

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9.1.4.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): Апельсин свежий

Номер рецептуры: 9.1.4.1

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
АПЕЛЬСИН	141,8	95	14,18	9,5
Выход готового блюда	-	95	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке апельсины подвергают осмотру. Используются только апельсины без признаков порчи, нормальной зрелости. Апельсины перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Апельсины уложены на тарелке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

АПЕЛЬСИН СВЕЖИЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	40,9	Жиры (г)	0,1		
Белки (г)	0,8	Углеводы (г)	7,7		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	целые плоды уложены на тарелку
Консистенция:	соответствует виду плодов
Цвет:	соответствует виду плодов
Вкус:	соответствует виду плодов
Запах:	соответствует виду плодов

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9.1.5.2

Наименование кулинарного изделия Банан свежий

(блюда):

Номер

рецептуры: 9,1,5,2

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
БАНАН	135,7	95	13,57	9,5
Выход готового блюда	-	95	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке бананы подвергают осмотру. Используются только банан без признаков порчи, нормальной зрелости. Бананы перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Бананы уложены на тарелке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

БАНА СВЕЖИЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	91,2	Жиры (г)	0,4		
Белки (г)	1,4	Углеводы (г)	20		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	плоды уложены на десертную тарелку
Консистенция:	соответствует виду плодов
Цвет:	соответствует виду плодов
Вкус:	соответствует виду плодов
Запах:	соответствует виду плодов



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

Наименование кулинарного изделия Батон обогащенный
(блюда): _____

Номер

рецептуры: ТТК №-12

Наименование сборника Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех
рецептур: образовательных учреждениях/под редакцией В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. -М: ДеЛи принт. 2022-245с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "X" (хлеб). Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Ровно нарезанные ломтики батона подают на тарелке. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	104,8	Жиры (г)	1,2		
Белки (г)	3	Углеводы (г)	20,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик толщиной 1-1,5 см
Консистенция:	батона-пористая, мягкая;
Цвет:	соответствует виду батона
Вкус:	характерный виду батона
Запах:	соответствует виду батона



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12

Наименование кулинарного изделия Батон обогащенный
 (блюда): _____

Номер рецептуры: ТТК №-12

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. -М:ДеЛи принт.2022-245с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Батон нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Ровно нарезанные ломтики батона подают на тарелке. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:
 БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	52,4	Жиры (г)	0,6		
Белки (г)	1,5	Углеводы (г)	10,3		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик толщиной 1-1,5 см
Консистенция:	батона-пористая, мягкая;
Цвет:	соответствует виду батона
Вкус:	характерный виду батона
Запах:	соответствует виду батона

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №240

Наименование кулинарного изделия Биточки рыбные

(блюда): _____

Номер

рецептуры: ТТК№ 240

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	-	45	-	4,5
- с 01.01 (10%)	50	-	5	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	1	1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе рыбы обрабатывают по санитарным правилам. Промывают и нарезают на куски, пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде батонном, кладут соль, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки (кругло-приплюснутой), панируют в сухарях, выкладывают на смазанный маслом растительном противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230 С в течение 20-25 минут или в пароконвектомате в режиме «сухой нагрев-пар» при температуре 160-170 С в течение 30-35 минут. Температура внутри готового изделия 85 С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Биточки подают на тарелке. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

БИТОЧКИ РЫБНЫЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	123,4	Жиры (г)	11,6		
Белки (г)	7,2	Углеводы (г)	11,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	биточки-кругло-приплюснутой формы, поверхность ровная. без трещин.
Консистенция:	сочная, нежная
Цвет:	корочки-золотистый, в разрезе изделия характерный для данного вида рыбы
Вкус:	запеченной рыбы
Запах:	приятный, входящих в блюдо продуктов



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №75

Наименование кулинарного изделия Борщ с капустой, картофелем, птицей и сметаной
 (блюда): _____
 Номер рецептуры: ТТК№-75
 Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
 рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СВЕКЛА	-	20	-	2
- с 01.01 (25%)	26,7	-	2,7	-
- с 01.09 (20%)	25	-	2,5	-
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	-	10	-	1
- с 01.01 (20%)	12,5	-	1,3	-
КАРТОФЕЛЬ	-	10	-	1
- с 01.01 (35%)	15,4	-	1,5	-
- с 01.03 (40%)	16,7	-	1,7	-
- с 01.08 (20%)	12,5	-	1,3	-
- с 01.09 (25%)	13,3	-	1,3	-
- с 01.11 (30%)	14,3	-	1,4	-
МОРКОВЬ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (25%)	8	-	0,8	-
- с 01.09 (20%)	7,5	-	0,8	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (16%)	7,1	-	0,7	-
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,6	3,6	0,36	0,36
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2,5	2,5	0,25	0,25
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ЧЕСНОК	-	0,2	-	0,02
- с 01.01 (15%)	0,24	-	0,02	-
ПФ Птица отварная	5	5	0,5	0,5
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	-	6,2	-	0,62
- с 01.01 (31%)	8,986	-	0,899	-
МОРКОВЬ	-	0,2	-	0,02
- с 01.01 (25%)	0,267	-	0,027	-
- с 01.09 (20%)	0,25	-	0,025	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	1,7	1,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

