



Центр решений  
**БЭСТ-ПИТАНИЕ**  
www.bestpitanie.ru

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ - порядок оформления и ведения в детском дошкольном учреждении

Все, кто имеет отношение к организации питания любого учреждения хорошо знакомы с одним из основных технологических документов этой сферы деятельности — «Технологической картой». На практике постоянно приходится сталкиваться с тем, что данный документ ведется в разных учреждениях по-разному. До сих пор нередко, в век всеобщей компьютеризации встречаются рукописные варианты, в которых не всегда можно разобрать содержание, а сами данные в них неполные или неточные. В самом традиционном случае «Технологическая карта» на предприятии представляет собой копию рецепта из сборника рецептур, иногда в полном смысле этого слова. Во многом это обусловлено «исторически» сложившимися условиями («так всегда вели» или «мне так от предыдущего человека досталось») или недостаточностью знаний нормативных документов, а так же от противоречий и «нестыковок» в различных регламентирующих документах. И это все при том, что «Технологическая карта» является одним из основных технологических документов в организации питания любого учреждения, этот документ является основанием для расчета расхода продуктов и фактически определяет затраты предприятия на производство со всеми вытекающими последствиями. Отсюда следует, что правильное оформление и ведение набора «Технологических карт» в учреждении является основой правильной организации не только процесса питания и учета в учреждении, но и производственной деятельности в целом, не говоря уже о том, что правильное оформление документа это гарантия отсутствия претензий со стороны проверяющих органов.

Давайте разберемся с этим вопросом и постараемся расставить точки над «i».

### **1. Нормативные требования к оформлению и составу данных.**

Основных нормативных документов, определяющих требования к правилам ведения и оформления технологических карт несколько. В «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья» СП 2.3.6.1079-01 сказано: «...8.2. Организация должна иметь санитарно-эпидемиологическое заключение органов и учреждений госсанэпидслужбы с указанием в нем ассортимента выпускаемой продукции», т. е. каждая организация должна иметь утвержденный ассортимент изготавливаемой продукции. В ГОСТ 53105-2008 «Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» сказано: «4. ...Изготовление продукции общественного питания осуществляется в соответствии с технологическими документами, содержащими требования к технологии производства. К технологическим документам относятся следующие документы: - технологические карты на продукцию общественного питания (ТК); ... - технико-технологические карты на новую продукцию общественного питания (ТТК)». На основании этих двух документов следует, что на весь ассортимент изготавливаемой продукции (блюд), должны быть оформлены технологические карты, если это не новое блюдо или технико-технологическая карта для нового блюда. И еще один документ, относящийся к питанию в дошкольных учреждениях, определяет требования к технологической карте - «Санитарно-эпидемиологические требования к

устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций» СанПиН 2.4.1.3049-13 где сказано: «15.5. ...Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий. Технологические карты должны быть оформлены согласно Приложению N 7...». В данном случае требования данного документа повторяют требования ГОСТа, но в данном СанПиН`е приводится образец оформления технологической карты без указания на обязательность данной формы. Рекомендуемая печатная форма технологической карты приводится и в ГОСТе. Эти две формы существенно различаются по оформлению и даже составу данных.

Руководствуясь указанными нормативными документами можно сделать вывод: форма оформления технологической карты ни одним документом нам «жестко» не диктуется и мы вправе использовать рекомендованные формы, доработать их при необходимости или разработать собственную форму технологической карты. Для выполнения требований нормативных документов необходимо обеспечить только необходимый и достаточный состав данных в технологической карте.

Минимально-обязательный состав данных определяет ГОСТ: «...В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий)». И в дополнении к этому на самом образце форме добавлено еще «наименование блюда (изделия)», номер технологической карты, «источник рецептуры» с примечанием «Рецептуры Сборников рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ или другие источники». В примечаниях на данной форме еще указано: «технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на обратной стороне бланка технологической карты» и «информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации».

Таким образом обязательный состав данных технологической карты, который диктует нам ГОСТ определяется:

- ✓ наименование учреждения (организации);
- ✓ номер ТК;
- ✓ наименование блюда;
- ✓ нормы расхода продукта брутто и нетто;
- ✓ выход блюда в целом и отдельных полуфабрикатов;
- ✓ источник рецептуры;
- ✓ технологию приготовления, оформления и подачи блюда;
- ✓ информация о пищевой ценности продукции (по усмотрению руководителя).

Теперь рассмотрим образец формы технологической карты, предложенной СанПиН`ом. Весь состав данных, определенный ГОСТом присутствует на форме. В дополнении к указанным данным присутствует «номер рецептуры» (по сборнику рецептов) и определены данные по химическому составу блюда. Таким образом образец формы технологической карты, предложенный СанПиН`ом не противоречит ГОСТ`у, дополнен данными необходимыми для «детского» питания и потому может быть рекомендован как основной. Но некоторые дополнения к данной форме все же необходимо сделать.

