

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалева
 « 1 » С.Ф.Н. 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта к/к Фрукты свежие

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
	брутто (в г)	нетто(г)	Брутто, (г)	Нетто, (г)
Фрукты свежие	100	100	10000	10000
Выход	-	100	-	10000

2. Описание технологии.

Фрукты перебирают, моют под проточной водой.

3. Правила оформления, подачи.

Фрукты подают на десертной тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – плоды целые, чистые, без нарушения оболочек

Цвет – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;

Запах – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;

Вкус – свойственный плодам данного ботанического вида;

Консистенция – мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,4	0,4	9,8	47

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
« 1 СЕН 2025 » 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта к/к Фрукты свежие

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
	брутто (в г)	нетто(г)	Брутто, (г)	Нетто, (г)
Фрукты свежие	100	100	10000	10000
Выход	-	100	-	10000

2. Описание технологии.

Фрукты перебирают, моют под проточной водой.

3. Правила оформления, подачи.

Фрукты подают на десертной тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – плоды целые, чистые, без нарушения оболочек

Цвет – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;

Запах – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;

Вкус – свойственный плодам данного ботанического вида;

Консистенция – мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,4	0,3	10,3	47

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М.Формалева
« 1 СЕН 2025 » 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к
Фрукты свежие

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто (в г)	Нетто(г)	Брутто, (г)	Нетто, (г)
Фрукты свежие	100	100	10000	10000
Выход	-	100	-	10000

2. Описание технологии.

Фрукты перебирают, моют под проточной водой.

3. Правила оформления.

Фрукты подают на десертной тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – плоды целые, чистые, без нарушения оболочек

Цвет – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;

Запах – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;

Вкус –сладкий;

Консистенция – мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,8	0,2	7,5	38

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв.контр.развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М.Формалева
» _____ 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Фрукты свежие

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
	брутто (в г)	нетто(г)	Брутто, (г)	Нетто, (г)
Фрукты свежие	100	100	10000	10000
Выход	-	100	-	10000

2. Описание технологии.

Фрукты перебирают, моют под проточной водой.

3.Правила оформления, подачи.

Фрукты подают на десертной тарелке.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – плоды целые, чистые, без нарушения оболочек

Цвет – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;

Запах – свойственный зрелым плодам данного ботанического вида;

Вкус – свойственный плодам данного ботанического вида;

Консистенция – мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,9	0,2	8,10	43

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
« 1 СЕН 2025 » 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к
Батон нарезной обогащённый микронутриентами

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батон «нарезной» обогащённый микронутриентами	20	20	2000	2000
Выход	-	20	-	2000

2. Описание технологии.

Готовый продукт промышленного производства.

3. Правила оформления, подачи.

Подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – ломтик нарезного обогащенного микронутриентами батона;

Цвет, консистенция батона – в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Запах, вкус – характерный аромат и привкус используемого нарезного обогащенного микронутриентами батона;

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,25	0,49	8,57	70,33

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир.по произв.контр.развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к
Батон нарезной обогащенный микронутриентами

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батон «нарезной» обогащенный микронутриентами	30	30	3000	3000
Выход	-	30	-	3000

2. Описание технологии.

Готовый продукт промышленного производства.

3. Правила оформления, подачи.

Подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – ломтик нарезного обогащенного микронутриентами батона;

Цвет, консистенция батона – в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Запах, вкус – характерный аромат и привкус используемого нарезного обогащенного микронутриентами батона;

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,88	0,73	17,84	105,54

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
1 СЕН 2025
2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Батон нарезной обогащённый микронутриентами

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батон «нарезной» обогащённый микронутриентами	35	35	3500	3500
Выход	-	35	-	3500

2. Описание технологии.

Готовый продукт промышленного производства.

3. Правила оформления, подачи блюд.

Подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – ломтик нарезного обогащенного микронутриентами батона;

Цвет, консистенция батона – в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Запах, вкус – характерный аромат и привкус используемого нарезного обогащенного микронутриентами батона;

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
2,20	0,90	20,81	123,13

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалева
 01.09.2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Батон нарезной обогащённый микронутриентами

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батон «нарезной» обогащённый микронутриентами	60	60	6000	6000
Выход	-	60	-	6000

2. Описание технологии.

Готовый продукт промышленного производства.

3. Правила оформления, подачи блюд.

Подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – ломтик нарезного обогащенного микронутриентами батона;

Цвет, консистенция батона – в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Запах, вкус – характерный аромат и привкус используемого нарезного обогащенного микронутриентами батона;

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
3,75	1,45	25,7	131,0

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«01» «ЕН 2025» 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 3 Бутерброд с сыром

1. Рецепт сборника 2010г.

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сыр	21	20	2100	2000
Хлеб	20	20	2000	2000
Выход	-	40	-	4000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

На ломтик хлеба укладывают ломтик сыра толщиной 3 – 4 мм.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14°C

Срок реализации 30 мин с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – ломтик пшеничного хлеба толщиной 1 – 1,5 см, почти полностью покрыт сыром;
- **Цвет, консистенция:** хлеба, сыра – в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- **Вкус, запах** – характерный для использования наименования сыра с привкусом хлеба.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
8,7	8,4	14,58	117,0

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Бутерброд с джемом

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Джем	20,2	20	2020	2000
Хлеб	20	20	2000	2000
Выход	-	40	-	4000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Ломтик хлеба намазывают джемом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14°C

Срок реализации 30 мин с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – ломтик пшеничного хлеба толщиной 1 – 1,5 см, почти полностью покрыт джемом;
- **Цвет, консистенция:** хлеба, джема – в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- **Вкус, запах** – характерный для использования наименования джема с ароматом и привкусом хлеба.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,62	0,6	24,86	109,2

Заведующий производством: _____

Технолог: _____


УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
01 СЕН 2025
« » 2025г

АО «КСП Колпинского района»

**Технологическая карта к/к
Бутерброд с джемом**

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Джем	20,2	20	2020	2000
Хлеб	25	25	2500	2500
Выход	-	45	-	4500

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Ломтик хлеба намазывают джемом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают на пирожковой тарелке. Температура подачи 14°C

Срок реализации 30 мин с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – ломтик пшеничного хлеба толщиной 1 – 1,5 см, почти полностью покрыт джемом;
- **Цвет, консистенция:** хлеба, джема – в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- **Вкус, запах** – характерный для использования наименования джема с ароматом и привкусом хлеба.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,82	0,67	31,20	132,40

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 315 Биточки рубленые из птицы

1. Рецепт сборника 2010г

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Филе кури (грудки на кости)	93	74	10600	7400
Хлеб пшеничный	18	18	1800	1800
Вода	26	26	2600	2600
Масло сливочное	4	4	400	400
Сухари	10	10	1000	1000
Соль	1	1	100	100
Масса полуфабриката	-	126	-	-
Масло растительное	6	6	600	600
Выход	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе кури размораживают, промывают проточной водой, нарезают на кусочки. Мясо пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде отжатым черствым пшеничным хлебом, добавляют соль. Массу еще раз измельчают на мясорубке, добавляют сливочное масло, вымешивают и выбивают. Готовую котлетную массу разделяют на биточки (1-2 штуки на порцию), обваливают в сухарях. Изделия укладывают на разогретую до 160 – 170°C смазанную маслом растительным поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и запекают до готовности в жарочном шкафу при температуре 250 – 280°C (5-7 мин). Температура внутри изделия не ниже 85°C.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают биточки рубленые из птицы на тарелке для вторых блюд.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид:** биточки – правильной округло -приплюснутой формы, поверхность и края ровные, без трещин;
- **Цвет:** поверхности изделия – светло-кремовый, в разрезе –светло – серый;
- **Вкус, запах–** приятный, умеренно соленый, характерный для изделий из рубленой птицы;
- **Консистенция–** мягкая, сочная, пышная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
10,9	12,9	12,04	180

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр.развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалсва

» _____ 2025г
ФОРМ
1 СЕН 2025

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 76/252

Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной

1. Рецепт сборника 2010г

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	40	32	4000	3200
с 01.01	42,4		4240	
Капуста свежая	20	16	2000	1600
Картофель с 01.09 по 31.10	22		2200	
с 01.11 по 31.12	23,2	16	2320	
с 01.01 по 28 – 29.02	25		2500	1600
с 01.03	26,4		2640	
Морковь до 01.01	10,4	8	1040	800
с 01.01	10,4		1040	
Лук репчатый	10	8	1000	800
Томатная паста	2,4	2,4	240	240
Масло сливочное	4	4	400	400
Сахар	2,4	2,4	240	240
Кислота лимонная	0,4	0,4	40	40
Говядина	20	16,2	2190	1620
Масса отварной говядины	-	10	-	1000
Вода	150	150	15000	15000
Соль	1,2	1,2	120	120
Сметана	10	10	1000	1000
Выход	-	200/10/10	-	20000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления.

Мясо размораживают, промывают проточной теплой водой, зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани. Подготовленное мясо говядины закладывают в горячую воду и варят бульон при слабом кипении 2 – 2,5 часа. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1 кусочку на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Картофель, морковь, лук репчатый промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде и нарезают картофель – брусочками, морковь и лук – шинкуют. Лук репчатый и морковь припускают с маслом сливочным и добавляют томатную пасту. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части и шинкуют. Свеклу промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, отваривают с добавлением лимонной кислоты, охлаждают и нарезают соломкой. В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 – 15 минут, кладут припущенные овощи, вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5- 10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают борщ из свежей капусты вместе с отварной говядиной.

Подают в тарелке для первых блюд. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блестки масла, в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками), набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;
- **Цвет:** – малиново-красный, овощей – натуральный, жира на поверхности – оранжевый, мяса – серый;
- **Вкус, запах:** кисло – сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом припущенных овощей;
- **Консистенция:** овощей, мяса – мягкая, капусты – упругая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,7	5,05	11,1	132

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»

СЕН 2025 2025г

Технологическая карта № 76/252

Борщ со свежей капустой, картофелем, говядиной и сметаной

1. Рецепттура сборника 2010г

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01	50		5000	
с 01.01	53	40	5300	4000
Капуста свежая	25	20	2500	2000
Картофель				
с 01.09 по 31.10	27		2700	
с 01.11 по 31.12	29	20	2900	2000
с 01.01 по 28 – 29.02	31		3100	
с 01.03	33		3300	
Морковь до 01.01	13		1300	
с 01.01	13	10	1300	1000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Томатная паста	3	3	300	300
Масло сливочное	5	5	500	500
Сахар	3	3	300	300
Кислота лимонная	0,5	0,5	50	50
Говядина	20	16,2	2190	1620
Масса отварной говядины	-	10	-	1000
Вода	200	200	20000	20000
Соль	1,5	1,5	150	150
Сметана	10,0	10,0	1000	1000
Выход	-	250/10/10	-	25000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления.

Мясо размораживают, промывают проточной теплой водой, зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани. Подготовленное мясо говядины закладывают в горячую воду и варят бульон при слабом кипении 2 – 2,5 часа. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока.

Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1 кусочку на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска.

Картофель, морковь, лук репчатый промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде и нарезают картофель – брусочками, морковь и лук – шинкуют. Лук репчатый и морковь припускают с маслом сливочным и добавляют томатную пасту.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части и шинкуют.

Свеклу промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде, отваривают с добавлением лимонной кислоты, охлаждают и нарезают соломкой.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10 – 15 минут, кладут припущенные овощи, вареную свеклу и варят борщ до готовности. За 5- 10 минут до окончания варки добавляют соль, сахар, сметану и доводят до кипения.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают борщ из свежей капусты вместе с отварной говядиной.

Подают в тарелке для первых блюд. Температура подачи 75°С.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** –на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук – соломкой, картофель – брусочками), набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;
- **Цвет:** – малиново -красный, овощей – натуральный, жира на поверхности – оранжевый, мяса – серый;
- **Вкус, запах:** кисло – сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом припущенных овощей;
- **Консистенция:** овощей, мяса– мягкая, капусты – упругая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
6,2	5,61	16,8	145,89

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»

№ 1 СЕМ от 12.05.2025г
Формалева

Технологическая карта к/к Ватрушка с творогом

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 изделие		На 100 изделий	
	Брутто (в г)	Нетто(г)	Брутто, (г)	Нетто, (г)
Мука пшеничная в/с	34,4	34,4	3440	3440
Сахар	1,8	1,8	180	180
Масло сливочное	1,5	1,5	150	150
Дрожжи прессованные	0,9	0,9	90	90
Соль	0,6	0,6	60	60
Вода	14,1	14,1	1410	1410
Масса теста	-	52,5	-	5250
Творог	27,6	27,6	2760	2760
Яйца	1/40 шт.	1,2	3 шт	120
Сахар	1,5	1,5	150	150
Мука пшеничная	1,2	1,2	120	120
Ванилин	0,003	0,003	0,3	0,3
Масса фарша	-	30	-	3000
Мука на подпыл	2,1	2,1	210	210
Масло растительное	0,3	0,3	30,0	30,0
Яйцо столовое	1/20 шт.	2,0	5 шт.	200
Выход		75		7500

2.Технология приготовления:

В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35-40°C, добавляют муку и перемешивают в течение 7-8 мин, затем вливают растопленное сливочное масло и снова перемешивают до тех пор, пока тесто не будет легко отставать от стенок котла. Тесто оставляют в теплом месте (35-40°C) на 3-4 часа. В процессе брожения тесто обминают 1-2 раза.