Картофель, капуста белокочанная, морковь, лук репчатый перебирают, промывают очищают и повторно промывают. Свеклу перебирают, промывают и варят в кожуре 40-50 минут, охлаждают и очищают от кожицы. Лук и морковь шинкуют и припускают с маслом растительным 5-7 минут. В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный брусочками картофель, варят 10-15 мин, кладут припущенные лук и морковь, томатную пасту и чесноком, свеклу и варят борщ до готовности 20-30 минут. За 5-10 мин до окончания варки добавляют соль, сахар, лавровый лист и сметану.

ПФ Птица отварная:

Птицу обрабатывают по санитарным правилам. Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, морковь и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде 45-60 минут. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде при температуре 75 С 1 час.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Борщ подают в глубокой тарелке с отварной птицей. Температура подачи 75 С.
Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

БОРЩ С КАПУСТОЙ, КАРТОФЕЛЕМ, ПТИЦЕЙ И СМЕТАНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	74,8	Жиры (г)	4,2		
Белки (г)	2,8	Углеводы (г)	6,7		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	В жидкой части борща — овощи, сохранившие форму нарезки (свекла, капуста, морковь, лук — соломкой, картофель — брусочками)
Консистенция:	свеклы, овощей — мягкая; капусты свежей — упругая. Соотношение плотной и жидкой частей.
Цвет:	малиново-красный, масла на поверхности — оранжевый;
Вкус:	кисло-сладкий, характерный для овощей и специй с ароматом припущенных овощей;
Запах:	свойственный продуктам, входящим в блюдо



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №471

Наименование кулинарного изделия Булочка "Веснушка"
 (блюда): _____

Номер рецептуры: ТТК№-471

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	42	42	4,2	4,2
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,2	3,2	0,32	0,32
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	1	1	0,1	0,1
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	1,8	1,8	0,18	0,18
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14,5	14,5	1,45	1,45
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с СанПиН. Дрожжи сухие разводят теплой водой (30-35С) и дают 1 час постоять, а затем процеживают.
 Дрожжевое тесто готовят безопасным способом.
 В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до температуры 35-40 С воду, добавляют подготовленные дрожжи, сахар, соль, добавляют подготовленные яйца, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 минут. После этого вводят размягченное масло сливочное и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и начнет легко отделяться от стенок дежи. В конце замеса добавляют подготовленный изюм. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40 С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза. Тесто, приготовленное из муки со слабой клейковиной, обминают 1 раз. Изюм подготавливают заранее: промывают в горячей воде и замачивают для набухания на 10 минут, затем изюм обсушивают. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут на листы, смазанные растительным маслом, на некотором расстоянии друг от друга и ставят в теплое место для расстойки на 60-80 мин. Выпекают в пекарном шкафу 12-15 минут при температуре 230-240 С или в пароконвектомате в режиме «пароконвекционный» в течение 15-17 минут при температуре 160 С и влажности 40 %.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают на тарелке. Температура подачи 15 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления
 Область применения:
 БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА" предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	274,8	Жиры (г)	6
Белки (г)	5,5	Углеводы (г)	42

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	форма круглая, видны вкрапления изюма
Консистенция:	хорошо пропеченная, пористость развитая
Цвет:	от золотистого до светло-коричневого
Вкус:	приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки с изюмом.
Запах:	приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки с изюмом.



