



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

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Аққауынды орамжапырақ пен алмадан жасалған салат
Нұсқама нөмірі: № 62

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Аққауынды орамжапырақ пен алмадан жасалған салат» тағамына 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, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Нұсқама

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикааттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сәбіз	27	21
Аққауынды орамжапырақ	63	45
Жаңа піскен алма	27	19
Өсімдік майы	5	5
Йодталған тұз	0,1	0,1
Дайын өнім шығымы		80
Тағамдық құндылығы		68,17 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 к құндыл ығы,		Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Аққауынды орамжапырақ пен алма салаты												
80	1,11	3,97	7,03	68,17		29,15	10,10	17,57	0,35	0,03	21,47	0,50

5. Технологиялық процесс

Өзегінен тазартылған алма тілімделіп, қырыққабат жұқалап туралады, ал шикі сәбіз жіңішке таяқшалап кесіледі. Туралған жемістер мен көкөністерге тұз себіледі. Дастарқанға ұсынар алдында өсімдік майы құйылады.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштеріСыртқы түрі — көкөністердің консистенциясы қытырлақ, қатты емес, 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 жасалған Болонье пастасы

2007 ж. рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы». 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 «Құс етінен жасалған Болонье пастасы» тағамына арналған.

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. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың жұмсалуды	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	84	78
Сарымсақ	1	1
Өсімдік майы	4	4
Сәбіз	15	11
Басты пияз	15	10
Йодталған ас тұзы	0,1	0,1
Макарон өнімдері	68	68
Қатты ірімшік	10	10
Шығымы		220
Тағамдық құндылығы		275,9 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
Құс етінен жасалған "Болонье" пастасы											
220	11,8	7,9	49,9	275,9	188,25	22,30	174,55	1,36	0,20	0,27	4,93

5. Технологиялық процесс

Макарон өнімдері көп мөлшердегі 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 пісіріледі. Сүзгіге салып, суын толық ағызып алу керек. Шаюдың қажеті жоқ. «Болонье» тұздығымен араластырып, барлығын бірге қыздырыңыз. Дастарқанға үстіне ірімшік сеуіп ұсыныңыз. «Болонье» тұздығы үшін пиязды ұсақ текшелеп, сәбізді үккіштен өткізіп, сарымсақты майдалап тураңыз. Сәбіз сәл жұмсарғанша орташа отта қуырыңыз. Тауықтың сүбе етін ірі тесігі (6-8 мм) бар еттартқыштан өткізіңіз немесе таяқшалап тураңыз. Турамаға қосып, дайын болғанша баяу отта бұқтырыңыз.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: макарондар жұмсақ, езіліп кетпеген, бірінен-бірі оңай ажыратылады
Консистенциясы: жұмсақ, үгілмелі
Түсі: ашық-крем
Дәмі: қалыпты тұзды
Иісі: сары май қосып пісірілген макарон өнімдеріне тән

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: «Денсаулық» сусыны

Рецептура нөмірі: № 1008

Рецептуралар жинағының атауы: 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 «Денсаулық» сусынына таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды 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 және 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	7,20	1,00

5. Технологиялық процесс

Лимоннан алынған қабығының үстінгі қабатын (цедра) турайд, үстіне ыстық су құйып, 5 минут қайнатады, 3-4 сағат тұндырады, сүзіп алады, қант қосып, қайнауға жеткізеді, сығылған лимон шырыны мен туралған алманы құйып, тағы бір қайнатып алып, салқындатады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы көрінісі: шәрбаты мөлдір, алмалар үлестеп салынады, сусын стақандармен беріледі. Консистенциясы: сұйық. Түсі: сарғыш. Дәмі: лимон мен алманың хош иісі сезілетін тәтті, сәл қышқылтым. Иісі: өзіне тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Нан**

Рецептура нөмірі: № 338

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта нан комбинаттарында өндіріліп, жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында сатылатын «Нан» өніміне таралады.

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	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны
---------------	--

	брутто салмағы, г	нетто салмағы, г
Қалыпты қара бидай наны	20	2015
Қалыпты бидай наны	30	30
Шығымы		20/30
Тағамдық құндылығы		39,0/61,0 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
Қалыпты қара бидай наны											
20	1,21	0,21	8,49	39,0	5,1	6,7	19,0	4,6	0,03	1,5	0,00
Қалыпты бидай наны											
30	3,2	3,6	12,6	61,0	14,2	19,8	70,2	15,0	0,06	0,84	0,00

5. Технологиялық процесс

Нан өндіріс орнында пісіріледі немесе нан комбинаттарынан жеткізіледі.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Нан МЕМСТ-тың барлық талабына сай болуы тиіс.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Қаймақ тұздығы қосылған сиыр етінен жасалған котлеттер**
Рецептура нөмірі: № 290

Рецептуралар жинағының атауы: «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар 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 дайындалып, сатылатын «Қаймақ тұздығы қосылған сиыр еті котлеті» тағамына таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындауға пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен тамақ өнімдері қолданыстағы нормативтік және техникалық құжаттардың талаптарына сәйкес 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 (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сиыр еті котлеті		90
Сиыр еті (котлеттік ет)	90	85
Бидай наны	12	12

Қуноағыс майы	5	5
Тауық жұмыртқасы	5	5
Басты пияз	12	10
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		90/20
Тағамдық құндылығы		239,9 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
Қаймақ тұздығы қосылған сныр еті котлеті											
90/20	14,16	9,28	14,29	239,9	33,63	24,49	126,5	1,15	0,8	0,8	10,6

5. Технологиялық процесс

Нан қосылған өнімдерді дайындау үшін еттартқыштан өткізілген етке алдын ала сүтке жібітілген 1-ші немесе жоғары сұрыпты қатқан бидай нанын, тұз бен пиязды қосып араластырады. Котлет массасын еттартқыштан қайта өткізгеннен кейін тағы бір рет араластырады. Туралған жартылай фабрикаттарды дайындау барысында шикізат пен дайын өнімдердің бактериямен ластануын азайтатын шаралар қабылдау қажет. Котлетке арналған етті ағынды салқын сумен жуады; туралған ет пен котлет массасын салқындатады, ал нанды жібіту үшін салқын сүт пайдаланылады. Дайын котлет массасынан қалыңдығы 1,5-2,0 см, бір ұшы сүйірленген, дөңгелек жалпақ пішінді өнімдер (котлеттер) жасайды.

