

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ОАО «Комбинат  
 школьного питания»

*О.В. Кротова*  
 11/01/2024

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №516

**Щи домашние**  
 наименование кулинарной продукции

СТБ 1210-2010

1.РЕЦЕПТУРА: ТПКУП «Комбинат школьного питания г.Минска»

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 кг ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ ( г, мл)	
	БРУТТО	НЕТТО
Капуста белокочанная	62,5*	50
Картофель очищенный п/ф	30*	30
Или картофель молодой	37,5*	
Или картофель с 01.09 по 31.10.	40*	
с 01.11. по 31.12.	42,9*	
с 01.01 по 28-29.02.	46,2*	
с 01.03.	50*	
Морковь сырая очищенная п/ф	12,5*	12,5
Или морковь до 01.01.	15,6*	
с 01.01.	16,7*	
Лук репчатый очищенный п/ф	10*	10
Или лук репчатый	11,9*	
Томатная паста	2	2
Масло сливочное или	5	5
Масло растительное	2,5	2,5
и масло сливочное	2,5	2,5
Соль	1,5	1,5
Лавровый лист	0,01	0,01
Вода	200	200
Выход готовой продукции	250	

\* Согласно акту контрольной проработки

**2. Описание технологии приготовления:**

Капусту белокочанную перебирают, зачищают, промывают в проточной воде, нарезают на 2 - 4 части, удаляют кочерыжку, нарезают соломкой. Картофель предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат картофеля свежего очищенного промывают в проточной воде), нарезают брусочками. Морковь предварительно промывают, тщательно перебирают, очищают, повторно промывают в проточной воде (полуфабрикат моркови свежей очищенной промывают в проточной воде), нарезают соломкой или натирают на крупной терке. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной



Утверждаю  
 Директор ОАО «Комбинат  
 школьного питания»  
*Кротова* О.В. Кротова  
 « 19 » « 06 » 2024г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №588

## Крокет «Полезный»

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепт: фирменное.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров охлажденное	10	10
или филе цыплят-бройлеров замороженное	*	10
или цыпленка-бройлера потрошеные 1 категории охлажденные	18	10
или цыпленка-бройлера потрошеные 1 категории замороженные	*	10
Свинина (кроме вырезки, корейки) охлажденная	85	85
или свинина (кроме вырезки, корейки) замороженная	*	85
Хлеб пшеничный	6	6
Вода	8	8
Творог	10	10
или сыр творожный «Рикотта»	10	10
Крахмал	4	4
Куркума	0,8	0,8
Сухари панировочные	4,5	4,5
Мука пшеничная	4,5	4,5
Соль	0,9	0,9
<b>Масса полуфабриката</b>		<b>131</b>
Масло растительное	6	6
<b>Выход готового изделия :</b>		<b>100</b>

\*- масса брутто определяется путем контрольной проработки

## 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной водой (12-15°C). Тушки птицы размораживают на воздухе при



температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой, разделяют, отделяют от костей мякоть с кожей. Филе птицы промывают холодной проточной водой, при необходимости размораживают.

Филе (или мякоть с кожей) птицы, пропускают через мясорубку вместе со свиной, творогом (или сыром творожным), соединяют с замоченным в воде черствым пшеничным хлебом и вновь пропускают через мясорубку, добавляют крахмал, соль. Массу хорошо вымешивают, дают настояться 20-30 минут, формируют шарики и панируют в смеси муки, куркумы и сухарей, выкладывают на противни, смазанные маслом, запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 20-25 минут, при необходимости переворачивая.

В пароконвектомате готовят при температуре 170°C, на режиме «конвекция+пар», влажность 30% в течение 15 минут.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 200°C в течение 10 минут.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

### 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:

**Внешний вид** – запеченное изделие из рубленой массы шарообразной формы;

**Цвет** – корочки – светло-коричневый, с золотисто-оранжевым оттенком, на разрезе – светло-серый;

**Вкус, запах** – характерный для запеченных изделий из мяса, птицы и творога;

**Консистенция** - сочная, мягкая;

4. Срок годности и условия хранения: на мармите или плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой ценности в пересчете на 100 г продукции.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
20,7	16,4	13,7	282/1181

Е.В. Сурина

ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю  
 Директор ОАО «Комбинат  
 школьного питания»  
 Криворова О.В. Криворова  
 26 июля 2023г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №593  
 на кулинарную продукцию

НАПИТОК «ЛЮБИМЫЙ»

по СТЬ 1210-2010

**1.РЕЦЕПТУРА:**

НАИМЕНОВАНИЕ СЫРЬЯ	РАСХОД СЫРЬЯ НА 1 ПОРЦИЮ ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ ( г )	
	БРУТТО	НЕТТО
Припас красносмородиновый	120	120
Сахар	50	50
Вода	890	890
<b>Выход готовой продукции</b>	<b>1000</b>	

**2.ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:**

В протертую красную смородину вливают небольшое количество теплой кипяченой воды (40°C), перемешивают, добавляют сахар и остальную кипяченую воду, доводят до кипения и охлаждают.