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №477

Наименование кулинарного изделия Булочка молочная

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-477

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
ДРОЖОЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,6	0,6	0,06	0,06
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Муку просеивают. Дрожжи сухие разводят теплой водой (30-35С) и дают 1 час постоять, а затем процеживают. Дрожжевое тесто: Опарный способ. В дежу тестомесильной машины загружают муку, приливая молоко температурой 70-100° С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40 С, затем кладут дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40 С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 минут. В подготовленную смесь добавляют оставшееся по рецептуре молоко (35-40 С), соль, сахар и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40 С. Первую обминку производят через 50-60 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Из дрожжевого теста с влажностью 40% формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом растительным листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза. Выпекают в пекарном шкафу 12-15 минут при температуре 230-240 С или в пароконвектомате в режиме «пароконвекционный» в течение 15-17 минут при температуре 160 С и влажности 40 %.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают на тарелке. Температура подачи 15 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления
 Область применения:
 БУЛОЧКА МОЛОЧНАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	207,8	Жиры (г)	5		
Белки (г)	4,9	Углеводы (г)	34		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	форма круглая с 3-4 косыми надрезами;
Консистенция:	состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый
Цвет:	бледно-желтый
Вкус:	приятный, нежный, свежесыпеченной дрожжевой булочки.
Запах:	приятный, нежный, свежесыпеченной дрожжевой булочки.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №479

Наименование кулинарного изделия Булочка Творожная

(блюда): _____

Номер _____

рецептуры: ТТК№-479

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	21	21	2,1	2,1
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,7	0,7	0,07	0,07
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	7	7	0,7	0,7
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	13,3	13,3	1,33	1,33
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВАНИЛИН	0,03	0,03	0,003	0,003
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	-	0,4	-	0,04
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с СанПиН. Дрожжи сухие разводят теплой водой (30-35С) и дают 1 час постоять, а затем процеживают. Творог протирают.
 В дежу тестомесильной машины загружают подготовленный творог. Приливая молоко температурой 70-100 С (40-50% рецептурного количества), доводят температуру смеси до 35-40 С, добавляют сахар (15-20% рецептурного количества), муку (2-4% рецептурного количества), дрожжи. Смесь перемешивают и выдерживают при температуре 35-40 С до увеличения объема в 1,5-2 раза в течение 30-40 мин. В подготовленную смесь добавляют оставшиеся по рецептуре молоко (35-40 С), сахар, соль, ванилин, яйца, муку и перемешивают в течение 7-8 минут. Затем вводят растопленное сливочное масло и замешивают тесто до однородной консистенции и легкого отделения его от стенок дежи. Тесто ставят для брожения на 1,5-2 ч при температуре 35-40 С. Первую обминку производят через 50-60 минут. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Разделку производят машинным способом (вручную.) Из теста формируют жгутики, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные маслом растительным маслом листы, расстаивают в течение 30-35 минут, поверхность смазывают яйцом. Выпекают в пекарном шкафу 10-12 минут при температуре 200-220 С или в пароконвектомате в режиме «пароконвекционный» в течение 15-17 минут при температуре 160 С и влажности 40 %.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают на тарелке. Температура подачи 15 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

БУЛОЧКА "ТВОРОЖНАЯ" предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	99,7	Жиры (г)	2,8		
Белки (г)	3,1	Углеводы (г)	14,1		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	изделия в форме улиток, поверхность глянцевая
Консистенция:	мягкая, пышная
Цвет:	от золотистой до светло-коричневой
Вкус:	свежевыпеченной булочки с творогом, нежный;
Запах:	приятный, нежный, с ароматом ванилина;

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Наименование кулинарного изделия Бутерброд с маслом

(блюда):

Номер

рецептуры: 1

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Ломтик батона намазывают маслом сливочным.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Бутерброд подают на тарелке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Область применения:

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	62	Жиры (г)	4,1		
Белки (г)	3,2	Углеводы (г)	7		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик пшеничного батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом;
Консистенция:	батона-мягкая, масла- мажущая
Цвет:	соответствует виду масла
Вкус:	характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом свежего батона с маслом
Запах:	характерный для использования наименования масла с ароматом и привкусом свежего батона с маслом

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование кулинарного изделия Бутерброд с маслом сливочным и сыром
 (блюда): _____

Номер

рецептуры: 3

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.
 рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	-	7	-	0,7
- с 01.01 (9%)	7,7	-	0,8	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	18	18	1,8	1,8
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сыр освобождают от оболочки, нарезают на ломтики толщиной 3-4 мм, прямоугольной формы. Ломтик батона намазывают маслом сливочным, сверху кладут кусочек сыра.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Бутерброд подают на тарелке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Область применения:

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	78,8	Жиры (г)	3,4		
Белки (г)	2,6	Углеводы (г)	8,7		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик батона толщиной 1-1,5 см, намазан маслом, сверху кусочек сыра
Консистенция:	батона-пористая, мягкая;
Цвет:	свойственный продукту
Вкус:	характерный для использования наименования батона с маслом и сыром.
Запах:	характерный для использования наименования батона с маслом и сыром.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование кулинарного изделия Бутерброд с маслом сливочным и сыром