Пішінделген жартылай фабрикаттарды бірден термиялық өңдеуге жібереді немесе +6°C-қа дейін салқындату үшін тоңазытқышқа салады. Еттен туралған өнімдерді дастарқанға ұсынар алдында бірден қуырған жөн. 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 температурада қуыру шкафында 5-7 минут пісіріп, дайын болғанша жеткізеді.

Дайын өнімдерді дастарқанға ұсынарда гарнир қосып, үстіне сары май немесе қаймақ тұздығын, не болмаса томат қосылған қаймақ тұздығын құяды.

Ақ тұздық дайындау үшін ұнды күйіп кетпеуін қадағалап, үздіксіз араластыра отырып, ақшыл-сарғыш түске енгенше қуырады. Қуырылған және 60-70°C-қа дейін салқындатылған ұнға ыстық судың немесе сорпаның 1/4 бөлігін құйып, мұқият араластырады.

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

6. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Ұсынарда гарнирмен безендіріп, үстіне тұздық құяды. Гарнир – қарақұмық ботқасы.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

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

Қоюлығы: шырынды, жұмсақ, біркелкі.

Түсі: сырты – қоңыр, кесіндісі – ақшыл сұр.

Дәмі: қуырылған ет дәмі, тұзы орташа, нан дәмі сезілмейді.

Иісі: кепкен нанға аунатылып қуырылған еттің иісі.

Қаймақ тұздығы

Сыртқы түрі: біркелкі, қабатталмаған масса.

Қоюлығы: тұтқыр, жартылай сұйық, созылмалы.

Түсі: ақтан ақшыл-сарғыш түске дейін.

Дәмі: тұзы орташа, балғын қаймақ дәмі.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 171

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Көкөніс қосылған сусымалы 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

Шикізат атауы (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Қарақұмық жармасы	38	38
Сәбіз	65	59
Көк бұршақ	22	20
Сары май	5	5
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		150
Тағамдық құндылығы		236,3 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,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Көкөніс қосылған сусымалы қарақұмық											
150	5,13	4,15	47,0	236,3	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02

5. Технологиялық процесс

Дайындалған жарманы тұз салып 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 ботқа өзіне тән жағымды иіс пен түске ие болады. Ұсынарда ыстық сусымалы ботқаны тәрелкеге салып, үстіне тұздық құяды.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: жарма дәндері толық бөрітіп, жұмсарған, бірақ пішіні мен серпімділігін сақтаған. Дәндері бір-бірінен оңай ажыратылады. Ботқаның үстіне тұздық құйылған.

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

Түсі: жарманың осы түріне тән.

Дәмі: рецептураға сәйкес жарманың осы түріне және басқа да құрамдас бөліктерге тән (қышқыл татып, көгерген дәм сезілмейді).

Иісі: жарманың және көкөністердің осы түріне тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Кепкен жемістерден жасалған компот**

Рецептура нөмірі: № 349

2007 ж. Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Оқушылар тағамына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы»; 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 «Кепкен жемістерден жасалған компот» 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, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығысы	
	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, дәрумендері мен микроэлементтері

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 жемістерден 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 суда жуады. Дайындалған кептірілген жемістердің үстіне ыстық су құйып, қайнағанға дейін 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 стақандарға құйып, үлестіреді. Ұсыну температурасы — бөлме температурасы. Компотты сату мерзімі — дайындалған сәттен бастап 2-3 сағат.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі: қайнатпасы мөлдір, жемістерінің консистенциясы жұмсақ.

Түсі: сары.

Дәмі мен иісі: жаңа дайындалған кептірілген жеміс компотының жағымды иісі, дәмі рецептуралық компонентке тән, бөгде дәм мен иіс жоқ.

Технологиялық карта

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

рецептура нөмірі: № 550

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

1. Қолдану саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында сатылатын «Балғын жемістер» тағамына қолданылады.

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 (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) ілеспе құжаттары болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығысы	
	Брутто, г	Нетто, г
Алма	150	120
Шығымы		120
Тағамдық құндылығы		51,0 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	B 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

Жемістерді ұсынар алдында іріктейді, жуады, сағақтары мен бөгде қоспаларын алып тастайды, содан кейін ағынды ауыз сумен мұқият шаяды.

6. Безендіруге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Дайындалған жемістер тәрелкеге немесе вазаға салынып беріледі.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Жемістер балғын, бөгде қоспаларсыз, дәмі мен иісі өнім түріне сәйкес келеді. Көгерген иіс пен ашыған дәмнің болуына жол берілмейді.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Пісірілген көкөністерден жасалған салат

Рецептура нөмірі: № 67

2007 ж. Нормативтік-техникалық басылымдар: «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», М.П. Могильныйдың редакциясымен; «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы», А.И. Здобнов, Мәскеу «Лада», 2009 ж. басылым; «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің редакциясымен, 1998 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында өндірілетін және сатылатын «Пісірілген көкөністерден жасалған салатқа» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды 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. рецептура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Қызылша	40	29
Сәбіз	19	14
Картоп	50	33
Өсімдік майы	5	5
Шығымы	80	
Тағамдық құндылығы	65,4 ккал	

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығым ы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыз ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	тикалы к құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Пісірілген көкөністерден жасалған салат											
80	1,04	3,9	13,1	65,4	15,5	13,9	22,8	0,6	0,04	10,2	0,77

5. Технологиялық процесс

Пісіріліп, аршылған картопты, қызылшаны, сәбізді тілімдеп тұрайды. Туралған қызылшаға рецепт бойынша қарастырылған өсімдік майының бір бөлігін құйып араластырады, содан кейін барлық көкөністі қосып, өсімдік майының қалған бөлігін құйып, тағы бір араластырады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

Салаттарды үлестік ыдыстарға (салат ыдыстары, тәрелкелер) үйіп салады. Тағамды безендіру үшін оның құрамына кіретін азық-түлікті пайдаланады, оларды өрнектеп турап, тағамның үстіне орналастырып, әдемі көрініс береді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — картоп, қызылша, сәбіз тілімделіп туралған, үстіне өсімдік майы құйылған.

Қоюлығы — картоп, қызылша, сәбіз жұмсақ.

Дәмі мен иісі — рецептураға кіретін көкөністерге тән табиғи дәм мен иіс, дәмі аздап тұзды.