Готовый напиток, охлажденный до комнатной температуры, порционируют в стаканы.  
 Рекомендуемая норма отпуска 150-200мл на порцию.

**3.ХАРАКТЕРИСТИКА БЛЮДА ПО ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ:**

*внешний вид* – однородная прозрачная жидкость, в которой может быть незначительное количество взвешенных частиц;

*цвет* – розово-красный, разной интенсивности;

*вкус, запах* – кислоовато – сладкий, с привкусом и ароматом красной смородины;

*консистенция* – жидкая.

**4. СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ:**

При комнатной температуре не более 3 часов.

**5.СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ на 100г БЛЮДА:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
0	0	12,9	211 кДж (50,4 ккал)

Е.В.Сурнина

ГОСУДАРСТВЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЦЕНТР ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ БЮДЖЕТНЫХ ОРГАНИЗАЦИЙ  
МОГИЛЕВСКОГО РАЙОНА»

УТВЕРЖДАЮ

Управляющий государственного  
учреждения «Центр по обеспечению  
деятельности бюджетных организаций  
Могилевского района»

С.В. Григорович

30 января 2023 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 11  
на кулинарную продукцию

САЛАТ «БЕЛКА»

по СТБ (ГОСТ. ТУ) СТБ 1210-2010

дата введения 03.01.2023

1. Рецепттура

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	56,2	45
Лук репчатый	17,8	15
Яйцо отварное*	16	16
Кукуруза консервированная	28,3	17
Масло растительное	8	8
Соль	1	1
Выход готового изделия:		100

\*закладка сырого продукта берется после акта контрольной проработки.

2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2-4 части, бланшируют погружным в кипяток на 1-2 минуты, шинкуют, посыпают солью, и слегка перетирают до появления сока. Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают в проточной воде, а затем ошпаривают. Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30С) растворе кальцинированной или пищевой соды. ополаскивают в проточной воде и погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 гр соли на 10 яиц), варят в течении 10 минут после закипания воды, по окончанию варки погружают в холодную воду, охлаждают, очищают и измельчают. Консервированную кукурузу промывают и ошпаривают. Капусту соединяют с кукурузой, нарезанным полукольцами репчатым луком, измельченным вареным яйцом, перемешивают. Заправляют растительным маслом непосредственно перед отпуском. Оптимальная температура подачи +14...+16С.

3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

Внешний вид, консистенция: компоненты равномерно нарезаны, салат аккуратно уложен горкой, поверхность овощей блестящая. Допускается незначительное отделение жидкости.



Цвет: типичный для оюишей с вкраплениями кусочков яйца.

Запах: характерный для капусты с ароматом лукаи масла растительного , консистенция салата сочная, овощей хрустящая.

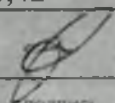
Вкус: слегка солоноватый с прикусом лука.

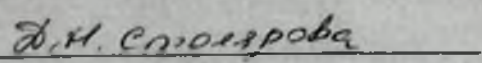
**3. Срок годности и условия хранения.**

В не заправленном виде при температуре +2+6С в течении 1 часа.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности блюда выходом 100 грамм.**

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал/кДж
3,42	9,98	5,36	125,65/525,7

  
\_\_\_\_\_ подпись

  
\_\_\_\_\_ расшифровка подписи

Торгово-производственное коммунальное унитарное предприятие  
«Комбинат школьного питания города Минска»



М.В. Крицкая

10 ноября 2021 г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
на кулинарную продукцию

**Салат 'Нежный'**

по СТБ 1210-2010

Дата введения: 25 10 2021 г

**1 Рецепт**

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Капуста белокочанная	56,3*	45
Огурцы свежие	20,4*	20
Кукуруза сахарная консервированная	*	15
Яйца	-	10
Соль йодированная	0,5	0,5
Масло растительное	10	10
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\* согласно акту контрольной проработки

**2 Описание технологии приготовления кулинарной продукции.**

Белокочанную капусту зачищают, промывают, нарезают на 2 - 4 части, бланшируют, шинкуют, посыпают солью и слегка перетирают. Огурцы свежие перебирают, промывают в проточной воде, удаляют плодоножки, бланшируют, нарезают соломкой.