(блюда): _____

Номер

рецептуры: 3

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	-	10	-	1
- с 01.01 (9%)	11	-	1,1	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	10	10	1	1
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сыр освобождают от оболочки, нарезают на ломтики толщиной 3-4 мм, прямоугольной формы. Ломтик батона намазывают маслом сливочным, сверху кладут кусочек сыра.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Бутерброд подают на тарелке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Область применения:

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И СЫРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	102	Жиры (г)	5		
Белки (г)	4	Углеводы (г)	15,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик батона толщиной 1-1,5 см, намазан маслом, сверху кусочек сыра
Консистенция:	батона-пористая, мягкая;
Цвет:	свойственный продукту
Вкус:	характерный для использования наименования батона с маслом и сыром.
Запах:	характерный для использования наименования батона с маслом и сыром.



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База» Мария»
 /Е.К. Россожанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №3

Наименование кулинарного изделия Бутерброд с сыром

(блюда): _____

Номер

рецептуры: 3

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.

рецептур: _____

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СЫР РОССИЙСКИЙ	-	10	-	1
- с 01.01 (9%)	11	-	1,1	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сыр освобождают от оболочки, нарезают на ломтики толщиной 3-4 мм, прямоугольной формы. Ломтик батона сверху кладут кусочек сыра.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Бутерброд подают на тарелке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Область применения:

БУТЕРБРОД С СЫРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	69	Жиры (г)	4,2		
Белки (г)	3,4	Углеводы (г)	10		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик батона толщиной 1-1,5 см, сверху кусочек сыра
Консистенция:	батона-пористая, мягкая;
Цвет:	свойственный продукту
Вкус:	характерный для использования наименования батона и сыра.
Запах:	характерный для использования наименования батона и сыра.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование кулинарного изделия (блюда): Бутерброды с джемом

Номер рецептуры: 2

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ДЖЕМ	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	30	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Упаковку с джемом подготавливают в соответствии с СанПиН. Кусочек батона намазывают джемом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Бутерброд подают на тарелке. Температура подачи 14° С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Область применения:
 БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	70,4	Жиры (г)	0,6		
Белки (г)	1,6	Углеводы (г)	14,8		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт джемом;
Консистенция:	батона мягкая, джема- не растекающаяся
Цвет:	джема
Вкус:	характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом батона,
Запах:	характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом батона,

Утверждаю

Генеральный директор

ООО «База «Мария»

/Е.К. Россошанский/

12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Наименование кулинарного изделия Бутерброды с маслом и джемом

(блюда):

Номер

рецептуры: 2

Наименование сборника

рецептур:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ДЖЕМ	15	15	1,5	1,5
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Упаковку с джемом обрабатывают в соответствии с СанПиН. Кусочек батона намазывают маслом сливочным, сверху джемом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Бутерброд подают на тарелке. Температура подачи 14° С. Срок реализации 1 час с момента приготовления.

Область применения:

БУТЕРБРОД С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ И ДЖЕМОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	74,7	Жиры (г)	3		
Белки (г)	3,1	Углеводы (г)	15,4		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом и джемом
Консистенция:	батона мягкая, джема- не растекающаяся
Цвет:	характерный для джема и батона
Вкус:	характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом батона с маслом
Запах:	характерный для использования наименования джема, с ароматом и привкусом батона с маслом.

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База«Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №451

Наименование кулинарного изделия Ватрушка с джемом

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-451

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ПФ ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ СДОБНОЕ	45	45	4,5	4,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	28,8	28,8	2,88	2,88
САХАР ПЕСОК	1,8	1,8	0,18	0,18
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,8	2,8	0,28	0,28
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	3,1	3,1	0,31	0,31
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,35	0,35	0,035	0,035
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,45	0,45	0,045	0,045
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	7,7	7,7	0,77	0,77
ДЖЕМ	20	20	2	2
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1	1	0,1	0,1
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	-	1,2	-	0,12
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют джемом. После полной расстойки края ватрушки смазывают яйцом. Выпекают в пекарном шкафу 12-15 минут при температуре 230-240 С или в пароконвектомате в режиме «пароконвекционный» в течении 15-17 минут при температуре 160 С и влажности 40 %. Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