Иісі: көкөністер мен өсімдік майына тән.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 114

2007 ж. Рецептуралар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының жинағы» 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 «Ет қосылған күріш көжеге» таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағам дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, 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. Рецептура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г

Сыыр етінің жұмсақ бөлігі	0,5	50
Күріш	20	20
Пияз	12	10
Сәбіз	12	10
Өсімдік майы	5	5
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		250
Тағамдық құндылығы		150,75 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Ет қосылған күріш сорпасы											
250	12,9	4,74	14,8	150,75	28,05	37,00	150,5	1,89	0,13	8,27	0,00

5. Технологиялық процесс

Ет дайын болғанша қайнатылады. Сорпасы сүзіледі. Қайнап тұрған сорпаға дайындалған жарма салынады да, пісуіне 10-15 минут қалғанда пассерленген көкөністер қосылып, дайын болғанша қайнатылады. Ет тілімдеп туралып, шұңғыл табаға салынады, үстіне сорпа құйылып, қайнауға дейін жеткізіледі. Мармитте сақталады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Ыстық сорпалар ет өнімдерімен бірге 75 градус температурада босатылады, 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 — консистенциясы сұйық.

Түсі — рецептуралық компоненттерге сәйкес келеді.

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

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 428

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында өндірілетін және сатылатын «Бұтерброд тоқашы» бұйымына 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. Рецептuralа

Шикізаттың атауы	Шикізат шығыны (1 данасы 50 г-нан)	Шикізат шығыны (100 данасы 50 г-нан)
	Нетто, г	Нетто, г
Жоғары сұрыпты бидай ұны	30	3000
Себуге арналған ұн	2	200
Қант	2	200
Сары май	1	100

Жұмыртқа	3	300
Сүт 2,5%	9	900
Сығымдалған ашытқы	1	100
Йодталған тұз	0,1	10
Ванилин	0,03	3
Бетін жағуға арналған жұмыртқа (меланж)	1	100
Қатты ірімшік	13	1300
Шығымы	50	100 дана (50 г-нан)
Тағамдық құндылығы	141,6 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	B ₁	C	A
Ірімшік қосылған бутерброд бөлкесі											
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 шариктер илеп, 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 °С температурада 20-25 минут пісіреді. Суытылған бөлкені қиғаштап кесіп, арасына бір тілім ірімшік салады.

6. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: пішіні дөңгелек, жабысып піспеген, беті тегіс.

Қоюлығы: жұмсағы жақсы піскен, кеуекті.

Түсі: алтын түстестен 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: «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдер рецептураларының 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 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 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 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

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалы құндылығы	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 қабығын (цедрасын) алып, турайдды да, үстіне ыстық су құйып, 5 минут қайнатады. Содан кейін 3-4 сағат тұндырып, сүзгіден өткізеді. Қант қосып, қайнауға дейін жеткізеді де, сығылған лимон немесе апельсин шырынын құйып, суытады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Берілмес бұрын стақандарға құйып, мөлшерлеп дайындайды. Беру температурасы – бөлме температурасындай. Сусынды дайындалған сәттен бастап 2-3 сағат ішінде өткізу керек.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: шәрбат мөлдір, сусын стақандарда сатылады. Қоюлығы: сұйық. Түсі: сарғыш. Дәмі: лимон немесе апельсин хош иісі бар, сәл ашқылтым, тәтті. Иісі: сәйкес.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 234

2007 ж. Рецептуралар жинағының атауы: М. П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы», 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-қызанақ тұздығы қосылған балық биточкалары» тағамына таралады.

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 (құрамдас бөліктер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Балық биточки	-	90
Минтай сүбесі	98	75
Жұмыртқа	5	5
Нан кептіріндісі	15	15
Басты пияз	10	8
Өсімдік майы	3	3
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		90/20
Тағамдық құндылығы		149,5 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы	Тағамдық заттар	Минералды заттар, мг	Дәрумендер, мг
--------	-----------------	----------------------	----------------

	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмір с улар, г	Энерге тикалы қ	құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
"Сүт-қызанақ" тұздығы қосылған балық биточкиі												
90/20	15,6	5,27	10,1	149,5	51,30	23,10	167,70	0,7	0,11	1,2	23,00	

5. Технологиялық процесс

Балық сүбесін кесектерге турап, пиязбен бірге еттартқыштан өткізеді, жұмыртқа, тұз қосып, мұқият араластырады және жаныштайды.

Алынған балық котлет массасынан биточкилер жасайды, нан кептіріндісіне аунатады, табада немесе қаңылтыр табада 8-10 минут бойы екі жағын қуырып, қуыру шкафында 5 минут пісіріп, дайын болғанша жеткізеді. Ұсынарда биточкилерге гарнир қосып, жанына тұздық құяды немесе үстіне сары май ерітіп құяды.

Тұздық үшін ұнды үздіксіз араластыра отырып, күйіп кетпеуін қадағалап, ашық крем түсті болғанша майға қуырады. 60-70 °С дейін салқындатылған, майға қуырылған ұнның үстіне ыстық су мен сүт құйып, араластырады. Қайнап жатқан тұздыққа қайнатылған томат пен тұз салып, 3-5 минут қайнатады да, сүзгіден өткізіп, қайта қайнауға дейін жеткізеді.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Гарнирлер – пісірілген картоп, картоп езбесі, маймен пісірілген көкөністер, маймен бұқтырылған көкөністер. Қуыру үшін бу-конвекциялық пештерді (пароконвектомат) қолданған дұрыс.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: биточкилер – дөңгелек, жалпақ пішінді, ұқыпты қойылған, жанында гарнир мен тұздық салынады.

Қоюлығы: нәзік, жұмсақ. Түсі: қуырылған балық котлетінің массасына тән, орташа тұзды.