Индивидуальную упаковку кукурузы, консервированной промывают проточной водой, протирают ветошью, вскрывают, освобождают от маринада, промывают проточной водой, бланшируют.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или пищевой соды, ополаскивают в проточной воде. При поступлении яиц куриных пищевых мытых и дезинфицированных (согласно маркировки изготовителя) предварительная обработка перед приготовлением блюда не требуется. Яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 литра воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут после закипания воды. По окончании варки сразу погружают в холодную воду, охлаждают и очищают, нарезают соломкой.

Подготовленные овощи и яйца соединяют, посыпают солью, перемешивают. Перед отпуском салат заправляют растительным маслом.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой, и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

внешний вид - продукты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, заправлены маслом растительным;



цвет - характерный для используемых продуктов, поверхность блестящая; вкус, запах - типичный для используемых продуктов с привкусом масла растительного;


консистенция – салата - сочная; свежих овощей, яиц, кукурузы - плотная, упругая.

**4. Срок годности и условия хранения:**

В не заправленном виде при температуре от +2 до +6°C не более 2 часов.

**5. Сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
2,7	11,2	4,4	129/540,1

  
подпись разработчика

Бвоя И.Н.  
расшифровка подписи



УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ОАО «Комбинат  
 школьного питания»

*Кротова* О.В. Кротова  
 10.06.2024г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 579  
 на кулинарную продукцию

**Кебаб «Южный»**

по СТЬ 1210-2010

1.Рецептура: фирменное

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Филе цыплят-бройлеров охлажденное	25	25
или филе цыплят-бройлеров замороженное	*	25
или цыплята-бройлеры охлажденные (мякоть с кожей)	44,7	25
или цыплята-бройлеры замороженные (мякоть с кожей)	*	25
Свинина (кроме вырезки, корейки) охлажденная	50	50
или свинина (кроме вырезки, корейки) замороженная	*	50
или говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края) охлажденная	50	50
или говядина (кроме вырезки, толстого и тонкого края) замороженная	*	50
Лук репчатый	8,0	6,7
Чеснок	1,03	0,8
Яйца диетические	-	4,2
Вода	2,5	2,5
Крахмал картофельный	5,8	5,8
Куркума	0,5	0,5
Соль	0,4	0,4
<b>Масса полуфабриката:</b>	-	<b>95</b>
Масло растительное	4,5	4,5
<b>Выход готового изделия :</b>		<b>60</b>

\* согласно акта контрольной проработки

**2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции:**

Мясо размораживают, зачищают, промывают теплой (20-30°C), затем холодной водой (12-15°C). Тушки птицы размораживают на воздухе при температуре 8-15°C, промывают холодной проточной водой, разделывают, отделяют от костей мякоть с кожей. Филе птицы промывают холодной проточной водой, при необходимости размораживают.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% растворе кальцинированной или питьевой соды, тщательно ополаскивают в проточной воде.

Чеснок разделяют на дольки, очищают от кожицы и оболочки и промывают проточной водой.

Лук репчатый перебирают, очищают от кожицы, промывают.

Мясо, мякоть птицы или филе птицы пропускают через мясорубку вместе с чесноком, репчатым луком, добавляют яйца, воду, крахмал, куркуму и соль, тщательно перемешивают, оставляют на 15-30 минут для набухания.

Из полученной массы формируют изделия в виде колбасок, нанизывают на шпажки или без нее, выкладывают на противни, смазанные маслом, и готовят в пароконвектомате при температуре 180°C, на режиме «конвекция+пар», влажность 30% в течение 15 минут.

Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 180 °С в течение 10 минут.

При жарке в жарочном шкафу сначала жарят основным способом на сковороде с маслом, разогретым до температуры 150-160°C в течение 3-5 минут, доводят до готовности в жарочном шкафу при температуре 250-280°C в течение 5-7 минут. Допускается жарка в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 20-25 минут без предварительного обжаривания.

Блюдо может подаваться с соусом или без него.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

### 3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям.

**Внешний вид** – жареное изделие в виде колбасок из рубленой мясной массы на шпажке или без нее;

**Цвет** – корочки изделия - светло-коричневый или коричневый с золотистым оттенком, на разрезе серовато-коричневый;

**Вкус, запах** – характерный для изделий из жареного мяса и птицы, с привкусом и ароматом чеснока и лука;

**Консистенция** - сочная, мягкая;

### 4. Срок годности и условия хранения.

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

### 5. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г блюда:

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, кДж (ккал)
25,7	18,7	9,5	1289 кДж (308 ккал)

К.К. Андреевко



# ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю

Директор ОАО «Комбинат  
школьного питания»

*Кротова*  
О.В. Кротова  
05/07/2024г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 596