Готовое тесто формируют в виде шариков на столе с подпылом из муки, укладывают на смазанный маслом растительным противень швом вниз, дают непродолжительную расстойку, затем делают углубление, смазывают яйцом и заполняют начинкой (творог, яйцо, сахар, ванилин, муку пшеничную смешивают до однородной консистенции). Дают изделиям расстояться, и выпекают при температуре 230-240°C 12-16 мин. Охлаждают.

3.Правила оформления, подачи блюда:

Подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

-**Внешний вид** – форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен по середине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом);

-**Цвет** поверхности изделия и фарша - от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый;

-**Запах**-свежевыпеченной ватрушки, фарша –свежий.

- **Вкус** – свежевыпеченной ватрушки с соответствующей начинкой;

-**Консистенция** – пышная, эластичная, хорошо пропеченная, слои пропечены.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
4,1	4,3	30,9	154,44

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 224 Запеканка из творога

1. Рецепттура сборника 2010г

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Творог	38	37,3	3800	3730
Крупа манная	2,7	2,7	270	270
или мука пшеничная	3,2	3,2	320	320
Соль	0,37	0,37	37	37
Сахар	2,7	2,7	270	270
Яйца	¹ / ₄₀ шт.	1,07	2,5 шт.	107
Масло растительное	1,07	1,07	107	107
Сухари	1,6	1,6	160	160
Сметана	1,6	1,6	160	160
Выход готовой продукции	-	40	-	4000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Творог протирают, крупу или муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с мукой или предварительно заваренной в воде (5,5 мл на порцию) и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3 – 4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу 20 – 30 минут до образования на поверхности румяной корочки. Готовую запеканку выдерживают 5 – 10 минут и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

При отпуске нарезанную на куски квадратной или прямоугольной формы запеканку кладут на тарелку для второго блюда. Температура подачи 65°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- **Цвет:** корочки – золотистый, в разрезе – от светло – кремового до кремового;
- **Вкус** – слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
- **Запах** – запеченного творога;
- **Консистенция** – мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
7,33	5,2	7,2	102,5

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
1 СФН 70252025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 190

Каша из пшена и риса молочная жидкая «Дружба» с маслом сливочным

1. Рецепттура сборника 2010г

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	10	10	1000	1000
Крупа пшено	10	10	1000	1000
Вода	24	24	2400	2400
Молоко, м.д.ж.2,5%	150	150	1500	1500
Масло сливочное	6,25	6,25	625	625
Сахар	6	6	600	600
Соль	0,52	0,52	52	52
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Крупы (рисовую и пшено) перебирают, промывают сначала теплой, а затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшенную крупу и варят 10 – 15 минут, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5 – 10 минут, потом добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают кашу на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна полностью разварены;
- **Цвет** – свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- **Вкус** – свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- **Запах** – свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция** – нежная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,5	9,59	31,5	264,5

Зав. производством: _____ Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«11» СЕН 2025г 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Каша гречневая молочная жидкая с маслом сливочным

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	46,5	46,5	4650	4650
Молоко, м.д.ж.2,5%	98,12	98,12	9812	9812
Вода	65	65	6500	6500
Сахар	3,87	3,87	387	387
Соль	0,77	0,77	77	77
Масло сливочное	6,25	6,25	625	625
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Крупу гречневую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Подготовленную гречневую крупу всыпают в кипящую воду, варят 10 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают кашу на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C.Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна полностью разварившиеся;
- **Цвет** – соответствует виду каши;
- **Вкус** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Запах** – соответствует виду каши, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция** – нежная, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
7,2	9,22	32,77	289,01

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 189
Каша кукурузная жидкая с молоком и маслом сливочным

1. Рецепт (сб.рец 2008г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа кукурузная	38,75	38,75	3875	3875
Молоко, м.д.ж.2,5%	98,12	98,12	9812	9812
Вода	64,52	64,52	6452	6452
Сахар	3,87	3,87	387	387
Соль	0,77	0,77	77	77
Масло сливочное	6,25	6,25	625	625
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленную крупу кукурузную всыпают в кипящую воду, варят 10 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают кашу на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна полностью разварившиеся;
- **Цвет** – соответствует виду каши;
- **Вкус** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Запах** – соответствует виду каши, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция** – нежная, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
11,23	14,58	33,16	308,39

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв./контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М.Формалева
01 СЕН 2025
« » 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Каша «Здоровье» молочная с маслом сливочным

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшено	18,75	18,75	1875	1875
Хлопья овсяные «Геркулес»	12,5	12,5	1250	1250
Крупа ячневая	12,5	12,5	1250	1250
Молоко, м.д.ж.2,5%	98,12	98,12	9812	9812
Вода	64,5	64,5	6450	6450
Сахар	3,87	3,87	387	387
Соль	0,77	0,77	77	77
Масло сливочное	6,25	6,25	625	625
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Подготовленную крупу пшено всыпают в кипящую воду и варят до полуготовности, затем всыпаем подготовленные крупы ячневую и хлопья овсяные и проваривают, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают кашу на тарелке для второго блюда.
Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна полностью разварившиеся;
- **Цвет** – соответствует виду каши;
- **Вкус** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Запах** – соответствует виду каши, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция** – нежная, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
10,64	12,76	45,58	326

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир.по произв.контр.развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № к/к
Кофейный напиток

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Кофейный напиток (не содержащий в своем составе натуральный кофе)	7,2	7,2	720	720
Вода	155	155	15500	15500
Сахар	18	18	1800	1800
Молоко	45	45	4500	4500
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Порошок кофейного напитка заливают кипятком, добавляют часть горячего молока и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 минут) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют оставшееся горячее молоко и вновь доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Кофейный напиток подают в стакане. Температура подачи 75°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- **Цвет** – светло – коричневый (кофейный);
- **Вкус** – приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;
- **Запах** – аромат кофейного напитка и кипяченого молока;
- **Консистенция** – хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
2,04	1,12	11,41	64,28

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
01 СЕН 2023
2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Какао с молоком

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Какао – порошок	3,6	3,6	360	360
Молоко	90	90	9000	9000
Вода	99	99	9900	9900
Сахар	18	18	1800	1800
Выход	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Какао – порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количества кипятка (20 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи 75°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – напиток налит в стаканы или чашки, без пленки на поверхности;
- **Цвет** – светло – коричневый;
- **Вкус** – приятный, шоколадный, умеренно сладкий;
- **Запах** – шоколадный, с ароматом кипяченого молока;
- **Консистенция** – жидкая, хорошо концентрированная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
3,48	2,79	10,08	80,55

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«19» сент. 2025г. 2025г.

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 335
Пюре картофельное

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	171	128	17100	12800
с 01.11 по 31.12	183		18300	
с 01.01 по 28 –	197		19700	
29.02	213		21300	
с 01.03				
Молоко	24	23 ¹	2400	2300 ¹
Соль	1,3	1,3	130	130
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход готовой продукции	-	150	-	15000

¹ – масса кипяченого молока

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2 – 3 минуты. Вареный горячий картофель протирают через протирачную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2 – 3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен;
- **Цвет** – от светло – кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- **Консистенция** – пышная, густая, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
3,28	7,24	22,06	162,92

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 335
Пюре картофельное

1. Рецепт (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель				
с 01.09 по 31.10	205,2		20520	
с 01.11 по 31.12	219,6	153,9	21960	15390
с 01.01 по 28 –	236,7		23670	
29.02	255,6		25560	
с 01.03				
Молоко	28,8	27,9 ¹	2880	2790 ¹
Соль	1,6	1,6	160	160
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

¹ – масса кипяченого молока

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Картофель предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Целые клубни картофеля закладывают в кипящую подсоленную воду. После доведения до готовности отвар сливают, посуду закрывают крышкой и при слабом нагреве подсушивают картофель 2 – 3 минуты. Вареный горячий картофель протирают через протирочную машину. В горячий протертый картофель, непрерывно помешивая, добавляют в 2 – 3 приема горячее кипяченое молоко и растопленное и доведенное до кипения масло сливочное. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают в качестве гарнира, укладывают на тарелку для вторых блюд, на поверхность наносят узор. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – протертая картофельная масса без кусочков непротертого картофеля и черных пятен;
- **Цвет** – от светло – кремового до кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла;
- **Консистенция** – пышная, густая, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
3,91	7,62	26,47	176,75

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

« 01 » _____ 2025г
СЕН 2025

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 323
Каша гречневая рассыпчатая

1. Рецепт (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	69	69	6900	6900
Вода	103	103	10300	10300
Соль	1,5	1,5	150	150
Масса каши	-	145	-	14500
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход готовой продукции	-	150	-	15000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Крупу перебирают, промывают теплой водой 2 – 3 раза.

Подготовленную гречневую крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, удаляют всплывшие пустотелые зерна и варят до загустения. Затем добавляют растопленное прокипяченное сливочное масло и хорошо перемешивают. Поверхность каши выравнивают, закрывают крышкой и распаривают до готовности.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Гарнир укладывают на тарелку для вторых блюд горкой.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму упругость, легко отделяющееся друг от друга;
- **Цвет** – коричневый;
- **Вкус, запах** – свойственный гречневой крупе, без привкуса прогорклости и затхлости, с привкусом и ароматом сливочного масла;
- **Консистенция** – однородная, рассыпчатая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
7,72	6,4	36,98	206

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
01.09.2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 323

Каша гречневая рассыпчатая

1. Рецепт (сб. рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа гречневая	82,8	82,8	8280	8280
Вода	123,6	123,6	12360	12360
Соль	1,8	1,8	180	180
Масса каши	-	174	-	17400
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Крупу перебирают, промывают теплой водой 2 – 3 раза.

Подготовленную гречневую крупу всыпают в подсоленную кипящую воду, удаляют всплывшие пустотелые зерна и варят до загустения. Затем добавляют растопленное прокипяченное сливочное масло и хорошо перемешивают. Поверхность каши выравнивают, закрывают крышкой и распаривают до готовности.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Гарнир укладывают на тарелку для вторых блюд горкой.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму упругость, легко отделяющееся друг от друга;
- **Цвет** – коричневый;
- **Вкус, запах** – свойственный гречневой крупе, без привкуса прогорклости и затхлости, с привкусом и ароматом сливочного масла;
- **Консистенция** – однородная, рассыпчатая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
8,8	7,15	39,0	239,45

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева

1 01.01.2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Кисель из кураги

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Курага	18	18	1800	1800
Сахар	18	18	1800	1800
Крахмал картофельный	7,2	7,2	720	720
Кислота лимонная	0,18	0,18	18	18
Вода	198	198	19800	19800
Выход	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Курагу перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя её несколько раз. Затем заливают горячей водой и оставляют на 2-3 часа для набухания. Варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Температура подачи 12-14°C. Порционируют в стаканы или чашки.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – кисель прозрачный, без комочков;
- Цвет – светло-оранжевый;
- Вкус – кисло – сладкий или сладкий с привкусом кураги;
- Запах – кураги;
- Консистенция – однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,94	0,05	27,78	116,17

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалева
 01.09.2025

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Кондитерские изделия

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто (в г)	Нетто(г)	Брутто, (г)	Нетто, (г)
кондитерские изделия	35	35	3500	3500
Выход:	-	35	-	3500

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Готовый продукт промышленного производства.

3. Правила оформления, подачи.

Подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – соответствует данному кондитерскому изделию;
- **Цвет, вкус, запах, консистенция** – соответствуют данному кондитерскому изделию.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
0,98	3,16	18,06	106,41

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалева
 « 01 » СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Кондитерские изделия

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто (в г)	Нетто(г)	Брутто, (г)	Нетто, (г)
кондитерские изделия	40	40	4000	4000
Выход:		40		4000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Готовый продукт промышленного производства.

3. Правила оформления, подачи.

Подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – соответствует данному кондитерскому изделию;
- **Цвет, вкус, запах, консистенция** – соответствуют данному кондитерскому изделию.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
0,6	3,92	29	140

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта к/к Компот из смеси сухофруктов

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Смесь сухофруктов	18	45 ³	1800	4500
Сахар	21,6	21,6	2160	2160
Лимонная кислота	0,18	0,18	18	18
Вода	189	189	18900	18900
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

³ - масса сухофруктов вареных

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Сушеные плоды и ягоды перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сухофрукты сортируют по видам. Яблоки и груши нарезают на кусочки 3 – 4 см. Груши заливают горячей водой и варят, затем кладут яблоки, добавляют сахар, лимонную кислоту и варят до размягчения, после чего кладут остальные сухофрукты, соблюдая очередность закладки, и варят до готовности.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Порционируют в стаканы или чашки, равномерно распределяя сухофрукты и сироп.

Температура подачи 12 – 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – сухофрукты хорошо разварены, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;
- **Цвет** – от темно – желтого до светло – коричневого;
- **Вкус**-кисловато- сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе с/ф;
- **Запах** – типичный для вареных в сиропе сухофруктов;
- **Консистенция:** сиропа – жидкая, сухофруктов – мягкая, соотношение жидкой и плотной части в сиропе соблюдено.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,41	0,09	26,81	110,43

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева

УТВЕРЖДАЮ

01 сент 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 331
Макаронные изделия отварные

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	51	51	5100	5100
Соль	1,5	1,5	150	150
Масса отварных макаронных изделий	-	145	-	14500
Масло сливочное	5	5	500	500
Выход готовой продукции	-	150	-	15000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды и откидывают. **Промывание исключается.**

Макароны варят 20 – 30 минут; лапшу – 20 – 25 минут; вермишель 10 – 12 минут.

Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку для второго блюда. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- **Цвет** – от белого до светло – кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- **Консистенция** – мягкая, упругая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,64	4,79	33,7	205,6

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 331 Макаронные изделия отварные

1. Рецепт сборника 2010г

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макаронные изделия	61,2	61,2	6120	6120
Соль	1,8	1,8	180	180
Масса отварных макаронных изделий	-	174	-	17400
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Макаронные изделия (макароны, лапшу, вермишель) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды и откидывают. **Промывание исключается.**

Макароны варят 20 – 30 минут; лапшу – 20 – 25 минут; вермишель 10 – 12 минут.

Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отварные макаронные изделия укладывают горкой на тарелку для второго блюда. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – макаронные изделия сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом;
- **Цвет** – от белого до светло – кремового;
- **Вкус, запах** – характерный для отварных макаронных изделий с привкусом и ароматом сливочного масла;
- **Консистенция** – мягкая, упругая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
6,3	5,58	36,04	223,18

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева

01 СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Молоко в индивидуальной упаковке.

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
молоко в индивидуальной упаковке	200	200	20000	20000
Выход	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Молоко подают в индивидуальной упаковке. Температура подачи 14° С.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид — молоко в индивидуальной упаковке.;

- цвет — белый, свойственный молоку;
- вкус, запах — характерный для молока;
- консистенция — жидкая, однородная нетягучая, без хлопьев белка;

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,8	5,0	9,6	108

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв.контр.развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
01.09.2025 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта к/к Напиток апельсиновый

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Апельсины	19,8	19,8 ¹	1980	1980 ¹
Вода	189	189	18900	18900
Сахар	21,6	21,6	2160	2160
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

¹ – норма закладки указана массой Брутто

2. Описание технологии приготовления.

Цедру, снятую с апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, после процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый апельсиновый сок, доводят до кипения и охлаждают до комнатной температуры.

3. Правила оформления, подачи.

Напиток подают в стакане или чашке.

Температура подачи 7°C - 14°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – напиток налит в стаканы;
- **Цвет** – прозрачный, светло – желтый;
- **Вкус** – характерный для данного вида сырья, от кисло – сладкого до умеренно сладкого;
- **Запах** – приятный запах цитрусовых;
- **Консистенция** – однородная, жидкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,2	0,04	9,6	40,52

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта к/к Напиток из плодов шиповника

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Плоды шиповника сушеные	18	18	1800	1800
Сахар	18	18	1800	1800
Вода	180	180	18000	18000
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5 – 10 минут и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2 – 4 ч. После этого отвар процеживают.

3. Правила оформления, подачи блюд.

Напиток подают в стакане или чашке. Температура подачи 7°C - 14°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – прозрачный, напиток налит в стаканы;
- **Цвет** – темно – красный;
- **Вкус** – приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- **Запах** – приятный запах шиповника;
- **Консистенция** – однородная, жидкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,29	0,13	19	79,47

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир.по произв.контр.развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
2025

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Огурец солёный кусочком

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Огурцы солёные	123,3	100	12330	10000
Выход	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленные огурцы нарезают кусочками.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускать порциями на закусочной тарелке.

Температура подачи 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** –кусочки огурца целые, без механических повреждений;
- **Цвет:** огурцов- оливковый;
- **вкус, запах, консистенция** –характерный для соленых огурцов, приятный, в меру кисло-солёный.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,8	0,1	1,7	13,00

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. и контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
« 01 » СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Йогурт 2,5% жирности

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Йогурт 2,5 % жирности	125	125	12500	12500
Выход	-	125	-	12500

2. Описание технологии.

Упаковки обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

3. Правила оформления, подачи.

Йогурт подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид — йогурт в индивидуальной упаковке;

- цвет — свойственный фруктовому наполнителю;
- запах — кислый, сладковатый, приятный;
- вкус — характерный для данного вида напитка, от кислого до сладковатого;
- консистенция — однородная, с вкраплениями фруктов, хорошо концентрированная, густая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
3,5	3,13	5,64	70,64

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
1» СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 210
Макароны отварные с сыром

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Макароны	58,6	58,6	5860	5860
Соль	1,37	1,37	137	137
Масса отварных макарон	-	166,6	-	16660
Сыр	22,62	20,0 ¹	2262	2000 ¹
Масло сливочное	13,37	13,37	1337	1337
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

¹ – масса тертого сыра

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воде. Макароны варят в течение 20 – 30 минут и откидывают. Отварные макароны, заправленные растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, посыпают тертым сыром непосредственно перед подачей.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отварные макароны укладывают горкой на тарелку для второго блюда, посыпают тертым сыром. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – макароны сохранили форму, легко разделяются, уложены горкой, заправлены растопленным, доведенным до кипения сливочным маслом, сверху посыпаны тертым сыром;
- **Цвет** – светло – кремовый с сероватым оттенком;
- **Вкус, запах** – характерный для отварных макарон с привкусом и ароматом сливочного масла и сыра;
- **Консистенция** – мягкая, упругая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
11,16	16,72	45,36	370,64

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
 Технологическая карта № 261
 Печень, тушенная в соусе

1.Рецептура (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Печень говяжья	86	71	8600	7100
Мука пшеничная	3	3	300	300
Масса полуфабриката	-	74	-	7400
Масло растительное	5	5	500	500
Масса тушеной печени	-	50	-	5000
Мука пшеничная	4	4	400	400
Вода или бульон	38	38	3800	3800
Сметана	13	13	1300	1300
Соль	0,4	0,4	40	40
Масса соуса сметанного	-	50	-	5000
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Печень размораживают на воздухе при комнатной температуре, укладывая ее в один ряд на противни. После размораживания печень промывают в холодной воде и снимают пленку, вырезают внутренние кровеносные сосуды и желчные протоки. Подготовленную печень нарезают на порционные куски, посыпают солью, панируют в муке и обжаривают на растительном масле с обеих сторон до полуготовности (5-10 мин). Затем печень заливают сметанным соусом и тушат в течение 15 – 20 минут. **Приготовление сметанного соуса:** пшеничную муку просеивают и вливают четвертую часть теплой воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10 – 15 минут. Затем соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3 – 5 минут. Процеживают и доводят до кипения.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают печень, тушенную в соусе, на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на тарелке уложена печень с соусом;
- **Цвет:** печени – коричневый;
- **Вкус, запах** – характерный для тушеной печени;
- **Консистенция:** печени – мягкая, сочная; соуса – однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
12,34	11,4	8,1	163

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
 Технологическая карта № 311
 Плов из птицы

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Грудка куриная на кости	142,3	136	20586	13600
Масса тушёной птицы	-	93	-	9300
Лук репчатый	16,8	15	1680	1500
Морковь до 01.01	18,7		1870	
с 01.01	20,6	15	2060	1500
Масло растительное	15	15	1500	1500
Томатная паста	3,73	3,73	373	373
Крупа рисовая	65,3	65,3	6530	6530
Соль	2,24	2,24	224	224
Выход готовой продукции	-	280	-	28000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Морковь и лук репчатый промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде, нарезают соломкой, припускают с маслом растительным. Крупу рисовую просеивают, перебирают, промывают сначала теплой, а затем горячей водой. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Филе курицы размораживают, промывают проточной водой, зачищают от пленок и сухожилий. Нарезают филе курицы кусочками по 20 – 30 г, посыпают солью и запекают на противне, смазанном маслом растительным до готовности, кладут в посуду. Добавляют подготовленные овощи, разведенную томатную пасту, заливают горячей водой (2,1 л на 1 кг крупы рисовой) и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и варят до загустения. После этого посуду с пловом ставят на 40 – 50 минут в жарочный шкаф с температурой 250 – 280°C.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают плов, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами на тарелке для второго блюда. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – плов уложен на тарелке горкой, мясо, рис и овощи равномерно распределены;
- **Цвет:** мяса – светло – кремовый, с золотистым оттенком риса – светло – розовый;
- **Вкус, запах** – умеренно соленый, характерный для тушеной птицы с рисом и специями;
- **Консистенция:** птицы – мягкая, сочная, риса – рассыпчатая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
15,7	17,01	38,1	355,2

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«09» «ЕН 2025» 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Плов со свинойной

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина	129	110,4	12900	11040
Масло растительное	13	13	1300	1300
Масса запечённого мяса	-	80	-	8000
Лук репчатый	11	9,6	1100	960
Морковь до 01.01 с 01.01	16 18	13	1600 1800	1300
Томатная паста	5	5	500	500
Крупа рисовая	54	54	5400	5400
Соль	3	3	300	300
Масса готового риса с овощами	-	160	-	16000
Выход готовой продукции	-	240	-	24000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо свинины размораживают, промывают проточной теплой водой, зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани. Нарезают мясо кусочками по 20 – 30 г, посыпают солью и запекают на противне, смазанном маслом растительным до готовности, кладут в посуду и добавляют припущенные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (2,1л на 1кг крупы рисовой), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 40 – 50 минут с температурой 250 – 280°C.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают плов, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами на тарелке для второго блюда. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – плов уложен на тарелке горкой, мясо, рис и овощи равномерно распределены;
- **Цвет:** мяса – светло – коричневый, риса – светло – розовый;
- **Вкус, запах** – умеренно соленый, характерный для тушеного мяса в сочетании с ароматом овощей;
- **Консистенция** – мягкая, рассыпчатая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
15,37	19,33	51,74	401,12

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта к/к Плов со свинойной

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина	142,2	128,8	15030	12880
Масло растительное	14,9	14,9	1490	1490
Масса запечённого мяса	-	92,96	-	9296
Лук репчатый	13	11,2	1300	1120
Морковь до 01.01	18,7	15	1870	1500
с 01.01	20,6		2060	
Томатная паста	5,9	5,9	590	590
Крупа рисовая	63,5	63,5	6350	6350
Соль	3,5	3,5	350	350
Вода	140	140	14000	14000
Масса готового риса с овощами	-	187	-	18700
Выход готовой продукции	-	280	-	28000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо свинины размораживают, промывают проточной теплой водой, зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани. Нарезают мясо кусочками по 20 – 30 г, посыпают солью и запекают на противне, смазанном маслом растительным до готовности, кладут в посуду и добавляют припущенные с томатной пастой морковь и лук. Мясо и овощи заливают водой (2,1л на 1кг крупы рисовой), доводят до кипения и всыпают перебранный промытый рис и варят до полуготовности. После того как рис впитает всю жидкость, посуду закрывают крышкой, помещают на противень с водой и ставят в жарочный шкаф на 40 – 50 минут с температурой 250 – 280°C.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают плов, равномерно распределяя мясо вместе с рисом и овощами на тарелке для второго блюда. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – плов уложен на тарелке горкой, мясо, рис и овощи равномерно распределены;
- **Цвет:** мяса – светло – коричневый, риса – светло – розовый;
- **Вкус, запах** – умеренно соленый, характерный для тушеного мяса в сочетании с ароматом овощей;
- **Консистенция** – мягкая, рассыпчатая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
17,93	20,55	52,36	467,97

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 309 Рагу из птицы

1. Рецепт (сб.реп. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Грудка куриная на кости	105,57	99,3	15557	9930
Масло растительное	2,7	2,7	270	270
Масса запечённой птицы	-	68	-	6800
Морковь до 01.01 с 01.01	17,7 19	13,6	1770 1900	1360
Лук репчатый	20,4	17,7	2040	1770
Картофель с 01.09. по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01. по 28-29.02 с 01.03	131,9	100	13190	10000
	141,4		14140	
	152,3		15230	
	165,9		16590	
Репа или тыква	19	17,7	1900	1770
Петрушка (корень)	9,5	6,8	950	680
Томатная паста	4	4	400	400
Масло растительное	5,4	5,4	540	540
Мука пшеничная	2,7	2,7	270	270
Соль	2,7	2,7	270	270
Выход готовой продукции	-	240	-	24000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, тыкву, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь и томатную пасту, с добавлением муки, припускают с растительным маслом. Картофель и тыкву припускают с растительным маслом, предварительно тыкву бланшируют. Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-40 г, и запекают на противне, смазанном растительным маслом в жарочном шкафу. Подготовленные овощи и мясо птицы соединяют и заливают горячим бульоном или водой и тушат 15-20 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

При отпуске рагу подают на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с мясом птицы;
- Цвет – красновато – оранжевый;
- Вкус, запах – характерный для овощей и мяса птицы, умеренно островатый со сладковатым привкусом моркови;
- Консистенция – мягкая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
11,9	13,5	25,17	342,1

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«09» СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 309
Рагу из птицы

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Грудка куриная на кости	122,9	116,8	18290	11680
Масло растительное	3,2	3,2	320	320
Масса запечённой птицы	-	80	-	8000
Морковь до 01.01 с 01.01	20,8 22,4	16	2080 2240	1600
Лук репчатый	24	20,8	2400	2080
Картофель с 01.09. по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01. по 28-29.02 с 01.03	155,2 166,4 179,2 195,2	116,8	15520 16640 17920 19520	11680
Репа или тыква	22,4	20,8	2240	2080
Петрушка (корень)	11,2	8	1120	800
Томатная паста	4,8	4,8	480	480
Масло растительное	6,4	6,4	640	640
Мука пшеничная	3,2	3,2	320	320
Соль	3,2	3,2	320	320
Выход готовой продукции	-	280	-	28000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленные овощи (картофель, морковь, лук репчатый, тыква, корень петрушки) нарезают кубиками. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук репчатый, морковь и томатную пасту, с добавлением муки, припускают с растительным маслом. Картофель и тыкву припускают с растительным маслом, предварительно тыкву бланшируют. Подготовленные тушки птицы, нарубленные на куски по 30-40 г, и запекают на противне, смазанном растительным маслом в жарочном шкафу. Подготовленные овощи и мясо птицы соединяют и заливают горячим бульоном или водой и тушат 15-20 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

При отпуске рагу подают на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с мясом птицы;
- Цвет – красновато – оранжевый;
- Вкус, запах – характерный для овощей и мяса птицы, умеренно островатый со сладковатым привкусом моркови;
- Консистенция – мягкая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
15,45	18,07	35,64	392,3

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 89/307 Рассольник с птицей и сметаной

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	100		10000	
с 01.11 по 31.12	80		8000	
с 01.01 по 28 – 29.02	86	60	8600	6000
с 01.03	92		9200	
Морковь до 01.01	10	8	1000	800
с 01.01	11		1100	
Лук репчатый	10	8	500	400
Огурцы соленые	13,6	12	1360	1200
Масло сливочное	4	4	400	400
Вода	152	152	15200	15200
Соль	1,2	1,2	120	120
Грудка куриная на кости	15,33	14,4	2256	1440
Масса отварной птицы	-	10	-	1000
Сметана	10	10	1000	1000
Выход готовой продукции	-	200/10/10	-	20000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленные тушки птицы закладывают в горячую воду и варят бульон при слабом кипении 1 – 1,5 часа. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовое мясо нарезают по 1 – 2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска.

