сәйкес келеді.
Дәмі мен иісі — көкөністерге тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Сәбіз бен қияр таяқшалары**

Рецептура нөмірі: № 23

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағамдық өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, өткізілетін «Сәбіз бен қияр таяқшалары» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сай болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығымы	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сәбіз	35	28
Жаңа піскен қияр	34	32
Шығымы		60
Тағамдық құндылығы		10,6 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тықшалық құндылығы, г	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Сәбіз бен қияр таяқшалары											
60	0,3	0,1	2,0	10,6	8,3	4,7	11,7	0,1	0	2,6	390,3

5. Технологиялық процесс

Көкөністерді жақсылап жуып, аршу керек. Ұзынша тікбұрышты таяқшалар етіп турау керек.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар
Салат жеке тәрелкеге салынып беріледі.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:
Сыртқы түрі — туралған көкөністер таяқша пішінін сақтаған
Түсі — құрамындағы ингредиенттерге сәйкес келеді.
Дәмі мен иісі — жаңа піскен көкөністерге тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Итмұрын сусыны**

Рецептура нөмірі: № 271

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларын тамақтандыруға арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж. А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, сатылатын «Итмұрын сусынына» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуға, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецептурасы

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Кептірілген итмұрын	20	20
Қант	3	3
Су	200	200
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		42,8 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығым ы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыз дар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы қ құнды лығы	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Итмұрын сусыны											
200	1,2	0,2	8,2	42,8	98,6	35,4	82,8	0,2	0	321,3	231,4

5. Технологиялық процесс

Алдын ала ұсақталған итмұрын жемісін қайнаған суға салып, қақпағын жауып, 10-15 минут қайнатады. Содан кейін бірнеше сағат тұндырып, сүзіп алады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Бөлме температурасында беріледі. Сусынды өткізу мерзімі — дайындалған сәттен бастап 2-4 сағат.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын

Құрамы: сұйық. Түсі: пайдаланылған шикізатқа тән. Дәмі: тәтті, итмұрын хош иісі білінеді, сәл кермек. Иісі: сәйкес келеді.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Құс етінен жасалған палау**

Рецептура нөмірі: № 265

Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», 2007 ж.

А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Құс етінен жасалған палау» тағамына таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам әзірлеу үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес келуге, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	85	79
Күріш	45	45
Басты пияз	17	12
Өсімдік майы	5	5
Сәбіз	30	26
Тұз	0,1	0,1
Шығымы		200
Тағамдық құндылығы		224 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Тықалы қ құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Құс етінен жасалған палау											
200	13,5	6,7	27,3	224	57,9	67,6	219,2	2,5	0,1	7,5	24,3

5. Технологиялық процесс

20-30 грамнан кесілген тауық сүбесіне тұз сеуіп, қуырады. Оған шала қуырылған пияз бен сәбізді қосып, су құйып, қайнатады. Күрішті іріктеп, алдымен жылы суға, содан кейін ыстық суға жуады да, қайнап жатқан суға салып, піскенше қайнатады. Күріш бойына суды толық сіңірген соң, ыдыстың бетін жауып, бір сағат булау үшін суы бар табаға салып, қуыру шкафына 25-40 минутқа қояды.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Өткізу мерзімі – дайындалған сәттен бастап 2 сағат. Тарату температурасынан төмен суып қалған дайын ыстық тағамдарды қайта жылытуға болмайды. Ұсынар кезде етті күрішпен және көкөністермен бірге біркелкі бөліп салады.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі: консистенциясы сусымалы, жабысып қалмаған.

Консистенциясы: біртекті, түйіршіктері тығыз, сусымалы, көкөністері жұмсақ.

Түсі: ашық сары.

Дәмі: құрамындағы өнімдерге сәйкес, бөгде дәмсіз.

Иісі: ет, күріш және көкөністерге тән хош иісі бар. Бөгде иіссіз.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Көк бұршақ (консервіленген)**

Рецептура нөмірі: № 338

Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен, 2007 ж. шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы». А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1977 ж. шыққан «Тағам өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы.

1. Қолданылу саласы

Бұл технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында сатылатын «Көк бұршақ» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындауға қолданылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес болуы, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Көк бұршақ (консервіленген)	22	20
Шығымы		20
Тағамдық құндылығы		14,90 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалық құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Көк бұршақ											
20	1,65	0,12	3,88	14,90	7,4	9,8	64	0,36	0,14	0,36	1,4

5. Технологиялық процесс

Ерітілген жасыл бұршақ жартылай фабрикатты қажетіне қарай дайындалады.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Жартылай фабрикатты сақтаудың рұқсат етілген мерзімі СанЕжН-ге сәйкес +2...+4 °С температурада технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап 12 сағаттан аспауы тиіс.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: жасыл бұршақ пішінін сақтаған

Қоюлығы: тығыз, шырынды

Түсі: қанық жасыл

Дәмі: жасыл бұршаққа тән, қанық, бөгде дәмсіз.

Иісі: жасыл бұршаққа тән. Бөгде иіссіз.