на кулинарную продукцию

### Запеканка рыбная «Нептун»

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

1. Рецепт: фирменное.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Фарш рыбный из минтая промышленного производства	*	89,5
Хлеб пшеничный	5,2	5,2
Вода или молоко	11	11
Яйца диетические	-	5,3
Масло сливочное	2,1	2,1
Сыр в вакуумной упаковке	3,2	3,2
Крахмал	2	2
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	2	2
Масло растительное		4
<b>Выход готового изделия:</b>		<b>100</b>

\*- масса брутто определяется путем контрольной проработки

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Промышленное филе или фарш рыбный размораживают на воздухе при комнатной температуре, филе моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку. В рыбную котлетную массу или фарш рыбный добавляют замоченный в воде или молоке черствый пшеничный хлеб и вновь пропускают через мясорубку, добавляют яйца, размягченное масло сливочное, сыр, натертый на терку, соль и перемешивают. Противень смазывают маслом растительным, посыпают сухарями. Подготовленную массу выкладывают на противень слоем 3-4 см, поверхность разравнивают и выпекают в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 30-35 минут до образования на поверхности румяной корочки. **Приготовление в пароконвектомате: при температуре 180-200°C на режиме «конвекция+пар» влажность 30% в течение 25-30 минут до образования румяной корочки. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 210°C в течение 10 минут. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске блюдо может поливаться растопленным сливочным маслом или соусом**

Блюдо можно отпускать выходом 50 г – 100 г.

Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** – запеченное изделие из рубленной рыбной массы без четко определенной формы;

**Цвет** – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-серый;

**Вкус, запах** – характерный для запеченных изделий из рыбной котлетной массы;

**Консистенция** - однородная, сочная, мягкая;


**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности в пересчете на 100 г продукции:**

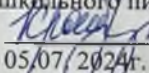
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
20,0	7,9	5,9	174/729

\_\_\_\_\_



Е.В.Сурина

# ОАО «КОМБИНАТ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ»

Утверждаю  
 Директор ОАО «Комбинат  
 школьного питания»  
  
 О.В. Кротова  
 05/07/2024г.

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 596 на кулинарную продукцию

### Запеканка рыбная «Нептун»

По СТБ (ГОСТ, ТУ) 1210-2010

#### 1. Рецепт: фирменное.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готовой продукции, г	
	Брутто	Нетто
Фарш рыбный из минтая промышленного производства	*	89,5
Хлеб пшеничный	5,2	5,2
Вода или молоко	11	11
Яйца диетические	-	5,3
Масло сливочное	2,1	2,1
Сыр в вакуумной упаковке	3,2	3,2
Крахмал	2	2
Соль	0,5	0,5
Сухари панировочные	2	2
Масло растительное		4
<b>Выход готового изделия:</b>	<b>100</b>	

\* - масса брутто определяется путем контрольной проработки

#### 2. Описание технологии приготовления кулинарной продукции.

Яйца промывают сначала в 1%, а затем в 0,5% теплом (с температурой до 30°C) растворе кальцинированной или питьевой соды, ополаскивают в проточной воде.

Промышленное филе или фарш рыбный размораживают на воздухе при комнатной температуре, филе моют в проточной воде.

Филе нарезают на куски, пропускают через мясорубку. В рыбную котлетную массу или фарш рыбный добавляют замоченный в воде или молоке черствый пшеничный хлеб и вновь пропускают через мясорубку, добавляют яйца, размягченное масло сливочное, сыр, натертый на терку, соль и перемешивают. Противень смазывают маслом растительным, посыпают сухарями. Подготовленную массу выкладывают на противень слоем 3-4 см, поверхность разравнивают и выпекают в жарочном шкафу при температуре 250-270°C в течение 30-35 минут до образования на поверхности румяной корочки. Приготовление в пароконвектомате: при температуре 180-200°C на режиме «конвекция+пар» влажность 30% в течение 25-30 минут до образования румяной корочки. Предварительно пароконвектомат прогревают при температуре 210°C в течение 10 минут. Готовую запеканку нарезают на порции. При отпуске блюдо может поливаться растопленным сливочным маслом или соусом

Блюдо можно отпускать выходом 50 г – 100 г.



Указанная в технологической карте рецептура является базовой и на ее основе можно сделать перерасчет на необходимый выход блюда.

**3. Характеристика кулинарной продукции по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** – запеченное изделие из рубленой рыбной массы без четко определенной формы;

**Цвет** – корочки – светло-коричневый с золотистым оттенком, на разрезе – светло-серый;

**Вкус, запах** – характерный для запеченных изделий из рыбной котлетной массы;


**Консистенция** - однородная, сочная, мягкая;

**4. Срок годности и условия хранения:**

На мармите или горячей плите не более 3 часов.

**5. Сведения о пищевой ценности в пересчете на 100 г продукции:**

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал/кДж
20,0	7,9	5,9	174/729

  
Е.В.Сурина