Дәмі: қалыпты тұзды, шырынды, балыққа тән емес бөгде дәмге жол берілмейді. Иісі: жағымды, балыққа тән.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 312

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында әзірленіп, сатылатын «Картоп-сәбіз езбесі» тағамына 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, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы (құрамдастары)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Картоп	144	108
Сәбіз	75	57
Сүт 2,5%	15	15
Йодталған тұз	0,1	0,1
Сары май	8	8
Қосымша гарнир	-	25
Жасыл бұршақ (консервіленген)	27	25

Шығымы	150/25
Тағамдық құндылығы	164,38 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар					Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал		Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Картоп-сәбіз езбесі, жасыл бұршақ												
150	2,94	4,37	21,2	146,6		28,98	24,75	83,60	1,11	0,12	13,17	22,50
25	0,7	1,14	1,55	17,75		5,2	5,5	15,12	0,33	0,03	2,7	0,15

5. Технологиялық процесс

Аршылған картоп пен сәбізді тұзды қайнаған суда дайын болғанша пісіреді. Суын төгіп тастайды. Қайнатылған сүт пен сары май қосады. Езіп, араластырады. Консервіленген жасыл бұршақты өз сорпасында жылытады. Негізгі тағаммен бірге ұсынылады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Картоп сұранысқа қарай шағын мөлшерде пісіріледі. Ыстық күйінде ұзақ сақталған кезде картоптың түсі өзгереді, 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 (консистенциясы): қою, көпіршіген, біркелкі.

Түсі: қызғылт реңкті ақ.

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

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

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 342

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

1. Қолдану саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында 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

Шикізат 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

Шығым	Тағамдық заттар	Минералдық заттар, мг	Дәрумендер, мг
-------	-----------------	-----------------------	----------------

Д1, г	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Жана 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, дәнек ұясын алып тастайды да, тілімдеп турады. Жеміс қарайып кетпес үшін, оны пісіргенге дейін лимон қышқылымен сәл қышқылдандырылған суық 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 пісіреді. Тез пісетін алма сорттарын (антоновка, т.б.) және өте піскен алмаларды қайнатпайды, оларды 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, дәмі рецептуралық компонентке тән, бөгде дәм мен иіс жоқ.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 649

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

1. Қолданылу саласы

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

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды әзірлеу 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

Шикізат атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	80	76
Картоп	90	67
Сарымсақ	5	3
Сәбіз	25	21
Басты пияз	23	20
Өсімдік майы	5	5
Аскөк	10	7
Лавр жапырағы	0,01	0,01
Йодталған ас тұзы	0,1	0,1
		220
Дайын өнім шығымы		
Тағамдық құндылығы		291,28 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	B ₁	C	A
Құс етінен жасалған рагу											
220	23,68	8,22	27,45	291,28	29,2	67,70	313,00	4,43	0,37	7,57	21,00

5. Технологиялық процесс

Тауықтың сүбе етін текшелеп турап, май жағылған қыздырылған табаға салады да, тұз сеуіп, қуырады. Содан соң шұңғыл табаға салып, үстіне тілімдеп туралып, қуырылған картопты, аздап шала қуырылған пиязды, сәбізді, лавр жапырағын, сарымсақ пен тұзды қосады. Барлық өнімнің бетін жабатындай етіп сорпа құйып, қуыру шкафында дайын болғанша бұқтырады. Дастарқанға ұсынарда үстіне ұсақ туралған аскөк себеді.

6. Әрлеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Қуырылған құс етінің қытырлақ, қызыл-күрең қабығы болуы керек. Тауық пен күрке-тауықтың сүбе етінің түсі – ақ, ал сан етінің түсі – сұр немесе ашық қоңыр, консистенциясы – жұмсақ, шырынды. Терісі таза, қауырсын қалдықтары мен қанталаған жерлері болмауы тиіс. Өткізу 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 консистенциясы жұмсақ.

Түсі — қызғылт сары май жылтыраған ашық қызыл-қоңыр.

Дәмі мен иісі — өнімдер жиынтығына тән, құс етінің хош иісі сезіледі; дәмі рецепт бойынша қосылған компоненттерге тән, бөгде дәм мен иіссіз, тұзы орташа.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Сүтті какао**

Рецептура нөмірі: № 382

2007 ж. Рецептuralар жинағының атауы: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Оқушылар тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептuralар жинағы»; А.А. Покровскийдің редакциясымен шыққан "Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы" анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалатын және сатылатын "Сүтті какао" сусынына таралады.

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. Рецептuralа

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

4. Химиялық құрамы, дәрумендері және 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
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

3. дайындау технологиясы какао ұнтағын қантпен араластырып, үстіне аздап қайнаған су құйып, біркелкі масса болғанша еседі. Содан кейін үздіксіз араластыра отырып, ыстық сүт пен қалған қайнаған суды құйып, қайнатады. Какаоны қоюлатылған сүтпен де дайындауға болады, бұл жағдайда жаңа піскен сүт пен қоюлатылған сүттің арақатынасы 1:0,38 болады, ал салынатын қант мөлшері 15%-ға азайтылады.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

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

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

Технологиялық карта

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

Нұсқаулық нөмірі: № 251

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта "Құс етінен жасалған қуырдақ" тағамына арналған.

Бұл тағам жалпы білім беретін мекемелердің асханасында дайындалып, сатылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

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 салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	80	75
Сәбіз	23	19
Басты пияз	18	15
Томат пастасы	3	3
Тәтті бұрыш	23	19
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		90
Тағамдық құндылығы		230,1 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар					Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Энергетикалық құндылығы, ккал		Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Құс етінен жасалған қуырдақ												
90	15,6	10,7	1,49	230,1		62,6	20,0	86,0	1,3	0,08	0,23	49,0

5. Технологиялық процесс

Салмағы 10-15 г болатын білеушелеп туралған құс сүбесіне тұз сеуіп, дайын болғанша қуырады. Содан кейін үккіштен өткізілген сәбізбен бірге шала қурылған, ұсақ туралған басты пияз, томат езбесі, таяқшалап туралған тәтті бұрыш қосылып, тағы 2-3 мин қурылады. Гарнирмен бірге ұсынылады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Тағамды ұсыну температурасы 65оС-тан төмен болмауы керек.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: салмағы 10-15 г болатын жіңішке білеушелерге кесілген сүбе.

Қоюлығы: ет кесектері жұмсақ, нәзік.