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбикам. У огурцов с грубой кожей и крупными семенами предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Картофель, морковь, лук промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель нарезают брусочками, лук и морковь – соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные с маслом сливочным, морковь и репчатый лук, через 5 – 10 минут вводят припущенные огурцы. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают рассольник вместе с отварной курой в тарелке для первого блюда.

Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части рассольника – овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы – без кожицы семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, морковь, лук – соломкой), овощи не переварены, перловая крупа – хорошо разварившаяся, набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;
- **Цвет:** –кремовый оттенок, жира на поверхности – желтый;
- **Вкус, запах** – огуречного рассола, приятный, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- **Консистенция:** картофеля, моркови, лука – мягкая, огурцов – слегка хрустящая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
2,7	5,5	14,1	115,9

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 52
Салат из свеклы отварной с маслом растительным

1. Рецепт (сб.рец 2017г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	69 71,4	53,8 ¹	6900 7140	5380 ¹
Масло растительное	5	5	500	500
Соль	1,2	1,2	120	120
Выход готовой продукции	-	60	-	6000

¹ – масса вареной очищенной свеклы

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде, отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают соломкой. В свеклу добавляют соль и перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Температура подачи 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – соответствует с технологией, салат уложен горкой, заправлен маслом растительным;
- **Цвет** – характерный для свеклы с маслом растительным;
- **Вкус, запах** – характерный для свеклы, с привкусом растительного масла;
- **Консистенция** – мягкая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,86	5,05	6,02	68,89

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева

« 09/09/2017 » 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 52
Салат из свеклы отварной с маслом растительным

1. Рецепт (сб.рец 2017г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла				
до 01.01	115	89,8 ¹	11500	8980 ¹
с 01.01	119		11900	
Масло растительное	8	8	800	800
Соль	2,2	2,2	220	220
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

¹ – масса вареной очищенной свеклы

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде, отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают соломкой. В свеклу добавляют соль и перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Температура подачи 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – соответствует с технологией, салат уложен горкой, заправлен маслом растительным;
- **Цвет** – характерный для свеклы с маслом растительным;
- **Вкус, запах** – характерный для свеклы, с привкусом растительного масла;
- **Консистенция** – мягкая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,01	5,74	6,62	98,45

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М.Формалева
04 СЕН 2025
« » _____ 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 41 Салат витаминный (1 – й вариант)

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	63	50	6300	5000
Яблоки	28	25	2800	2500
Морковь до 01.01 с 01.01	20 21	16	2000 2100	1600
Масло растительное	5	5	500	500
Сахар	5	5	500	500
Кислота лимонная	0,1	0,1	10	10
Соль	1	1	100	100
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Яблоки предварительно промывают в проточной воде, перебирают, ошпаривают, удаляют семенное гнездо, нарезают тонкими ломтиками или соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1 – 2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Капусту заправляют лимонной кислотой, сахаром, добавляют нарезанные морковь, яблоки и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – овощи и яблоки равномерно нарезаны, аккуратно уложены горкой, поверхность овощей блестящая, допускается незначительное отделение жидкости;
- **Цвет** – типичный для смеси овощей и яблок;
- **Вкус, запах** – слегка кисловато – сладкий, характерный для используемых сырых овощей и яблок с привкусом и ароматом растительного масла;
- **Консистенция**: овощей сырых – упругая, хрустящая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,9	2,4	7,68	77,39

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 40 Салат из квашеной капусты с маслом растительным

1. Рецепт (сб.реп 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	69,6	48,6	6960	4860
Лук зеленый	7,8	6 ¹	780	600 ¹
или лук репчатый	7,2	6 ¹	720	600 ¹
Сахар	3	3	300	300
Масло растительное	3	3	300	300
Выход готовой продукции	-	60	-	6000

¹ - до 01.03 используется лук репчатый или лук зеленый, с 01.03 только лук зеленый

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Лук перебирают, очищают, промывают в проточной воде и шинкуют. К квашеной капусте добавляют шинкованный лук, сахар и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Температура подачи 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- **Цвет** – светло – соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- **Вкус, запах** – приятно кисловато – солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом растительного масла;
- **Консистенция**: овощей – хрустящая, нежесткая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,64	2,06	3,96	45,64

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 40
Салат из квашеной капусты с маслом растительным

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста квашеная	116	81	11600	8100
Лук зеленый	13	10 ¹	1300	1000 ¹
или лук репчатый	12	10 ¹	1200	1000
Сахар	5	5	500	500
Масло растительное	5	5	500	500
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

¹ - до 01.03 используется лук репчатый или лук зеленый, с 01.03 только лук зеленый

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Лук перебирают, очищают, промывают в проточной воде и шинкуют. К квашеной капусте добавляют шинкованный лук, сахар и все перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Температура подачи 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным;
- **Цвет** – светло – соломенный с желтоватым оттенком, типичный для используемых овощей;
- **Вкус, запах** – приятно кисловато – солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом растительного масла;
- **Консистенция:** овощей – хрустящая, нежесткая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,0	3,17	5,74	56,06

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
01 СЕН 2025
« » 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Салат из свежих помидоров и горошка консервированного
с маслом растительным

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	28,2	27,6	2820	2760
Горошек консервированный	32,55	21	3255	2100
Лук зеленый	7,8	6	780	600
или лук репчатый	7,2	6	720	600
Масло растительное	6,0	6	600	600
Соль	0,6	0,6	60	60
Выход готовой продукции	-	60	-	6000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Помидоры, лук зеленый перебирают, тщательно промывают в проточной воде, затем выдерживают в 10 % – ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку. Лук репчатый промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Горошек зелёный консервированный проваривают в рассоле в течении 3-5 мин, охлаждают. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, лук зеленый – шинкуют. Помидоры соединяют с луком, добавляют зелёный горошек, солят перемешивают. При отпуске поливают растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- **Цвет** – типичный для смеси используемых овощей;
- **Вкус, запах** – кисловато – острый, характерный для свежих помидоров, консервированного горошка и лука с привкусом и ароматом масла растительного;
- **Консистенция:** помидоров – упругая, сочная, лука зеленого и лука репчатого – слегка хрустящая, сочная, горошка зелёного – мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,06	2,62	3,23	49,86

Заведующий производством: _____ Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
01 СЕН 2025
« » 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Салат из свежих помидоров и горошка консервированного
с маслом растительным

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидоры свежие	47	46	4700	4600
Горошек консервированный	54,25	35	5425	3500
Лук зеленый	13	10	1300	1000
или лук репчатый	12	10	1200	1000
Масло растительное	10	10	1000	1000
Соль	1	1	100	100
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Помидоры, лук зеленый перебирают, тщательно промывают в проточной воде, затем выдерживают в 10 % – ном растворе поваренной соли в течение 10 минут с последующим ополаскиванием проточной водой. У помидоров вырезают плодоножку. Лук репчатый промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде. Горошек зелёный консервированный проваривают в рассоле в течении 3-5 мин, охлаждают. Подготовленные помидоры нарезают тонкими ломтиками, лук репчатый – кольцами, лук зеленый – шинкуют. Помидоры соединяют с луком, добавляют зелёный горошек, солят перемешивают. При отпуске поливают растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 минут с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, аккуратно уложены, политы маслом растительным;
- **Цвет** – типичный для смеси используемых овощей;
- **Вкус, запах** – кисловато – острый, характерный для свежих помидоров, консервированного горошка и лука с привкусом и ароматом масла растительного;
- **Консистенция:** помидоров – упругая, сочная, лука зеленого и лука репчатого – слегка хрустящая, сочная, горошка зелёного – мягкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,77	2,37	5,38	83,1

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
01 СЕН, 2025
" " " 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к **Салат «Яркий» из св. капусты с кукурузой** **и маслом растительным**

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	41,4	30	4140	3000
Масса прогретой капусты	-	25,2	-	2520
Морковь до 01.01	22,2	19,8	2220	1980
с 01.01	22,8		2280	
Кукуруза консервированная	13,8	10,2	1380	1020
Масло растительное	4,2	4,2	420	420
Соль	0,6	0,6	60	60
Петрушка	0,57	0,48	57	48
Укроп	0,57	0,48	57	48
Выход готовой продукции	-	60	-	6000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1 – 2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Кукурузу консервированную проваривают в рассоле в течении 3-5 мин, охлаждают. Охлаждённую капусту смешивают с нашинкованной морковью, с прогретой и охлаждённой кукурузой, добавляют подготовленные, нарезанные зелень петрушки и укроп и перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

При отпуске заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией, аккуратно уложены горкой, политы маслом;
- **Цвет** – типичный для смеси овощей;
- **Вкус, запах** – слегка кисловато – сладкий, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом растительного масла;
- **Консистенция:** овощей – упругая, хрустящая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,05	6,06	3,27	61,39

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«31» СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Салат «Яркий» из св. капусты с кукурузой
и маслом растительным

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	69	50	6900	5000
Масса прогретой капусты	-	42	-	4200
Морковь до 01.01	37	33	3700	3300
с 01.01	38		3800	
Кукуруза консервированная	19,55	17	1955	1700
Масло растительное	7	7	700	700
Соль	1	1	100	100
Петрушка	0,96	0,8	96	80
Укроп	0,96	0,8	96	80
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают проточной водой, затем ошпаривают кипятком, нарезают соломкой. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части, бланшируют погружением в кипяток на 1 – 2 минуты, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают до появления сока. Кукурузу консервированную проваривают в рассоле в течении 3-5 мин, охлаждают. Охлаждённую капусту смешивают с нашинкованной морковью, с прогретой охлаждённой кукурузой, добавляют подготовленные нарезанные зелень петрушки и укроп и перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

При отпуске заправляют растительным маслом. Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку. Температура подачи 14°C. Срок реализации 30 мин с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией, аккуратно уложены горкой, политы маслом;
- **Цвет** – типичный для смеси овощей;
- **Вкус, запах** – слегка кисловато – сладкий, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом растительного масла;
- **Консистенция:** овощей – упругая, хрустящая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,15	6,7	10,45	92,32

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
 Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалева
 01 СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 442

Сок фруктовый

1. Рецепт (сб.реп. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, мл		На 100 порций, л	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сок фруктовый	180	180	18	18
Выход готовой продукции	-	180	-	18

2. Описание технологии приготовления.

Обработанные в соответствии с санитарными правилами пакеты вскрывают, сок разливают в стаканы.

3. Правила оформления, подачи.

Сок подают в стакане или чашке.

Температура подачи 7°C - 14 °C.

4. Характеристика напитка по органолептическим показателям.

- Внешний вид –прозрачный, напиток налит в стаканы;
- Цвет–характерный для используемого сока;
- Вкус–приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- Запах–приятный запах соответствующего сока;
- Консистенция –жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,9	0,18	18,18	77,4

Заведующий производством: _____

Технолог: _____


 УТВЕРЖДАЮ
 Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалева
 « 01 » СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к **Сок фруктовый в индивидуальной упаковке**

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, мл		На 100 порций, л	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сок фруктовый	200	200	20	20
Выход	-	200	-	20

2. Описание технологии приготовления.

Пакеты обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

3. Правила оформления, подачи.

Сок подают в индивидуальной упаковке.

Температура подачи 7°C - 14 °C.

4. Характеристика напитка по органолептическим показателям.

- Внешний вид –прозрачный, напиток налит в стаканы;
- Цвет–характерный для используемого сока;
- Вкус–приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- Запах–приятный запах соответствующего сока;
- Консистенция –жидкая, однородная.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,0	0,2	20,2	86

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«20» СЕН 2025г. 2025г.