## **2. Дополнительные данные в технологической карте.**

Давайте обратим внимание на требование ГОСТа: «...*В рецептуре указывают нормы расхода продуктов брутто и нетто на ... выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции*». Обратите внимание на то, что в технологической карте должен быть указан выход не только готового блюда (выход продукции), но и выхода полуфабрикатов, получаемых при приготовлении блюда. На практике эти данные не всегда приводят в технологической карте и в форме СанПиН`а этого в явном виде не оговорено. Но это должно быть сделано.

В форме СанПиН`а предусмотрен раздел «Технология приготовления». Тогда как в соответствии с ГОСТ технологическая карта должна содержать «технология приготовления, **оформления и подачи блюда**». Т. е. раздел должен быть более широко представлен, чем просто «технология приготовления».

Еще один немаловажный момент. Традиционно в технологических картах пишутся показатели качества или органолептические свойства блюда и по логике вещей эти данные должны присутствовать в технологической карте. Ну, хотя бы потому, что в бракеражном журнале готовой продукции необходимо давать оценку органолептическим свойствам готового блюда. А откуда мы их еще можем взять? В данном случае ни ГОСТ, ни СанПиН этого не оговаривают. Потому необходимо дополнить состав данных технологической карты описанием показателей качества блюда или органолептических свойств.

Очень часто в рецепте по сборнику технических нормативов приводятся варианты состава. Например (см. приложение), для запеканки используется крупа манная или рисовая, или пшенная, а в качестве фруктов может быть использованы яблоки, или груши, или сливы. В таком случае можно составить несколько технологических карт, каждая со своим составом. Тем более это правильно, т. к. пищевая ценность такого блюда зависит от компонентов. Но очень часто в сборниках технических нормативов указывается единый химический состав на такой рецепт. В этом случае мы вправе тоже оформить его одним документом. В этом случае варианты замен продуктов должны быть указаны в сырьевом наборе. При этом предполагается, что разница в химическом составе между вариантами данного рецепта не велика и ею можно пренебречь. Использование одного документа с вариантами замен вместо нескольких однотипных технологических карт на практике бывает более удобно, чем набор нескольких однотипных технологических карт. Насколько это обосновано и правомерно, к сожалению, нормативные документы не поясняют, а потому имеет право на «жизнь».

## **3. Утверждение технологической карты в учреждение.**

В соответствии с ГОСТ «*технологические карты утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания*». А на самой форме по ГОСТ`у внесены подписи «*Зав.производством (или его заместитель, шеф-повар или старший повар)*» и «*Калькулятор, технолог (при наличии)*». В СанПиН`е подписи под данным документом не оговорены. Учитывая, что в дошкольном учреждении, как правило, технолога нет и ответственность за организацию питания лежит на медсестре или диетсестре, то можно определить состав подписей в данном документе следующий:

- ✓ утверждающая подпись руководителя учреждения (заведующего);
- ✓ подписи ответственных лиц — шеф-повара и/или медсестры.

При этом обязательным является только утверждающая подпись, а подписи

ответственных лиц предприятие может определить самостоятельно исходя из собственной практики ведения дел.

Теперь, наверное, мы собрали все, что необходимо для правильного и полного оформления технологической карты в дошкольном учреждении и пример оформления технологической карты с учетом всех необходимых и дополнительных условий приведен в приложении. Данный образец оформления технологической карты выполнен средствами программного комплекса «БЭСТ-5 Питание».

### **3. Использование сборников рецептур.**

Основную массу рецептур учреждения используют из различных сборников технических нормативов. На сегодняшний день выпущено большое количество сборников для детского питания, хорошо известны сборники для лечебного и профилактического питания, не потеряли популярности и хорошо известные «общепитовские» сборники. При использовании в работе данных сборников возникают некоторые вопросы.

#### 1. Какими именно сборниками можно и нужно пользоваться?

На этот вопрос вышеупомянутый ГОСТ «говорит» - *«Рецептуры Сборников рецептур блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий предприятий общественного питания, официально изданные на территории РФ или другие источники»* (цитата из примечания к образцу формы), а в СанПиН 2.4.1.3049-13 сказано - *«15.5. ... Обязательно приводятся ссылки на рецептуры используемых блюд и кулинарных изделий в соответствии со сборниками рецептур для детского питания....»*. Т.е. Если ГОСТ позволяет, фактически, пользоваться любыми материалами (*«...или другие источники...»*), то для детского питания необходимо руководствоваться только *«...сборниками рецептур для детского питания...»*. Непонятно каким образом «распознать» такие сборники — только по заголовку на обложке или по каким-либо другим признакам? К сожалению СанПиН не разъясняет данное требование и не позволяет отклоняться от него. Потому можно рекомендовать использовать какой-либо официально изданный в России сборник технических нормативов, на обложке которого написано *«... для детского питания...»* или *«...для детских (каких-либо) учреждений...»*. В ряде регионов страны для подведомственных учреждений разрабатываются собственные методические материалы по организации питания со списком рецептур (Москва, С-Петербург и др.). Можно рекомендовать пользоваться и данными материалами, т. к. такие материалы официально утверждены пусть даже в другом регионе.