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

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

Технологиялық карта

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

Нұсқама нөмірі: № 279

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын "Пісірілген макарон өнімдері" тағамына таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды әзірлеу 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 және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Нұсқама

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Макарон өнімдері	53	53
Сары май	5	5
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		150
Тағамдық құндылығы		224,9 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

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
Пісірілген макарон											
150	6,79	6,75	39,5	224,9	7,3	29,5	52,3	1,5	0,08	0,00	12,3

5. Технологиялық процесс

Макарон өнімдерін мол мөлшердегі 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 пісіреді.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: макарондар жұмсақ, езілмеген, бір-бірінен оңай бөлінеді Консистенциясы: жұмсақ, сусымалы Түсі: ашық-кремді Дәмі: қалыпты тұзды Иісі: сары май қосылған пісірілген макарон өнімінің иісі

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Сиыр етінен жасалған жалқау голубцы**

Рецептура нөмірі: № 260

2007 ж. Нормативтік-техникалық басылымдар: «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдар рецептураларының жинағы», М.П. Могильныйдың ред.; «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, А.А. Покровскийдің ред., 1977 ж.; Голунова Л.Е. «Қоғамдық тамақтандыру кәсіпорындарына арналған тағамдар мен аспаздық бұйымдар рецептураларының жинағы» (2005)

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Сиыр еті қосылған жалқау орамалар» тағамына арналған.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды 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

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	брутто, г	нетто, г
Сиыр еті (жұмсағы)	83	80
Сәбіз	20	17
Күріш	10	10
1-сұрыпты бидай ұны	3	3
Қаймақ	10	10
Басты пияз	12	11
Томат пастасы	3	3
Ақбас қырыққабат	170	125
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы	220	
Тағамдық құндылығы	245,3 ккал	

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

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
Сиыр еті қосылған жалқау орамалар											
220	12,96	14,2	16,39	245,3	59,80	36,40	151,40	1,37	0,08	1,23	56,00

5. Технологиялық процесс

Ақбас қырыққабатты қауызымен ыстық суға салады, алдын ала өзегін кесіп алып, жұмсарғанша қайнатады. Сүзгіге салып сүзіп, еттартқыштан өткізеді. Шикі етті еттартқыштан өткізіп, үстіне ұсақ туралған шала қуырылған пияз, сусымалы күріш, тұз, қырыққабат қосып, араластырады. Массаны сәл ұрғылап, цилиндр пішініне келтіріп, үлестерге бөледі. Ұнға аунатады. Голубцыны май жағылған табаға салып, қуыру шкафында қуырады, содан кейін тұздық құйып, пісіреді.

Пісірілген тұздығымен бірге ұсынылады.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Еттің түсі ашық қоңырдан қоңырға дейін. Көкөністер жұмсақ, өнімнің пішіні сақталған болуы тиіс. Еттің күйіне және тұздықтың қышқыл дәм татуына 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. Тарату температурасынан төмен суып қалған дайын ыстық тағамдарды қайта жылытуға рұқсат етілмейді.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — еті жұмсақ, шырынды консистенциялы.

Түсі — ашық қоңыр немесе қызғылт сары.

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

Технологиялық карта

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

Нұсқаулық нөмірі: №330

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

1. Қолданылу саласы

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

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды 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. Нұсқаулық

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, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыз ар, г	Майла р, г	Көмір сұлар, г	Тыкалы қ құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Қаймақ тұздығы											
20	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 бидай ұны мен сары май қосылған қаймақтан әзірленеді. Судың орнына көкөніс қайнатпаларын пайдалануға болады. Тұздықтар ет, балық және көкөніс тағамдарына қосылады.

Ақ тұздық үшін ұн күйіп кетпейтіндей етіп, үздіксіз араластыра отырып, ашық сарғыш түске енгенше қуырылады. 60-70°C-қа дейін салқындатылған, қуырылған ұнға ыстық судың немесе сорпаның 1/4 бөлігін күйіп, араластырады.

Қаймақ тұздығын дайындау үшін ыстық ақ тұздыққа алдын ала қайнатылған қаймақ пен тұзды салып, 3-5 минут қайнатады, сүзгіден өткізіп, қайтадан қайнауға дейін жеткізеді.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — жіктелмеген, біртекті масса

Қоюлығы — жартылай сұйық, серпімді, нәзік.

Түсі — ақтан ашық сарғышқа дейін

Дәмі — қалыпты тұзды, жаңа қаймақтың дәмі

Иісі — жаңа қаймақтың иісі

технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: №50

2007 ж. Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы». 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 «Сәбіз бен ірімшік салатына» таралады.

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

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Жартылай қатты ірімшік	10	10
Сәбіз	90	66
Өсімдік майы	5	5
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		80
Тағамдық құндылығы		97,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалық құндылығы, г	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Ірімшік қосылған сәбіз салаты											
80	3,38	3,59	6,0	97,0	49,5	12,27	31,29	1,1	0,03	3,85	18,0

5. Технологиялық процесс

Дайындалған сәбізді көкөніс турағышпен ұсақтайды. Ұсынар кезде сәбізге өсімдік майы мен тұз қосып, араластырады. Салатты төбешіктеп салып, үстіне үккіштен өткізілген ірімшік себеді.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — сәбіз жұқалап туралған. Салат төбешіктеп 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: **Үйеке құс етінен жасалған қуырдақ**

Рецептура нөмірі: № 648

2007 ж. Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы». 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 «Құс етінен үйдегідей әзірленген қуырдақ» тағамына 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, санитариялық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецептұра

Шикізаттың атауы (ингредиенттер)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Тауық сүбесі	80	76
Пияз	23	20
Сәбіз	25	21
Картоп	90	67
Аскөк/Ақжелкен	10	7
Өсімдік майы	5	5
Лавр жапырағы	0,01	0,01
Сарымсақ	5	3
Йодталған тұз	0,1	0,1
Шығымы		220
Тағамдық құндылығы		291,3 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майлар , г	Көмірс улар, г	Энергет икалық құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Құс етінен үйдегідей әзірленген қуырдақ											
220	23,7	8,22	27,45	291,3	30,10	66,70	305,00	4,43	0,34	7,57	20,0

5. Технологиялық процесс

Тауық сүбесін май жағып қыздырылған табаға салып, тұз сеуіп, қуырады. Оны қазанға салып, үстіне тілімдеп туралып қуырылған картопты, шала қуырылған пиязды, сәбізді, лавр жапырағын, сарымсақты және тұзды қосады. Барлық азық-түлікті жабатындай етіп сорпа құйып, қуыру шкафында дайын болғанша бұқтырады. Дастарқанға ұсынарда, үстіне ұсақ туралған аскөк себеді.

6. Рәсімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Қуырылған құстың сырты қызарып піскен болуы тиіс. Тауық пен күрке-тауық сүбесінің түсі – ақ, ал сан етінікі – сұр немесе ашық қоңыр. Еті жұмсақ әрі шырынды болуы керек. Терісі таза, қауырсын қалдықтары мен қанталаған жерлері болмауы тиіс. 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 консистенциясы жұмсақ.