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 98/228
Суп картофельный с крупой и рыбой

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	80		8000	
с 01.11 по 31.12	85,6		8560	
с 01.01 по 28 – 29.02	92	60	9200	6000
с 01.03	100		10000	
Крупа перловая или рисовая	8 / 4	8 / 4	800 / 400	800 / 400
Морковь до 01.01	10	8	1000	800
с 01.01	10,6		1060	
Лук репчатый	9,6	8	960	800
Масло сливочное	2,4	2,4	240	240
Пикша (сайда, минтай, треска) филе	29	24,8	3000	2480
Масса отварной рыбы	-	20	-	2000
Вода	145	145	14500	14500
Соль	1,2	1,2	120	120
Выход готовой продукции	-	200/20	-	20000/2000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Рыбу размораживают, промывают в проточной воде, разделявают. Подготовленную рыбу закладывают в горячую воду, добавляют соль, удаляют пену и варят бульон до готовности без кипения. Готовый бульон процеживают. Отварную рыбу разделяют на порционные куски, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель и овощи нарезают кубиками. Морковь и лук репчатый припускают с маслом сливочным. В кипящую воду кладут подготовленную перловую крупу, картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь и лук, соль и варят до готовности. Рисовую крупу кладут в суп одновременно с припущенными овощами.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают суп картофельный вместе с отварной рыбой в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;
- **Цвет:** – светло - серый, прозрачный, овощей – натуральный, рыбы – светло – серый;
- **Вкус, запах** – приятный, с ароматом и привкусом припущенных овощей и отварной рыбы;
- **Консистенция:** картофеля, моркови, лука, рыбы – мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
4,87	2,8	20,4	128

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 98/228
Суп картофельный с крупой и рыбой

1. Рецептура (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	100		10000	
с 01.11 по 31.12	107		10700	
с 01.01 по 28 – 29.02	115	75	11500	7500
с 01.03	125		12500	
Крупа перловая или рисовая	10 / 5	10 / 5	1000 / 500	1000 / 500
Морковь до 01.01	12,5	10	1250	1000
с 01.01	13,3		1330	
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Масло сливочное	3	3	300	300
Пикша (сайда, минтай, треска) филе	29	24,8	3000	2480
Масса отварной рыбы	-	20	-	2000
Вода	180	180	18000	18000
Соль	1,5	1,5	150	150
Выход готовой продукции	-	250/20	-	25000/2000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Рыбу размораживают, промывают в проточной воде, разделявают. Подготовленную рыбу закладывают в горячую воду, добавляют соль, удаляют пену и варят бульон до готовности без кипения. Готовый бульон процеживают. Отварную рыбу разделяют на порционные куски, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель и овощи нарезают кубиками. Морковь и лук репчатый припускают с маслом сливочным. В кипящую воду кладут подготовленную перловую крупу, картофель, доводят до кипения, добавляют припущенные морковь и лук, соль и варят до готовности. Рисовую крупу кладут в суп одновременно с припущенными овощами.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают суп картофельный вместе с отварной рыбой в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части супа – картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены;
- **Цвет:** – светло -серый, прозрачный, овощей – натуральный, рыбы – светло – серый;
- **Вкус, запах** – приятный, с ароматом и привкусом припущенных овощей и отварной рыбы;
- **Консистенция:** картофеля, моркови, лука, рыбы – мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
6,46	3,05	25,6	149

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
« 01 СЕН 2025 » 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 94/307 Суп крестьянский с крупой, птицей и сметаной

1. Рецепт (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста свежая	30,4	24	3040	2400
Картофель с 01.03 с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28.02	26,4 28,8 30,4 33,6	20	2640 2880 3040 3360	2000
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	8	8	800	800
Морковь	10,6	8	1060	800
Лук репчатый	9,6	8	960	800
Грудка куриная на кости	15,33	14,4	2256	1440
Масса отварной куриной грудки	-	10	-	1000
Масло сливочное	4	4	400	400
Вода	176	176	17600	17600
Соль	1,2	1,2	120	120
Сметана	10	10	1000	1000
Выход готовой продукции	-	200/10/10	-	20000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо птицы (грудка куриная) размораживают, промывают проточной теплой водой. Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду быстро доводят до кипения, снимая пену и варят бульон при слабом кипении до готовности. Соль добавляют в бульон за 15-20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию. Заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска.

Крупу перловую, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, воду сливают.

Овощи промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и нарезают кубиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части и нарезают шашками. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, картофель и варят до полуготовности. За 10 – 15 минут до окончания варки кладут припущенные с маслом сливочным овощи. За 5 минут до окончания варки добавляют сметану и доводят до кипения.

Если варим с крупой рисовой: крупу закладываем одновременно с овощами. Рисовую крупу перед варкой перебираем и промываем в теплой воде, а затем в горячей воде.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают суп крестьянский вместе с отварной курой в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C . Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части супа – капуста, нарезанная шашками, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, крупа – хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму;
- **Цвет:** – светло -желтый, прозрачный, овощей и крупы – натуральный, жира на поверхности – желтый;
- **Вкус, запах** – приятный, капусты, картофеля, припущенных овощей, вареной крупы, умеренно соленый;
- **Консистенция:** овощей, мяса – мягкая, капусты – слегка хрустящая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,5	6,1	12,3	174

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
« 20 » 2025 г.

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 94/307 Суп крестьянский с крупой, птицей и сметаной

1. Рецепт (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста свежая	38,0	30	3800	3000
Картофель с 01.03 с 01.09 по 31.10	42,0 33,0	25	4200 3300	2500
с 01.11 по 31.12	36,0		3600	
с 01.01 по 28 – 29.02	38,0		3800	
Крупа (перловая, или пшеничная, или рисовая, или овсяная)	10	10	1000	1000
Вода (для варки перловой и пшеничной крупы)	30	30	3000	3000
Морковь	13,25	10	1325	1000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Грудка куриная на кости	15,33	14,4	2256	1440
Масса отварной куриной грудки	-	10	-	1000
Масло сливочное	5	5	500	500
Вода	220	220	22000	22000
Соль	1,5	1,5	150	150
Сметана	10	10	1000	1000
Выход готовой продукции	-	250/10/10	-	25000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо птицы (грудка куриная) размораживают, промывают проточной теплой водой. Подготовленное мясо птицы закладывают в горячую воду быстро доводят до кипения, снимая пену и варят бульон при слабом кипении до готовности. Соль добавляют в бульон за 15-20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовое мясо

нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию. Заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Крупу перловую, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, воду сливают. Овощи промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде и нарезают кубиками. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части и нарезают шашками. В кипящую воду кладут подготовленную крупу, свежую белокочанную капусту, картофель и варят до полуготовности. За 10 – 15 минут до окончания варки кладут припущенные с маслом сливочным овощи. За 5 минут до окончания варки добавляют сметану и доводят до кипения.

Если варим с крупой рисовой: крупу закладываем одновременно с овощами. Рисовую крупу перед варкой перебираем и промываем в теплой воде, а затем в горячей воде.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают суп крестьянский вместе с отварной курой в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части супа – капуста, нарезанная шашками, картофель и овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, крупа – хорошо разварившаяся, но не потерявшая форму;
- **Цвет:** – светло -желтый, прозрачный, овощей и крупы – натуральный, жира на поверхности – желтый;
- **Вкус, запах** – приятный, капусты, картофеля, припущенных овощей, вареной крупы, умеренно соленый;
- **Консистенция:** овощей, мяса куриной грудки – мягкая, капусты – слегка хрустящая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
6,8	8,59	16,4	182,5

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
01.09.2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 106/307
Суп – лапша домашняя с птицей

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Лапша домашняя	-	20	-	2000
Масса вареной лапши	-	50	-	5000
Морковь до 01.01 с 01.01	12,5 13,3	10	1250 1330	1000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Масло сливочное	5	5	500	500
Грудка куриная на кости	30,66	28,8	4512	2880
Масса отварной кури	-	20	-	2000
Вода	240	240	24000	24000
Соль	1,5	1,5	150	150
Выход готовой продукции	-	250/20	-	25000/2000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе кури размораживают, промывают проточной водой, закладывают в горячую воду, быстро доводят до кипения, а затем уменьшают нагрев, добавляют соль и варят бульон до готовности при слабом кипении. Готовность определяют по выделению бесцветного сока из мяса. Готовое филе нарезают поперек волокон по 1 кусочку на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Морковь, репчатый лук промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, шинкуют и припускают с маслом сливочным. В кипящую воду кладут припущенные овощи и варят с момента закипания 5 – 8 минут, после чего добавляют подготовленную домашнюю лапшу и варят до готовности. Перед окончанием варки кладут соль.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают суп- лапшу домашнюю вместе с отварной курой в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** –на поверхности жидкой части блески масла, форма и нарезка овощей соответствует технологии приготовления;
- **Цвет:** овощей– натуральный, жира на поверхности – оранжевый;
- **Вкус, запах** –характерный для домашней лапши с ароматом и привкусом припущенных овощей, отварной куры, умеренно соленый;
- **Консистенция:** овощей, куры – мягкая, лапша не переварена, сохраняет форму; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
3,17	3,95	13,01	101,83

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева

2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 99
Суп картофельный с бобовыми и птицей

1. Рецепт (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.03	66,4		6640	
с 01.09 по 31.10	53,6		5360	
с 01.11 по 31.12	56,8	40	5680	4000
с 01.01 по 28 – 29.02	61,6		6160	
Горох лущеный	16	16	1600	1600
Лук репчатый	9,6	8	960	800
Морковь до 01.01	10	8	1000	800
с 01.01	10,6		1060	
Грудка куриная на кости	15,33	14,4	2256	1440
Масса отварной птицы	-	10	-	1000
Масло сливочное	4	4	400	400
Вода	144	144	14400	14400
Соль	1,2	1,2	120	120
Выход готовой продукции	-	200/10	-	20000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо кури размораживают, промывают проточной теплой водой. Подготовленное мясо кури закладывают в горячую воду быстро доводят до кипения, снимая пену и варят бульон при слабом кипении до готовности. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовую курицу нарезают по 1 кусочку на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду на 3 – 4 часа. Картофель, морковь, лук промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят припускают с маслом сливочным. Подготовленный горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи варят до готовности, в конце варки кладут соль.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускаю суп картофельный с бобовыми вместе с отварной курой в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части супа – картофель, нарезанный крупными кубиками, горох лущенный – разварившиеся зерна;
- **Цвет:** супа – светло – желтый (горчичный), мяса – серый;
- **Вкус, запах** – характерный для смеси гороха и овощей, умеренно соленый;
- **Консистенция:** картофеля, моркови, лука, мяса – мягкая, гороха лущеного – пюреобразная.
- **5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда**

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
4,93	5,98	16,4	169

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 99
Суп картофельный с бобовыми и птицей

1. Рецепт сборника 2010г.

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.03	83		8300	
с 01.09 по 31.10	67		6700	
с 01.11 по 31.12	71	50	7100	5000
с 01.01 по 28 – 29.02	77		7700	
Горох лущеный	20	20	2000	2000
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Морковь до 01.01	12,5	10	1250	1000
с 01.01	13,3		1330	
Грудка куриная на кости	15,33	14,4	2256	1440
Масса отварной птицы	-	10	-	1000
Масло сливочное	5	5	500	500
Вода	180	180	18000	18000
Соль	1,5	1,5	150	150
Выход готовой продукции	-	250/10	-	25000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо куры размораживают, промывают проточной теплой водой. Подготовленное мясо куры закладывают в горячую воду быстро доводят до кипения, снимая пену и варят бульон при слабом кипении до готовности. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовую курицу нарезают по 1 кусочку на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Горох перебирают, моют, кладут в холодную воду на 3 – 4 часа. Картофель, морковь, лук промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель нарезают крупными кубиками, морковь – мелкими кубиками, лук мелко рубят припускают с маслом сливочным. Подготовленный горох кладут в кипящую воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи варят до готовности, в конце варки кладут соль.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускаю суп картофельный с бобовыми вместе с отварной курой в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части супа – картофель, нарезанный крупными кубиками, горох лущенный – разварившиеся зерна;
- **Цвет:** супа – светло – желтый (горчичный), мяса – серый;
- **Вкус, запах** – характерный для смеси гороха и овощей, умеренно соленый;
- **Консистенция:** картофеля, моркови, лука, мяса – мягкая, гороха лущеного – пюреобразная, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,64	6,74	17,35	176,15

Зав. производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 245 Тефтели рыбные

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай (сайда, пикша, треска) филе	69,5	59,4	7130	5940
Хлеб пшеничный	12,6	12,6	1260	1260
Вода или молоко	18	18	1800	1800
Лук репчатый	16,2	12,6	1620	1260
Мука пшеничная	7,2	7,2	720	720
Соль	1,8	1,8	180	180
Масса полуфабриката	-	106,2	-	10620
Масло растительное	7,2	7,2	720	720
Выход готовых тефтель	-	90	-	9000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Репчатый лук промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду, смазанную растительным маслом в 1 – 2 ряда, и запекают в жарочном шкафу до готовности.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают по 2 – 3 шарика тефтелей на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 245 Тефтели рыбные

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай (сайда, пикша, треска) филе	77,2	66	7920	6600
Хлеб пшеничный	14	14	1400	1400
Вода или молоко	20	20	2000	2000
Лук репчатый	18	14	1800	1400
Мука пшеничная	8	8	800	800
Соль	2	2	200	200
Масса полуфабриката	-	118	-	11800
Масло растительное	8	8	800	800
Выход готовых тефтель	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Репчатый лук промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Подготовленное филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают два раза через мясорубку вместе с луком и размоченным в воде или молоке чёрствым пшеничным хлебом. В полученную массу добавляют соль, тщательно перемешивают, выбивают и формируют шарики по 2-3 шт. на порцию, панируют в муке, перекладывают в неглубокую посуду, смазанную растительным маслом в 1 – 2 ряда, и запекают в жарочном шкафу до готовности.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают по 2 – 3 шарика тефтелей на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – тефтели в виде шариков с равномерной мягкой корочкой (без трещин);
- **Цвет:** тефтелей – светло-коричневый, в разрезе – светло-серый;
- **Вкус, запах** – приятный запечённого изделия из котлетной массы рыбы соответствующего вида с привкусом лука, умеренно солёный;
- **Консистенция:** сочная, рыхлая, сохраняет форму.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
11,33	12,14	13,94	211,73

Зав. производством: _____

Технолог: _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
« 1 » СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта к/к

Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый	40	40	4000	4000
Выход	-	40	-	4000

2. Описание технологии.