#### 2. Существует расхожее мнение, что «старыми» сборниками рецептур пользоваться нельзя, т. к. в них не содержится необходимой информации по химическому составу блюд (витамины, микроэлементы), например сборниками 2000-2004гг. Или более ранними. Если мы имеем возможность получить расчетным путем недостающие данные по химическому составу, то каких-либо ограничений на использование рецептур данных сборником не должно быть. Нормативными документами не запрещается получать химический состав готового блюда расчетным путем. В СанПиН 2.3.2.1078-01 «ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ» сказано *«14.9. Показатели пищевой ценности пищевых продуктов определяются изготовителем (разработчиком технической документации). ... Допускается использование расчетного метода с учетом рецептуры и данных по составу сырья из действующих официальных*

*Справочников ("Таблицы химического состава пищевых продуктов")*. Эти справочники общеизвестны, например, «Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2002.». В программном комплексе «БЭСТ-5 Питание» реализован механизм расчета химического состава готового блюда на основании химического состава сырьевого набора, при этом учитываются потери пищевой ценности продуктов при тепловой обработке.

### **3. Некоторые необоснованные требования по оформлению технологических карт.**

На какой выход блюда должна быть оформлена технологическая карта? По «старой» практике технологические карты оформлялись на выход блюда, соответствующий возрастному объему порции. Т.е. если питание организовывали для детей двух возрастных групп (дети старшие и младшие), то создавались 2 идентичные технологические карты с разным выходом, например на 180г и 200г и, что самое удивительное, так требовали многие проверяющие. Обычная практика, когда в рецептурном сборнике выхода блюд, например первых, сделаны на 1кг. Но это совершенно не значит, что мы порции должны делать весом 1 кг. Объемы порций в соответствии с возрастом должны быть выдержаны в меню и если технологическая карта составлена на иной вес, то в меню-раскладке должен быть выполнен пропорциональный пересчет сырьевого набора и химического состава данного блюда на вес необходимый по меню, а не оформлена новая технологическая карта. Держать на одно блюдо нескольких технологических карт с разным выходом, по всей видимости, было удобно при ручном расчете меню-раскладки. Вручную каждый раз делать пересчет всего сырьевого набора очень утомительно и потому сложилась практика держать несколько технологических карт одного блюда с разным выходом в соответствии с возрастными категориями. Но каких-либо нормативных требований на этот счет нет и совершенно не обосновано требовать несколько технологических карт на разные выходы. При использовании компьютера это совсем становится бессмысленным, программа должна «уметь» рассчитать вес каждого продукта сырьевого набора на любой выход блюда.

**ПРИЛОЖЕНИЕ. Образец оформления Технологической карты***выполнено в программном комплексе «БЭСТ-5 Питание»*Муниципальное дошкольное образовательное  
учреждение общеразвивающего типа  
Детский сад №22

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий \_\_\_\_\_ Степанова С.С.

Технологическая карта № ф00292

Наименование изделия: **Запеканка со свежими плодами**Номер рецептуры: **190**Наименование сборника рецептур: **Сборник технических нормативов - Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / Под ред. М.П.Могильного и В.А. Тутельяна. - М.:Дели принт, 2011.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	1 порция	
	Брутто	Нетто
Крупа манная	32	32
или Крупа рисовая	32	32
или Крупа пшенная	36	36
Молоко	30	30
Вода питьевая	90	90
Сахар	6	6
Масло сливочное	3	3
Сухари	2	2
Слива	20	18
или Яблоки	26	18
или Груши	25	18
Сметана	2	2
Яйцо	1/8 шт	5
<i>Масса полуфабриката</i>		170
<b>Выход:</b>	<b>150</b>	

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамин С, мг
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энерг. ценность,	
5,03	4,15	32,05	186	0,44

Технология приготовления:

На смазанный маслом и посыпанный сухарями противень кладут ровным слоем приготовленную вязкую кашу (половину от всей массы), затем плоды, нарезанные мелкими кубиками, сливы без косточек. Плоды покрывают слоем оставшейся каши, поверхность смазывают смесью яйца со сметаной и запекают.

Отпускают с соусом абрикосовым или клюквенным.

Органолептические свойства:

Внешний вид: поверхность равномерно запеченная, запеканка нарезана ровными кусочками, полита фруктовым соусом

Консистенция: сочная, однородная, с прослойками фруктов

Цвет: на поверхности корочка золотистого цвета, на срезе хорошо выражен цвет плодов

Вкус: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Запах: характерный для крупы и входящих в блюдо продуктов

Ст.медсестра \_\_\_\_\_ Смирнова С.А.