Түсі — қызғылт сары май жылтыраған ашық қызыл-қоңыр.

Дәмі мен иісі — құрамындағы азық-түліктерге тән, құс етінің хош иісі білінеді; дәмі рецепт бойынша қосылған компоненттерге тән, бөгде дәм мен иіссіз, тұзы орташа.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 378

2007 ж. Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы». 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 «Каркаде шайына» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты, 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
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				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалық 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 құйып, қақпағын жауып, 5-10 минут тұндырады. Содан кейін қажетті көлемге жеткенше қайнаған су құяды.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Демелген шайды қайнатуға немесе плитада ұзақ уақыт сақтауға болмайды, себебі шайдың дәмі мен хош иісі бұзылады. Құрғақ шайды демделген шаймен араластыруға болмайды. Ұсыну температурасы 75°С.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: стақанға құйылған, таңқурай-қызыл түсті сұйықтық. Қоюлығы: сұйық. Түсі: қызыл. Дәмі: тәтті, сәл қышқылтым. Иісі: Каркаде шайына тән.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 234

2007 ж. Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы». 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 «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 болуға, сондай-ақ олардың қауіпсіздігі мен сапасын растайтын ілеспе құжаттары (сәйкестік сертификаты, санитарлық-эпидемиологиялық қорытынды, қауіпсіздік және сапа куәлігі, т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы (құрамдастары)	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Балық котлеті	-	90
Минтай сүбесі	98	75
Жұмыртқа	5	5
Нан кептіріндісі	15	15
Басты пияз	10	8
Өсімдік майы	3	3
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		90/20
Тағамдық құндылығы		149,5 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	Энерге тикалы қ құндыл ығы, ккал		Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Балық котлеті және сүт-томат тұздығы												
90/20	15,6	5,27	10,0	149,5		51,30	21,10	157,70	0,7	0,07	0,92	23,00

5. Технологиялық процесс

Балық сүбесін бөліктерге кесіп, пиязбен бірге еттартқыштан өткізеді, жұмыртқа мен тұз қосып, мұқият араластырады да, жаныштайды. Алынған балық котлет массасынан бір ұшы сүйірленген, сопақша-жалпақ пішінді котлеттер жасайды да, нан кептіріндісіне аунатып алады. Содан соң табада немесе қаңылтыр табада 8-10 минут бойы екі жағын қуырып, қуыру шкафында 5 минут пісіріп, дайын болғанға дейін жеткізеді. Ұсынарда котлеттерді гарнирмен безендіріп, жанына тұздық құяды немесе үстіне сары май ерітіп құяды.

Тұздық үшін ұнды майға салып, күйіп кетпеуін қадағалап, ашық сарғыш түске енгенше үздіксіз араластыра отырып, қуырады. 60-70°C дейін салқындатылған, қуырылған ұнға ыстық су мен сүтті құйып, араластырады. Қайнап жатқан тұздыққа қайнатылған томат пен тұзды салып, 3-5 минут қайнатады да, сүзгіден өткізіп, қайта қайнауға дейін жеткізеді.

Қосымша гарнир: өз сөлінде қыздырылатын консервіленген жасыл бұршақ.

6. Әрлеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Гарнирлер – суда пісірілген картоп, картоп езбесі, маймен пісірілген көкөністер, маймен бұқтырылған көкөністер. Қуыру үшін пароконвектоматтарды қолданған дұрыс.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: котлеттердің пішіні дұрыс, ұқышты салынған, жанында гарнирі мен тұздығы бар.

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

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

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Көкөністермен дайындалған сусымалы күріш**

Рецептура нөмірі: № 171

2007 ж. Нормативтік-техникалық басылымдар: М.П. Могильныйдың редакциясымен шыққан «Мектеп оқушыларының тамақтануына арналған тағамдар мен аспаздық өнімдердің рецептуралар жинағы». 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 «Көкөніс қосылған себілмелі күріш» 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	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны
------------------	--

(құрамы)	брутто салмағы, г	нетто салмағы, г
Күріш жармасы	38	38
Сәбіз	65	59
Жасыл бұршақ	22	20
Йодталған тұз	0,1	0,1
Сары май	5	5
Қосымша гарнир	-	25
Жасыл бұршақ (консервіленген)	27	25
Дайын өнім салмағы		150/25
Тағамдық құндылығы		298,7 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Дайын өнім салмағы, 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
Көкөніс қосылған себілмелі күріш											
150	8,78	7,38	41,94	276,9	12,98	67,50	208,5	3,95	0,18	0,00	0,02
25	0,78	1,35	1,63	21,78	4,28	4,5	11,12	0,13	0,02	2,5	0,13

5. Технологиялық процесс

Дайындалған жарманы тұз қосылған қайнап жатқан сорпаға салады. Бетіне қалқып шыққан қуыс дәндерді алып тастайды. Ботқаны қоюланғанша араластырып отырып пісіреді. Ботқа қоюланған кезде, бұқтырылған көкөністерді қосып, араластырады да, қазанның қақпағын жауып, шамамен 2,5 сағат бұқтырады. Осы уақыт ішінде ол өзіне тән жағымды иіс пен түске ие болады. Ұсынарда ыстық, бытырап тұрған күрішті тәрелкеге салып, үстіне ерітілген сары май құяды. Консервіленген жасыл бұршақты өз сорпасында жылытады. Негізгі тағаммен бірге ұсынады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы көрінісі: жарма дәндері толық бөртіп, жұмсарған, бірақ пішіні мен серпімділігін сақтаған. Жарма дәндері бір-бірінен бөлек тұрады. Ботқаның үстіне май құйылған.

Қоюлығы: біркелкі, түйіршіктері тығыз, бытырап тұрады, көкөністері жұмсақ.

Түсі: осы жарма түріне тән.

Дәмі: осы жарма түріне тән (қышқылтым, көгерген дәмдерсіз) және рецептураға сәйкес басқа да құрамдас бөліктердің дәмі сезіледі.