Готовый продукт промышленного производства.

3. Правила оформления, подачи.

Хлеб ржано-пшеничный обогащенный микронутриентами подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

Внешний вид – ломтик хлеба ржано-пшеничного обогащенного;

Цвет, консистенция хлеба – в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Запах, вкус – характерный аромат и привкус используемого хлеба;

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
2,65	0,35	16,96	81,58

Зав. производством: _____

Технолог: _____

« 01 » СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта к/к Чай с вареньем

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или первого сорта	0,9	0,9	90	90
Вода	-	48,6	-	4860
Чай – заварка	-	45	-	4500
Вода	122	122	12200	12200
Варенье	14	14	1400	1400
Выход	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на $\frac{1}{3}$ объема чайника, настаивают 5 – 10 минут, после чего доливают кипятком. **Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.** Воду соединяют с вареньем и доводят до кипения. К полученному сахарному сиропу добавляют чай – заварку.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Чай с вареньем подают в стакане или чашке. Температура подачи горячего чая 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид, консистенция – прозрачная жидкость;
- Цвет, вкус, запах – ярко выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с привкусом и ароматом используемого варенья.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,2	0,0	14,7	58,3

Зав. производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта к/к
Чай с сахаром и лимоном

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или первого сорта	0,92	0,92	92	92
Вода	-	49,7	-	4970
Чай – заварка	-	46	-	4600
Вода	124	124	12400	12400
Сахар	14	14	1400	1400
Лимон	6,5	5	650	500
Выход	-	185	-	18500

2. Описание технологии приготовления.

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на $\frac{1}{3}$ объема чайника, настаивают 5 – 10 минут, после чего доливают кипятком. **Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.** Воду соединяют с сахаром, доводят до кипения. К полученному сахарному сиропу добавляют чай – заварку.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Готовый чай подают в стакане или чашке. Лимон, нарезанный кружочками, кладут в чай непосредственно перед отпуском. Температура подачи горячего чая 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость;
- **Цвет, вкус, запах** – ярко выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,25	0,01	5,56	26,13

Зав. производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 213 Яйцо вареное

1. Рецепт (сб.реп. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яйца	1 шт.	40	100 шт.	4000
Вода для варки	-	300	-	30000
Соль	4,5	4,5	450	450
Выход	-	40	-	4000

2. Описание технологии приготовления.

Яйца обрабатывают в соответствии с санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами. При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3л воды и 40 – 50 г соли на 10 яиц) и варят вкрутую 8 – 10 минут. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают яйцо вареное на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – яйцо, сохранившее форму;
- Цвет – белок – белый, желток – желтый, без серого налета;
- Вкус, запах – характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;
- Консистенция – белка – плотная, упругая; желтка – рассыпчатая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
4,58	2,38	0,3	63

Зав. производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 73
Гренки из батона, обогащенного микронутриентами

1. Рецепттура сборника 2008г

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Батон, обогащенный микронутриентами	19,0	16,0	1900	1600
Выход готовой продукции	-	10	-	1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Пшеничный хлеб очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают в качестве гарнира к супам, аккуратно укладывая на пирожковую тарелку. Оптимальная температура подачи 65°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – гренки в форме кубиков;
- Цвет – светло – кремовый;
- Вкус, запах – характерный для подсушенного хлеба;
- Консистенция – хрустящая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,25	0,49	8,57	70,33

Технолог _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева

Формалева

« 04 » СЕН 2025, 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 51
Винегрет овощной

1.Рецептура (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель	29	21 ¹	2900	2100 ¹
с 01.09 по 31.10	31		3100	
с 01.11 по 31.12	34		3400	
с 01.01 по 28 – 29.02	37		3700	
с 01.03				
Свекла до 01.01	20	15 ¹	2000	1500 ¹
с 01.01	21		2100	
Морковь до 01.01	13	10 ¹	1300	1000 ¹
с 01.01	13		1300	
Огурцы соленые ²	19	15	1900	1500
Капуста квашеная ²	21	15	2100	1500
Лук зеленый или лук репчатый	19	15	1900	1500
Масло растительное	18	15	1800	1500
Выход готовой продукции	10	10	1000	1000
	-	100	-	10000

¹ – масса вареных очищенных овощей

² - огурцы соленые можно заменить капустой квашеной, капусту квашеную можно заменить огурцами солеными

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции:

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные огурцы нарезают ломтиками. Подготовленные овощи соединяют, добавляют соль, масло растительное перед раздачей, перемешивают.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Винегрет укладывают горкой в салатник или на тарелку. Температура подачи 14°С.

4.Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – овощи нарезаны ломтиками, лук нашинкован; винегрет заправлен растительным маслом и уложен горкой;
- **Цвет** – типичный для используемых компонентов;
- **Вкус, запах** – умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом заправки;
- **Консистенция:** огурцов – хрустящая, картофеля, свеклы, моркови – мягкая.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,40	7,20	6,69	97,83

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«01» СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 189
Каша манная молочная жидкая с маслом сливочным

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа манная	29,6	29,6	2960	2960
Молоко, м.д.ж.2,5%	98,12	98,12	9812	9812
Вода	64,5	64,5	6450	6450
Сахар	3,87	3,87	387	387
Соль	0,77	0,77	77	77
Масло сливочное	6,25	6,25	625	625
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленную крупу манную всыпают в кипящее молоко с водой при непрерывном помешивании, добавляя соль, сахар и варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают кашу на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна полностью разварившиеся;
- **Цвет** – соответствует виду каши;
- **Вкус** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Запах** – соответствует виду каши, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция** – нежная, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
6,93	9,17	29,57	295,35

Технолог

Заведующий производством

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 189
Каша пшеничная молочная жидкая с маслом сливочным

1. Рецепт (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшеничная	38,75	38,75	3875	3875
Молоко, м.д.ж.2,5%	98,1	98,1	9810	9810
Вода	64,5	64,5	6450	6450
Сахар	3,87	3,87	387	387
Соль	0,77	0,77	77	77
Масло сливочное	6,25	6,25	625	625
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленную крупу пшеничную всыпают в кипящую воду, варят 10 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают кашу на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

5. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – зерна полностью разварившиеся;
- Цвет – соответствует виду каши;
- Вкус – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- Запах – соответствует виду каши, без признаков подгорелой каши;
- Консистенция – нежная, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
2,36	5,71	31,5	274,00

Технолог

Заведующий производством


 УТВЕРЖДАЮ
 Зам.ген.дир. по произв.контр.развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалева

0«1» 6«ЕН» 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта

Каша овсяная с яблоками молочная жидкая с маслом сливочным

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Хлопья овсяные «Геркулес»	28,75	28,75	2875	2875
Молоко, м.д.ж.2,5%	98,75	98,75	9875	9875
Вода	66,25	66,25	6625	6625
Сахар	3,75	3,75	375	375
Соль	0,75	0,75	75	75
Яблоки	35	25	3500	2500
Масло сливочное	6,25	6,25	625	625
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Подготовленную крупу хлопья овсяные «Геркулес» всыпают в кипящую воду, варят 10 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до полуготовности. Затем добавляют яблоки, очищенные от семенных гнезд и кожицы, нарезанные дольками, и варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают кашу на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна полностью разварившиеся, каша равномерно перемешана с яблоками;
- **Цвет** – соответствует виду каши;
- **Вкус** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла;
- **Запах** – соответствует виду каши, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция** – нежная, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
6,80	9,00	36,78	289,30

Технолог

УТВЕРЖДАЮ
 Зам.ген.дир. по произв.контр.развитию
 АО «КСП Колпинского района»

Е.М. Формалева
«0» СЕН 2025, 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта
Каша «Царская» молочная с маслом сливочным

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа пшено	46,6	46,6	4660	4660
Курага	2,6	2,6	260	260
Вода для заваривания кураги	-	62,5	-	6250
Молоко, м.д.ж.2,5%	77,25	77,25	7725	7725
Вода	52,0	52,0	5200	5200
Сахар	8,6	8,6	860	860
Соль	0,4	0,4	40	40
Масло сливочное	6,0	6,0	600	600
Выход готовой продукции	-	200	-	20000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. Подготовленную крупу пшено всыпают в кипящую воду, варят 10 мин, затем лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят до полуготовности. Затем добавляют подготовленную и мелко нарезанную курагу (курагу промывают, заваривают кипятком для набухания) и варят до готовности. В готовую кашу добавляют прокипяченное сливочное масло и все тщательно перемешивают.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают кашу на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна полностью разварившиеся, каша равномерно перемешана с курагой;
- **Цвет** – соответствует виду каши (светло-желтый);
- **Вкус** – умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла и кураги;
- **Запах** – соответствует виду каши, без признаков подгорелой каши;
- **Консистенция** – нежная, однородная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
12,69	17,08	27,14	297,00

Технолог _____

Заведующий производством _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта
Кисель из плодов или ягод свежих

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Клюква	18,9	18	1890	1800
или брусника	19,8	18	1980	1800
или смородина черная, или крыжовник	18	18	1800	1800
или смородина красная	18,9	18	1890	1800
Вода	167,4	167,4	16740	16740
Черника	21,6	21,6	2160	2160
или вишня	25,2	21,6	2520	2160
или алыча	23,4	21,6	2340	2160
или слива	24,3	21,6	2430	2160
Сахар	18	18	1800	1800
Вода	164,7	164,7	16470	16470
Крахмал картофельный	8,1	8,1	810	810
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Клюкву, или бруснику, или чернику или смородину или вишню перебирают, удаляют плодоножку и моют, у вишни удаляют косточки. Плоды и ягоды протирают. Сок отжимают и процеживают. Мезгу заливают горячей водой (на 1 часть мезги 5-6 частей воды), проваривают при слабом кипении 10-15 мин и процеживают. В полученный отвар (часть его охлаждают и используют для разведения крахмала) добавляют сахар, доводят до кипения и при помешивании сразу вливают подготовленный крахмал, вновь доводят до кипения и добавляют отжатый сок. Алычу, или сливу, или крыжовник перебирают, моют. У алычи или сливы удаляют косточки. Подготовленные ягоды варят с небольшим количеством воды в течении 7-10 мин, отвар сливают, ягоды протирают. В отвар добавляют сахар, пюре, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал при перемешивании и вновь доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Порционируют в стаканы или чашки при t 12 – 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – кисель прозрачный, без комочков;
- **Цвет** – соответствующий цвету ягод или плодов, из которых приготовлен кисель;
- **Вкус** – кисло – сладкий, с привкусом плодов и ягод;
- **Запах** – плодов и ягод, из которых приготовлен кисель;
- **Консистенция** – однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,1	0,1	29,49	105,96

Технолог

Заведующий производством

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
« 01 » СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта Напиток из клюквы, протертой с сахаром

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Клюква	23,76	22,5	2376	2250
Сахар	21,6	21,6	2160	2160
Вода	182,7	182,7	18270	18270
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Клюкву перебирают, промывают проточной водой, протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5 – 8 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения и охлаждают.

3. Правила оформления, подачи.

Напиток подают в стакане или чашке.
Температура подачи 7°C - 14°C.
Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – прозрачный, напиток налит в стаканы;
- Цвет – ярко – красный;
- Вкус – слегка терпкий, приятный, кисло – сладкий;
- Запах – приятный запах клюквы;
- Консистенция – однородная, жидкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,07	0,05	22,34	87,75

Технолог _____
Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
« 02 » СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта Напиток из плодов шиповника

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Плоды шиповника сушеные	18	18	1800	1800
Сахар	18	18	1800	1800
Вода	180	180	18000	18000
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Промытые холодной водой плоды шиповника заливают кипятком, варят в закрытой посуде при слабом кипении 5 – 10 минут и добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 2 – 4 часа. После этого отвар процеживают.

3. Правила оформления, подачи.

Напиток подают в стакане или чашке.

Температура подачи 7°C - 14°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – прозрачный, напиток налит в стаканы;
- Цвет – темно – красный;
- Вкус – приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- Запах – приятный запах шиповника;
- Консистенция – однородная, жидкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,29	0,13	19	79,47

Технолог _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. и иннов. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«09» СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта Напиток яблочный

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Яблоки	25,6	22,5	2560	2250
Вода	187,2	187,2	18720	18720
Сахар	21,6	21,6	2160	2160
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления.

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10 – 15 минут и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок, вновь доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Напиток подают в стакане или чашке.