Иісі: осы жарма мен көкөніс түріне тән.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 119

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, 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 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	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г.	Нетто салмағы,

		г.
Сиыр еті	65	58
Аршылған бұршақ	20	20
Картоп	66	50
Сәбіз	13	10
Пияз	12	10
Күнбағыс майы	4	4
Йодталған тұз	0,1	0,1
Кептірілген нан	10	10
Шығымы		250/10
Тағамдық құндылығы		218,1 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,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Ет қосылған бұршақ көже											
250/10	5,71	5,49	17,1	218,1	33,46	31,24	75,74	1,72	0,28	4,95	0,07

5. Технологиялық процесс

Қайнап тұрған сорпаға 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. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Ыстық көжелер ет өнімдерімен бірге 75 градус температурада беріледі. 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 жартылай езіліп піскен.

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

Түсі: сорпа – ашық сары (қыша түстес).

Дәмі: орташа тұзды, бұршаққа тән.

Иісі: бұршақ тұқымдастарға, пассерленген тамыржемістер мен пиязға тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Сүзбе қосылған бутербродтық тоқаш

Рецептура нөмірі: № 428

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Сүзбе қосылған бутербродтық тоқаш» өніміне таралады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды дайындау үшін пайдаланылатын азық-түлік шикізаты мен 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. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат шығыны, 50 г-дық 1 данаға	Шикізат шығыны, 50 г-дық 100 данаға
	Нетто, г	Нетто, г

Ж/с бидан ұны	50	5000
Себуге арналған ұн	2	200
Қант	2	200
Сары май	1	100
Жұмыртқа	5	500
Сүт 2,5%	9	900
Тығыздалған ашытқы	1	100
Йодталған тұз	0,1	10
Ванилин	0,03	3
Бетіне жағуға арналған жұмыртқа (меланж)	1	100
Сүзбе	13	1300
Шығымы	50	100 дана, 50 г-нан
Тағамдық құндылығы	128,3 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
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 түйіршіктер жасап, май жағылған табаға тігісін төмен қаратып, бір-бірінен 20 мм қашықтықта орналастырады да, 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 тіледі де, сол жерге кондитерлік қап арқылы үгітілген сүзбе салады. Ылғалдандырылған камерада 170-200°C температурада 20-25 минут пісіреді.

6. Әрлеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

Табаларды майлауға арналған майдың шығын 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 түстестен ашық қоңырға дейін.

Дәмі: ашытқылы қамырдан жаңа піскен өнімге тән.

Иісі: жағымды, ашытқылы қамырдан жаңа піскен өнімге тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Сусымалы қарақұмық ботқасы

Рецептура нөмірі: № 171

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беретін мекемелердің асханасында әзірленіп, сатылатын «Сусымалы қарақұмық ботқасы» тағамына қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды 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. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикалардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Қарақұмық жармасы	63	63
Сары май	5	5
Йодталған тұз	0,1	0,1
Дайын өнім шығымы		150
Тағамдық құндылығы		174,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Қоғамсыз улар, г	Тығыз құндылығы	Са	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Сусымалы қарақұмық ботқасы											
150	5,6	4,3	24,5	174,0	8,9	45,5	135,5	2,9	0,15	0,00	0,01

5. Технологиялық процесс

Дайындалған жарманы қайнап тұрған сұйықтыққа салып, тұз бен 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. Ұсынарда ыстық сусымалы ботқаны тәрелкеге салады.

6. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: жарма дәндері толық бөрітіп піскен, жұмсақ, пішіні мен серпімділігін сақтаған. Дәндері бір-бірінен оңай ажыратылады.

Қоюлығы: біркелкі, дәндері тығыз, сусымалы. Түсі: осы жарма түріне тән. Дәмі: осы жарма түріне тән (қышқылтым және көгерген дәмсіз). Иісі: май қосып пісірілген қарақұмық жармасының иісі.

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 әзірленетін және 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 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	Шикізат пен жартылай фабрикалардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Кеспе, вермишель	20	20
Басты пияз	12	10
Сәбіз	12	10
Сары май	4	4
Картоп	80	66,3
Етті-сүйекті сорпа	65	58
Йодталған тұз	1	1

Шығымы	250
Тағамдық құндылығы	399,6 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендер мен микроэлементтер

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық 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											
250	6,2	10,5	16,3	399,6	11,9	14,5	138,5	0,31	0,05	1,50	0,00

5. Технологиялық процесс

Қайнап жатқан сорпаға білеушелеп туралған картопты салып, 7-10 минут қайнату керек. Қуырылған сәбіз бен пиязды қосып, кеспе немесе вермишель сеуіп, араластыра отырып қайнағанға дейін жеткізіп, 10-15 минут пісіру керек. Тұз қосылады.

6. Рәсімдеуге, өткізуге 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 — консистенциясы сұйық, сорпасы мөлдір.

Түсі — табиғи.

Дәмі мен иісі — ет-сүйек сорпасына салынған, жаңа дайындалған сорпаның жағымды жұпары; дәмі рецептуралық құрамдас бөлікке тән, бөгде дәм мен иіс сезілмейді.

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 150

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

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында әзірленіп, сатылатын «Көкөніс қосылған тауық төс еті» тағамына 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	Таза салмағы, г.
Тауық төс етінің сүбесі	80	75
Сәбіз	23	19
Басты пияз	18	15
Қызанақ	23	18
(немесе томат пастасы)	3	3
Тәтті бұрыш	23	19
Сары май	3	3
Йодталған тұз	0,2	0,2
Шығымы		90
Тағамдық құндылығы		106,3 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалық қандылығы	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Көкөністер қосылған тауық төс еті											
90	18,1	2,6	1,3	106,3	20,5	27,3	175,8	1	0,1	22,1	318,1

5. Технологиялық процесс

40-50 грамдық кесектерге туралған тауық төс етінің сүбесін 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: сүбе мен көкөністер туралған пішінін сақтаған.

Қоюлығы: жұмсақ, еті шырынды, ыдырамайды, пішінін сақтайды.

Түсі: құрамындағы ингредиенттерге тән.

Дәмі: тұзы басым емес, қызанақ пен көкөністердің дәмі сезілетін, құс етіне тән.

Иісі: құс еті мен көкөністерге тән.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: **Балғын қырыққабаттан жасалған борш**

Рецептура нөмірі: № 82

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 «Тамақ өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалатын және сатылатын «Балғын қырыққабаттан жасалған боршқа» қолданылады.

2. Шикізатқа қойылатын талаптар

Тағамды 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 және сапа куәлігі және т.б.) болуға тиіс.