Температура подачи 7°C - 14°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – напиток налит в стаканы, прозрачный;
- **Цвет** – светло – желтый;
- **Вкус** – приятный запах яблок;
- **Запах** – приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;
- **Консистенция** – однородная, жидкая.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,09	0,09	11,2	47,09

Технолог _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева

№ 1, СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта
Овощи тушёные

1. Рецепт к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель С 01.09 по 31.10 С 01.11 по 31.12 С 01.01 по 28 – 29.02 С 01.03	59,4 63 66,6 70,2	46,8	5940 6300 6660 7020	4680
Морковь до 01.01 с 01.01	40,5/33,3 ¹ 42,3/33,3 ¹	24,3	4050/3330 ¹ 4230/3330 ¹	2430
Лук репчатый	25,2/21,6 ¹	10,8	2520/2160 ¹	1080
Капуста белокочанная свежая	27,6/21,6 ¹	19,2	2760/2160 ¹	1920
Тыква	35,1	26,1	3510	2610
или кабачки	36,9	26,1	3690	2610
Масло сливочное	7,2	7,2	720	720
Мука пшеничная	1,8	1,8	180	180
Вода	48,6	48,6	4860	4860
Томатная паста	5,4	5,4	540	540
Перец черный горошком	0,036	0,036	3,6	3,6
Лавровый лист	0,012	0,012	1,2	1,2
Соль	1,2	1,2	120	120
Выход	-	180	-	18000

¹ – в графе «Брутто» в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе – масса продуктов нетто, в графе «Нетто» – масса готовых продуктов

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Овощи и лук нарезают дольками или кубиками, слегка припускают с маслом сливочным. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части, нарезают шашками и припускают. Затем капусту и овощи соединяют. После этого добавляют нарезанную сырую тыкву или кабачки, очищенные от кожицы и семян. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Пшеничную муку просеивают, высыпая в разогретое масло сливочное и припускают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Мука должна иметь слегка кремовый цвет. В припущенную муку, охлажденную до 60 – 70°C, вливают четвертую часть теплой воды и вымешивают до образования однородной массы и соединяют с разведенной томатной пастой, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, соединяют с припущенными овощами и тушат до готовности. В конце добавляют соль и специи.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – овощи одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом;
- **Цвет** – красновато – оранжевый;
- **Вкус, запах** – характерный для овощей, умеренно островатый;
- **Консистенция** – мягкая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
3,16	9,79	31,40	176,59

Технолог _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию

АО «КСП Колпинского района»

Е.М. Формалева

Формалева

01.06.2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта №71

Помидор свежий кусочком

1. Рецепт (сб.рец 2017)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Помидор свежий кусочком	102	100	10200	10000
Выход	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленные помидоры нарезать кусочками.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускать порциями на закусочной тарелке.

Температура подачи 14°C.

Срок реализации 30 мин с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – соответствуют данному ботаническому виду.
- Цвет, вкус, запах, консистенция – соответствуют данному ботаническому виду.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,1	0,2	3,8	21,78

Технолог _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ

Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию

АО «КСП Колпинского района»

Е.М. Формалева

« » _____ 2025г

АО «КСП Колпинского района»


 УТВЕРЖДАЮ
 Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалсева

Q 1 «СЕН 2025» 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 326 Рис припущенный

1. Рецепт (сб.реп 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая	63,6	63,6	6360	6360
Соль	1,8	1,8	180	180
Вода	-	132	-	13200
Масло сливочное	6	6	600	600
Выход готовой продукции	-	180	-	18000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Рис перебирают, промывают в теплой, а затем в горячей воде. В подсоленную воду добавляют 50% масла, предусмотренного рецептурой, и всыпают подготовленную для варки крупу рисовую. Варят при помешивании до загустения. Добавляют остальное масло. Закрывают котёл крышкой и доваривают рис при слабом нагреве.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Рис припущенный укладывают на тарелку горкой. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса несколько вязкая, заправлена маслом;
- **Цвет** – светло – кремовый или серовато – белый;
- **Вкус, запах** – характерный для припущенного риса с привкусом и ароматом сливочного масла;
- **Консистенция** – зерна риса мягкие, однородные.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,1	4,66	38,1	225,4

Технолог _____

Заведующий производством _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 52 Салат из свеклы отварной с маслом растительным

1. Рецепт (сб.рец 2017г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла				
до 01.01	115	89,8 ¹	11500	8980 ¹
с 01.01	119		11900	
Масло растительное	8	8	800	800
Соль	2,2	2,2	200	200
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

¹ – масса вареной очищенной свеклы

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Свеклу предварительно промывают, тщательно перебирают, повторно промывают в проточной воде, отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают соломкой. В свеклу добавляют соль и перемешивают. При отпуске заправляют растительным маслом.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Салат укладывают горкой в салатник или на тарелку.

Температура подачи 14°C.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – соответствует с технологией, салат уложен горкой, заправлен маслом растительным;
- **Цвет** – характерный для используемых овощей;
- **Вкус, запах** – характерный для используемых овощей, с привкусом растительного масла;
- **Консистенция** – мягкая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
1,01	5,74	6,62	98,45

Технолог _____

Заведующий производством _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта
Чай с сахаром и апельсином

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Чай высшего или первого сорта	0,92	0,92	92	92
Вода	-	49,7	-	4970
Чай – заварка	-	46	-	4600
Вода	124	124	12400	12400
Сахар	14	14	1400	1400
Апельсин	6,5	5	650	500
Выход	-	185	-	18500

2. Описание технологии приготовления.

Чай заваривают в чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на $\frac{1}{3}$ объема чайника, настаивают 5 – 10 минут, после чего доливают кипятком. **Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя.** Воду соединяют с сахаром, доводят до кипения. К полученному сахарному сиропу добавляют чай – заварку.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Готовый чай подают в стакане или чашке. Апельсин, нарезанный кружочками, кладут в чай непосредственно перед отпуском. Температура подачи горячего чая 75°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид, консистенция** – прозрачная жидкость;
- **Цвет, вкус, запах** – ярко выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом апельсина.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
0,25	0,01	6,9	27,4

Технолог _____

Заведующий производством _____

« 01 СЕН 2025г »

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 107/252 Суп с крупой и говядиной

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Крупа рисовая, перловая, манная	20	20	2000	2000
пшеничная, овсяная, пшено, ячневая	25	25	2500	2500
Морковь	12,5	10	1250	1000
Лук репчатый	12,0	10	1200	1000
Говядина	22	16,2	2200	1620
Масса отварной говядины	-	10	-	1000
Масло сливочное	5	5	500	500
Вода:				
Для крупы манной	240	240	24000	24000
Для остальных круп	250	250	25000	25000
Соль	1,5	1,5	150	150
Выход готовой продукции	-	250/10	-	25000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленное мясо закладывают в горячую воду и варят бульон при слабом кипении 2 – 2,5 часа. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1 – 2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Крупу перловую, пшеничную промывают сначала в теплой, затем в горячей воде, закладывают в кипящую воду, за 5-15 мин до её готовности добавляют припущенные лук и морковь с маслом сливочным. При приготовлении супа с манной крупой, овощи закладывают в первую очередь, а в конце добавляют манную крупу и варят до готовности.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают суп с крупой вместе с отварной говядиной в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части супа – овощи, нарезанные кубиками, овощи не переварены, крупа – хорошо разварившаяся;
- **Цвет** – светло – серый, прозрачный, овощей и крупы – натуральный;
- **Вкус, запах** – приятный, свойственный припущенным овощам, вареной крупы, умеренно соленый;
- **Консистенция**: овощей, мяса – мягкая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
4,88	6,8	20,79	201,36

Технолог _____

Заведующий производством _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева

16.01.2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 95/252
Суп из овощей с говядиной и сметаной

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста свежая белокочанная	25	20	2500	2000
Картофель с 01.09 по 31.10	67	50	8300	5000
с 01.11 по 31.12	71			
с 01.01 по 28 – 29.02	77			
с 01.03	83			
Морковь до 01.01	12,5	10	1330	1000
с 01.01	13,3			
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Горошек зеленый консервированный	12	8	1200	800
Масло сливочное	5	5	500	500
Говядина	22	16,2	2200	1620
Масса отварной говядины	-	10	-	1000
Вода	190	190	19000	19000
Соль	1,5	1,5	150	150
Сметана	10	10	1000	1000
Выход готовой продукции	-	250/10/10	-	25000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленное мясо говядины закладывают в горячую воду и варят бульон при слабом кипении 2 – 2,5 часа. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1 – 2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Картофель, морковь, лук репчатый промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Капусту белокочанную промывают, удаляют 3–4 наружных листа и кочерыгу и шинкуют соломкой. Мелко нашинкованную морковь и лук репчатый припускают со сливочным маслом. В кипящую подсолённую воду кладут нашинкованную белокочанную капусту, брусочки картофеля. За 10 – 15 минут до окончания варки супа добавляют припущенные овощи, горошек зеленый. За 5 минут до окончания варки добавляют сметану и доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают суп из овощей вместе с отварной говядиной в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части супа – капуста, морковь, лук репчатый нашинкованы соломкой, картофель – брусочками, овощи не переварены;
- **Цвет:** – светло-желтый, овощей – натуральный, жира на поверхности – оранжевый, мяса – коричневый;
- **Вкус, запах** – приятный, капусты, картофеля, овощей, отварной говядины, умеренно соленый;
- **Консистенция:** овощей, мяса – мягкая, капусты – слегка хрустящая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
7,2	7,01	10,2	131,5

Технолог _____

Заведующий производством _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 262 Сердце в соусе

01 СЕН 2025 2025г

1. Рецепт (сб.рец 2017г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сердце говяжье	98	83	9800	8300
Морковь	3,0	2	300	200
Лук репчатый	2,5	2	250	200
Масло растительное	5	5	500	500
Соль	0,5	0,5	50	50
Масса готового сердца	-	50	-	5000
Мука пшеничная	3,7	3,7	370	370
Вода	37,5	37,5	3750	3750
Сметана	12,5	12,5	1250	1250
Соль	0,4	0,4	40	40
Лук репчатый	11,9	10	1190	1000
Масло сливочное	1	1	100	100
Томатная паста	5	5	500	500
Масса соуса	-	50	-	5000
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Сердце говяжье размораживают на воздухе при комнатной температуре, укладывая ее в один ряд на противни. После размораживания сердце разрезают вдоль, удаляют сгустки крови и замачивают в холодной воде на 1 – 2 часа, тщательно промывают. Морковь и репчатый лук промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде и нарезают. **Приготовление сметанного соуса с томатом и луком:** пшеничную муку просеивают, высыпают в разогретое масло и припускают при непрерывном помешивании, не допуская пригорания. Мука должна иметь слегка кремовый цвет. В муку, охлажденную до 60 - 70°C, вливают четвертую часть горячей воды вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду и кипятят 10 – 15 минут. К белому соусу добавляют прокипяченную сметану, соль и проваривают в течение 3 – 5 минут. Процеживают и доводят до кипения. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1, доводят до кипения и соединяют с полученным сметанным соусом. Репчатый лук промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде и шинкуют. Лук припускают с добавлением разведенной томатной пастой 5 – 7 минут, затем соединяют с соусом сметанным. Подготовленное сердце отваривают с добавлением овощей до готовности. Затем нарезают на куски массой по 20 – 30 г и запекают. Затем заливают соусом, сметанным с томатом и луком и тушат в течение 5 – 10 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают сердце в соусе на тарелке для второго блюда. Температура подачи 65°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** –отварное запечённое сердце, нарезанное кусками (20 – 30 г), в соусе;
- **Цвет:** сердца – темно – серый, соуса – светло –оранжевый;
- **Вкус**– тушеного сердца, умеренно соленый, свежей сметаны, припущенного лука и томата;
- **Запах** –тушеного сердца, с ароматом кореньев;
- **Консистенция**– мягкая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
11,41	7,48	5	118,11

Технолог _____

Заведующий производством _____


 УТВЕРЖДАЮ
 Зам. ген. дир. по произв. контр. развитию
 АО «КСП Колпинского района»
 Е.М. Формалева

«03» СЕН 2025 2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта №263 Рыба, запеченная в омлете

1. Рецепттура (сб.реп 2016г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай (сайда/ треска/пикша) филе	95,5	81,25	9750	8125
Вода для припускания рыбы	30	30	3000	3000
Масса припущенной рыбы:	-	67		6700
Мука пшеничная	4	4	400	400
Яйцо	3/5шт	25	62,5 шт.	2500
Молоко, м.д.ж.2,5%	10	10	1000	1000
Соль	0,5	0,5	50	50
Масса полуфабриката	-	87	-	8700
Масло растительное	6,9	6,9	690	690
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Рыбу размораживают, промывают в проточной воде, нарезают порционные куски. Яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами. Филе рыбы припускают в небольшом количестве воды, затем укладывают на противень, смазанный маслом растительным.

Сверху заливают омлетной смесью из яиц, молока, соли и муки и запекают в жарочном шкафу.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают рыба, запечённая в омлете на тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – куски рыбы с ровной поверхностью, форма может быть слегка деформированной, колер на поверхности золотистый разных оттенков;
- **Цвет:** филе рыбы на разрезе – белый, поверхность жареной рыбы от золотисто – желтого до золотисто – коричневого цвета;
- **Вкус, запах** – приятный умеренно соленый, характерный для запечённой рыбы с приятным оттенком яиц;
- **Консистенция** – мягкая, сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
13,85	10,8	3,34	166,29

Технолог _____

Заведующий производством _____

Юрий
01 СЕН 2025

Технологическая карта № 91/307 **Рассольник Ленинградский с птицей и сметаной**

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель				
с 01.09 по 31.10	100		10000	
с 01.11 по 31.12	107	75	10700	7500
с 01.01 по 28 – 29.02	115		11500	
с 01.03	125		12500	
Крупа перловая	5	5	500	500
Морковь до 01.01	12,5	10	1250	1000
с 01.01	13,3		1330	
Лук репчатый	6	5	600	500
Огурцы соленые	17	15	1700	1500
Масло сливочное	5	5	500	500
Вода	190	190	19000	19000
Соль	1,5	1,5	150	150
Филе куриное (грудка на кости)	15,33	14,4	2256	1440
Масса отварной птицы	-	10	-	1000
Сметана	10	10	1000	1000
Выход готовой продукции	-	250/10/10	-	25000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленные тушки птицы закладывают в горячую воду и варят бульон при слабом кипении 1 – 1,5 часа. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовое мясо нарезают по 1 – 2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Крупу перловую перебирают, промывают несколько раз в теплой воде, закладывают в кипящую воду, варят до полуготовности, отвар сливают, а крупу промывают.

Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбикам. У огурцов с грубой кожей и крупными семенам предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Картофель, морковь, лук промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель нарезают брусочками, лук и морковь – соломкой. В кипящую воду закладывают крупу; доводят до кипения, кладут картофель, затем добавляют припущенные с

маслом сливочным морковь и репчатый лук, через 5 – 10 минут вводят припущенные огурцы. За 5 минут до окончания варки добавляют сметану и доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают рассольник Ленинградский вместе с отварной курой в тарелке для первого блюда.

Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части рассольника – овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы – без кожицы семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, морковь лук – соломкой), овощи не переварены, перловая крупа – хорошо разварившаяся, набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;
- **Цвет:** бульона – с кремоватым оттенком, жира на поверхности – желтый;
- **Вкус, запах** – огуречного рассола, приятный, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- **Консистенция:** картофеля, моркови, лука – мягкая, огурцов – слегка хрустящая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,0	6,94	18,1	186,9

Технолог _____

Заведующий производством _____

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 273
Котлеты, биточки (особые)

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Говядина (котлетное мясо)	76	56	7600	5600
Свинина (котлетное мясо)	28	24	2800	2400
Хлеб пшеничный	16	16	1600	1600
Вода	20	20	2000	2000
Сухари	10	10	1000	1000
Соль	1,16	1,16	116	116
Масса полуфабриката	-	124	-	12400
Масло растительное	6	6	600	600
Выход готовой продукции	-	100	-	10000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо говядины и свинины размораживают при комнатной температуре, промывают проточной теплой водой, зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани и нарезают на куски. Мясо пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в воде отжатым черствым пшеничным хлебом, добавляют соль. Массу еще раз измельчают на мясорубке, вымешивают и выбивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия кругло – приплюснутой формы толщиной 2,0 – 2,5 см (котлеты, биточки особые), панируют в сухарях. Изделия укладывают на разогретую до 160 – 170°C смазанную маслом поверхность сковороды, противня или функциональной емкости и запекают до готовности в жарочном шкафу. Температура внутри изделия не ниже 85°C.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают котлеты, биточки особые на тарелке для вторых блюд. Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид:** котлеты- овально-приплюснутой формы с заостренным концом, биточки особые – кругло - приплюснутой, с тонкой панированной корочкой, равномерно запеченные;
- **Цвет:** поверхности изделия – коричневый, в разрезе – от светло – серого до серого;
- **Вкус, запах** – приятный, умеренно соленый, характерный для запеченного мяса без привкуса хлеба, с приятным оттенком панировочных сухарей;
- **Консистенция** – однородная, сочная, пышная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
15,1	13,1	14,37	276,18

Технолог

Заведующий производством

2025г

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта №259 Жаркое по – домашнему со свиной

1. Рецепт (сб. рец.2017)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свинина	172,4	147,8	17240	14780
Соль	1	1	100	1100
Вода (для тушения свинины)	467	467	46700	46700
Масса тушеного мяса	-	89,6	-	8960
Картофель с 01.09 по 31.10	202	149	20200	14900
с 01.11 по 31.12	215,8		21580	
с 01.01 по 28 – 29.02	233,3		23330	
с 01.03	254,3		25430	
Лук репчатый	23,33	19,0	2333	1900
Масло растительное	7,5	7,5	750	750
Томатная паста	3,5	3,5	350	350
Масса готовых овощей	-	168	-	16800
Вода (для тушения жаркого)	58,3	58,3	5830	5830
Выход готовой продукции	-	280	-	28000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо свинины размораживают, промывают проточной теплой водой, зачищают от сухожилий и грубой соединительной ткани и нарезают по 2 – 4 куса на порцию массой по 30 – 40 г, заливают водой, добавляют соль и тушат. Картофель, лук репчатый промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде, нарезают дольками и припускают с маслом растительным. Готовые мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и воду (продукты только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат 40 – 50 минут.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают жаркое по-домашнему со свиной в тарелке для второго блюда.

Температура подачи 65°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид – мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке;
- Цвет: мяса и соуса –коричневый, картофеля – желтый с оранжевым оттенком;
- Вкус, запах –характерный для тушеных мяса и овощей, умеренно острый;
- Консистенция: мяса –мягкая, нежная, блюда – сочная.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
14,41	17,50	37,10	367,25

Технолог

Заведующий производством

Формалева

01.06.2025 2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 243
Зразы рыбные рубленые

1.Рецептура (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Минтай (пикша, сайда, треска) филе	70	60	7200	6000
Хлеб пшеничный	16,3	16,3	1630	1630
Молоко или вода	23,5	23,5	2350	2350
Соль	1,55	1,55	155	155
Масса рыбная котлетная	-	96,3	-	9630
Фарш: лук репчатый	23,55	20	2355	2000
Масло сливочное	3,55	3,55	355	355
Сухари	1,8	1,8	180	180
Масса фарша	-	18,1	-	1810
Сухари	5,44	5,44	244	544
Масса полуфабриката	-	118,2	-	1182
Масло растительное	7,22	7,22	722	720
Выход готовых зраз	-	100	-	10000

2.Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, пропускают через мясорубку, соединяют с замоченным в молоке или воде отжатым черствым пшеничным хлебом, добавляют соль. Массу тщательно перемешивают и выбивают. Рыбную котлетную массу формируют в виде лепешки толщиной в 1 см, на середину которой кладут фарш (измельченный припущенный с маслом сливочным лук, смешанный с сухарями и солью). После этого края лепешек соединяют, панируют в сухарях, придавая им овальную форму. Запекают на противне, смазанном маслом растительным в пароконвектомате 25 мин при температуре 170 °С. Температура внутри изделия не ниже 85 °С.

3.Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают зразы рыбные, рубленные на тарелке для второго блюда. Температура подачи 65°С.Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- ***Внешний вид:** зраза – овальной формы с тупыми концами, поверхность без разрывов и трещин;
- ***Цвет:** поверхности изделия – коричневый, в разрезе – слоистое - светло – серых тонов;
- ***Вкус, запах**– приятный, умеренно соленый, характерный для запечённого рыбного изделия без привкуса хлеба, с выраженным вкусом припущенного с маслом сливочным лука;
- ***Консистенция** зраз– мягкая, сочная с фаршем.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
12,07	10,27	14,66	182,44

Технолог

Заведующий производством

Е.М. Формалева
2025г

АО «КСП Колпинского района»
Технологическая карта № 80
Борщ сибирский со сметаной

1. Рецепт (сб.рец. 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Свекла до 01.01 с 01.01	50 53		5000 5300	
Капуста свежая	25	20	2500	2000
или квашеная	22	15	2200	1500
Картофель с 01.09 по 31.10 с 01.11 по 31.12 с 01.01 по 28 – 29.02 с 01.03	13 14 15 17	10	1300 1400 1500 1700	1000
Морковь до 01.01 с 01.01	13 13	10	1300 1300	1000
Фасоль	10	10	1000	1000
Вода для варки фасоли	-	125	-	12500
Петрушка(корень)	4	3	400	300
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Томатная паста	3	3	300	300
Масло сливочное	4	4	400	400
Сахар	3	3	300	300
Кислота лимонная	0,2	0,2	20	20
Вода	200	200	20000	20000
Соль	1,25	1,25	125	120
Сметана	15	15	1500	1500
Выход готовой продукции	-	250/15	-	25000/1500

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Картофель, морковь, петрушку, лук репчатый промывают, перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде и нарезают картофель – кубиками, морковь, петрушку и лук – шинкуют ломтиками. Лук репчатый, корень петрушки и морковь припускают с маслом сливочным добавляют томатную пасту. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части и нарезают шашечками. В кипящую воду закладывают нашинкованную капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель, варят 10 – 15 минут. Затем кладут подготовленную нашинкованную свеклу, припущенные овощи, за 10 минут до окончания варки кладут предварительно сваренную фасоль, добавляют соль, сахар, лимонную кислоту. Сметану закладывают в борщ за 5 минут до готовности и доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают борщ сибирский со сметаной в тарелке для первых блюд.

Температура подачи 75°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, морковь, лук – ломтиками, капуста-шашечками), набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;
- **Цвет** – малиново – красный, жир на поверхности – оранжевый;
- **Вкус, запах** – кисло – сладкий, характерный для овощей с ароматом припущенных овощей;
- **Консистенция:** овощей, фасоли, капусты свежей – упругая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,07	7,84	22,52	201,80

Технолог _____

Заведующий производством _____

АО «КСП Колпинского района» Технологическая карта № 89/307 Рассольник с птицей и сметаной

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картофель с 01.09 по 31.10	100		10000	
с 01.11 по 31.12	107	75	10700	7500
с 01.01 по 28 – 29.02	115		11500	
с 01.03	125		12500	
Морковь до 01.01	12,5	10	1250	1000
с 01.01	13,3		1330	
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Огурцы соленые	17	15	1700	1500
Масло сливочное	5	5	500	500
Вода	190	190	19000	19000
Соль	1,5	1,5	150	150
Грудка куриная на кости	15,33	14,4	2256	1440
Масса отварной птицы	-	10	-	1000
Сметана	10	10	1000	1000
Выход готовой продукции	-	250/10/10	-	25000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Подготовленные тушки птицы закладывают в горячую воду и варят бульон при слабом кипении 1 – 1,5 часа. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности кури. Готовность мяса кури определяют по выделению бесцветного сока. Готовое мясо кури нарезают по 1 – 2 куса на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Соленые огурцы нарезают соломкой или ромбикам. У огурцов с грубой кожей и крупными семенам предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды в течение 15 минут. Картофель, морковь, лук промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в проточной воде. Картофель нарезают брусочками, лук и морковь – соломкой. В кипящую воду кладут картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности. Затем добавляют припущенные с маслом сливочным, морковь и репчатый лук, через 5 – 10 минут вводят припущенные огурцы. За 5 минут до окончания варки добавляют соль, сметану и доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускают рассольник вместе с отварной курой в тарелке для первого блюда.
Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- **Внешний вид** – на поверхности жидкой части блески масла, в жидкой части рассольника – овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы – без кожицы семян, нарезаны ромбиками или соломкой, картофель – брусочками, морковь, лук – соломкой), овощи не переварены, перловая крупа – хорошо разварившаяся, набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;
- **Цвет:** кремовый оттенок, жира на поверхности – желтый;
- **Вкус, запах** – огуречного рассола, приятный, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;
- **Консистенция:** картофеля, моркови, лука – мягкая, огурцов – слегка хрустящая, соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

5. Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции блюда

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Б	Ж	У	
5,0	6,84	14,5	128,1

Заведующий производством: _____

Технолог: _____

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта № 84/307

Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной.

1. Рецепт (сб.рец 2010г)

Наименование продуктов	На 1 порцию, г		На 100 порций, г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	63	50	6300	5000
Картофель				
с 01.09 по 31.10	40		4000	
с 01.11 по 31.12	43	30	4300	3000
с 01.01 по 28 – 29.02	46		4600	
с 01.03	50		5000	
Морковь до 01.01	12,5	10	1250	1000
с 01.01	13,3		1330	
Лук репчатый	12	10	1200	1000
Филе кури (грудки на кости)	15,33	14,4	2256	1440
Масса отварной птицы	-	10	-	1000
Масло сливочное	5	5	500	500
Вода	200	200	20000	20000
Соль	1,5	1,5	150	150
Сметана	10	10	1000	1000
Выход готовой продукции	-	250/10/10	-	25000/1000/1000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Филе кури размораживают, промывают проточной теплой водой. Подготовленное мясо птицы (филе кури) закладывают в горячую воду и варят бульон при слабом кипении до готовности, снимая пену. Соль добавляют в бульон за 15 – 20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют по выделению бесцветного сока. Готовое филе кури нарезают поперек волокон по 1 кусочку на порцию, заливают небольшим количеством бульона, доводят до кипения и хранят до отпуска. Картофель, морковь, лук репчатый промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель нарезают брусочками, лук – шинкуют, морковь – соломкой. Лук репчатый и морковь припускают с маслом сливочным. Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 – 4 части и шинкуют. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные овощи, соль и варят до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют сметану и доводят до кипения.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Отпускаю щи из свежей капусты с картофелем вместе с отварной птицей в тарелке для первого блюда. Температура подачи 75°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

УТВЕРЖДАЮ
Зам.ген.дир. по произв. и контр. развитию
АО «КСП Колпинского района»
Е.М. Формалева
«01» СЕН 2025г

АО «КСП Колпинского района»

Технологическая карта к/к Кондитерские изделия

1. Рецепттура к/к

Наименование продуктов	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто (в г)	Нетто(г)	Брутто, (г)	Нетто, (г)
Кондитерские изделия	30	30	3000	3000
Выход:	-	30	-	3000

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Готовый продукт промышленного производства.

3. Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий.

Подают на пирожковой тарелке.

4. Характеристика изделия по органолептическим показателям.

- Внешний вид –соответствует данному кондитерскому изделию;
- Цвет, вкус, запах, консистенция –соответствуют данному кондитерскому изделию.

5.Сведения о пищевой и энергетической ценности одной порции.

Пищевые вещества, г			Энергетическая ценность, ккал
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
0,45	2,94	21,75	105,01

Технолог _____

Заведующий производством _____