3. Рецепттура

Шикізаттың атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто, г	Нетто, г
Қызылша	50	50
Балғын 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		220
Тағамдық құндылығы		169,0 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері және микроэлементтері

Шығымы	Тағамдық заттар	Минералдық заттар, мг	Дәрумендер, мг
--------	-----------------	-----------------------	----------------

90	11,45	3,1	3,9	109,07	76,2	46,5	244,4	1,2	0,2	0,8	13,8
----	-------	-----	-----	--------	------	------	-------	-----	-----	-----	------

5. Технологиялық процесс

Балықтың үлестік кесектерін терісімен, бірақ сүйегінсіз сүбе етіп кеседі, ыдысқа екі қабат етіп, арасына туралған көкөністерді салып орналастырады. Үстіне сорпа немесе су құйып, өсімдік майын, қаймақты, тұзды қосады. Қақпағын жауып, 45-60 минут бойы дайын болғанша бұқтырады. Ұсынарда үстіне өзі бұқтырылған көкөністі тұздығын құяды.

6. Әрлеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы көрінісі: 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: Дәруменді салат

Рецептура нөмірі: № 65

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

1. Қолданылу саласы

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

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 және сапа куәлігі және т.б.) болуы тиіс.

3. Рецепттура

Шикізат атауы	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сәбіз	18	14
Аққауданды қырыққабат	30	25
Қызылша	27	22
Өсімдік майы	3	3
Жаңа піскен қияр	18	16
Шығымы		80
Тағамдық құндылығы		43,6 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалы құндылығы	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Дәруменді салат											
80	0,7	3,1	3,2	43,6	15,6	8,3	20,1	0,3	0	12,7	203,7

5. Технологиялық процесс

Алғашқы өңдеуден кейін шикі көкөністерді турап, араластырады да, ұсынар алдында өсімдік майын құйып, лимон қышқылының ерітіндісін бүркіп шығады.

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері

Сыртқы түрі — кесінділердің 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 «Тамақ өнімдердің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында дайындалып, сатылатын «Сәбіз бен қияр таяқшалары» тағамына қолданылады.

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	Шикізат пен жартылай фабрикаттардың шығыны	
	Брутто салмағы, г	Нетто салмағы, г
Сәбіз	46	38
Жаңа қияр	44	42
Шығымы		80
Тағамдық құндылығы		12,1 ккал

4. Химиялық құрамы, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалық құндылығы,	Ca	Mg	P	Fe	В ₁	C	A
Сәбіз бен қияр таяқшалары											
80	0,4	0,1	2,3	12,1	10,9	6,2	15,3	0,2	0	3,4	512,7

5. Технологиялық процесс

Көкөністерді жақсылап жуып, аршу керек. Ұзын, тікбұрышты таяқшалар егіп турау керек.

6. Ұсынуға, 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 сүсыны**

Рецептура нөмірі: №271

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

1. Қолдану 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 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. Рецептұра

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

Шығымы, г	Тағамдық заттар				Минералдық заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуыздар, г	Майлар, г	Көмірсулар, г	Тикалық құндылығы	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 жемістерін қайнап тұрған суға салып, қақпағын жауып, 10-15 минут қайнатады, содан соң бірнеше сағатқа тұндырып қойып, сүзіп алады.

6. Ұсынуға, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Бөлме температурасында ұсынылады. Сусынды сату мерзімі — дайындалған сәттен бастап 2-4 сағат.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: мөлдір сусын

Қоюлығы: сұйық. Түсі: пайдаланылған шикізатқа тән. Дәмі: итмұрын хош иісі сезілетін тәтті, сәл кермек. Иісі: сәйкесінше.

Технологиялық карта

Аспаздық өнімнің (тағамның) атауы: Күс етінен жасалған палау

Рецептура нөмірі: № 265

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 «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханаларында дайындалып, сатылатын «Күс етінен жасалған палау» тағамына таратылады.

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. рецептура

Шикізаттың атауы (құрамдас бөліктер)	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		220
Тағамдық құндылығы		229,2 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	тикалы қ құндыл ығы,	Ca	Mg	P	Fe	B ₁	C	A
Құс етінен жасалған палау											
220	14,5	6,9	27,5	229,2	58,9	67,9	220,2	2,5	0,1	7,8	40,3

5. Технологиялық процесс

20-30 грамнан кесектеп туралған тауық сүбесіне тұз сеуіп, қуырады. Шала қурылған пияз бен сәбізді қосып, су құйып, қайнатады. Күрішті тазалап, алдымен жылы, содан кейін ыстық суға жуады. Қайнап жатқан суға салып, дайын болғанша пісіреді. Күріш барлық сұйықтықты сіңіріп алғаннан кейін ыдыстың қақпағын жауып, су құйылған табаға қояды да, қуыру шкафында 25-40 минут ұстайды, содан кейін бір сағат демдейді.

6. Ресімдеуге, өткізуге және сақтауға қойылатын талаптар

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

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: консистенциясы сусымалы, жабыспаған.

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

Түсі: ашық сары.

Дәмі: өнімдер жиынтығына сәйкес келеді, бөгде дәм сезілмейді.

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

Технологиялық карта

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

Рецептура нөмірі: № 338

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 «Тамақ өнімдерінің химиялық құрамы» анықтамалығы, 1977 ж.

1. Қолданылу саласы

Осы технологиялық карта жалпы білім беру мекемелерінің асханасында сатылатын «Көк бұршаққа» 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

Шикізаттың 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, дәрумендері мен микроэлементтері

Шығымы , г	Тағамдық заттар				Минералды заттар, мг				Дәрумендер, мг		
	Ақуызд ар, г	Майла р, г	Көмірс улар, г	Энерге тикалы қ құндыл ығы, ккал	Ca	Mg	P	Fe	B 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

Жібітілген жасыл бұршақ (жартылай фабрикат) қажеттілігіне қарай дайындалады.

6. Ресімдеуге, сатуға және сақтауға қойылатын талаптар

Жартылай фабрикатты сақтаудың рұқсат етілген мерзімі СанПин-ге сәйкес +2-ден +4 градусқа дейінгі температурада, технологиялық процесс аяқталған сәттен бастап 12 сағаттан аспауы тиіс.

6.1. Сапаның органолептикалық көрсеткіштері:

Сыртқы түрі: жасыл бұршақ пішінін сақтаған.

Қоюлығы: тығыз, шырынды.

Түсі: ашық жасыл.

Дәмі: жасыл бұршаққа тән, қанық, бөгде дәмсіз.

Иісі: жасыл бұршаққа тән, бөгде иіссіз.