ПФ тесто дрожжевое сдобное

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оладать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку, и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают на тарелке по 1 штуке на порцию. Температура подачи 15 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ВАТРУШКА С ДЖЕМОМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	87,4	Жиры (г)	3,6		
Белки (г)	4,9	Углеводы (г)	24,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	форма круглая, в середине джем
Консистенция:	мягкая, пористая, хорошо пропеченная
Цвет:	от золотистого до светло-коричневого
Вкус:	свойственный данному изделию и джему
Запах:	свойственный данному изделию и джему



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №249

Наименование кулинарного изделия Ватрушка с творогом
 (блюда):

Номер

рецептуры: 249

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для детского питания,
 рецептур: Уфа, 2014 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ПФ Тесто дрожжевое	45	45	4,5	4,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	29	29	2,9	2,9
САХАР ПЕСОК	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	1,9	1,9	0,19	0,19
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	11,7	11,7	1,17	1,17
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	-	1	-	0,1
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
ПФ Фарш творожный	20	20	2	2
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	15,7	15,7	1,57	1,57
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	-	2	-	0,2
САХАР ПЕСОК	1,4	1,4	0,14	0,14
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Дрожжевое тесто для ватрушек готовят опарным способом. Из теста формируют шарики, укладывают на лист, смазанный маслом растительным, дают неполную расстойку, а затем деревянным пестиком диаметром 5 см делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом. Выпекают в пекарном шкафу 12-15 минут при температуре 230-240 С или в пароконвектомате в режиме «пароконвекционный» в течении 15-17 минут при температуре 160 С и влажности 40 %. Яйца обрабатывают в соответствии с санитарными правилами.

Фарш творожный:

Творог протирают, добавляют масло сливочное, яйца, муку, сахар, и все тщательно перемешивают.

ПФ тесто дрожжевое сдобное

Опарный способ.

В дежу вливают подогретую до температуры 35-40 С воду (60-70% от общего количества жидкости), добавляют разведенные в воде и процеженные дрожжи, всыпают муку (35-60%) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары посыпают мукой, дежу накрывают крышкой и ставят в помещение с температурой 35-40 С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет опадать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными солью и сахаром, яйца, затем все перемешивают, всыпают оставшуюся муку, и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное масло. Дежу закрывают крышкой и оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Требования к оформлению и подаче блюд:



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

Подают на тарелке по 1 штуке на порцию. Температура подачи 15 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	136,3	Жиры (г)	3,1		
Белки (г)	4	Углеводы (г)	27,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	форма правильная круглая, края ровные, фарш творожный размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом).
Консистенция:	пышная, эластичная, хорошо пропеченная
Цвет:	от золотистого до светло-коричневого, в разрезе светло-кремовый
Вкус:	свежевыпеченного изделия, фарша творожного - свежий
Запах:	свежевыпеченного изделия с соответствующим фаршем

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База» Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №51

Наименование кулинарного изделия Винегрет овощной
 (блюда):

Номер рецептуры: ТТК№ 51

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
 рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	9	-	0,9
- с 01.01 (35%)	13,8	-	1,4	-
- с 01.03 (40%)	15	-	1,5	-
- с 01.08 (20%)	11,3	-	1,1	-
- с 01.09 (25%)	12	-	1,2	-
- с 01.11 (30%)	12,9	-	1,3	-
СВЕКЛА	-	6	-	0,6
- с 01.01 (25%)	8	-	0,8	-
- с 01.09 (20%)	7,5	-	0,8	-
МОРКОВЬ	-	4	-	0,4
- с 01.01 (25%)	5,3	-	0,5	-
- с 01.09 (20%)	5	-	0,5	-
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	-	12	-	1,2
- с 01.01 (10%)	13,3	-	1,3	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	4	4	0,4	0,4
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (16%)	7,1	-	0,7	-
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свеклу, картофель, морковь перебирают, промывают в проточной воде, затем отваривают в подсоленной воде до готовности, затем охлаждают и очищают и нарезают мелким кубиком. Огурцы соленые достают из рассола, удаляют место плодоножки и очищают от кожуры и нарезают мелким кубиком. Репчатый лук перебирают, очищают нарезают мелкой соломкой и бланшируют с погружением в кипяток на 2-3 минуты. Подготовленные овощи соединяют, перемешивают. Заправляют маслом растительным перед раздачей.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Винегрет укладывают на тарелку. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	49,2	Жиры (г)	4		
Белки (г)	0,6	Углеводы (г)	2,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	картофель, свекла, морковь, огурцы нарезаны кубиками, лук нашинкован; винегрет полит растительным маслом.
Консистенция:	огурцов, — хрустящая; картофеля, свеклы, моркови — мягкая, лука-слабохрустящая.
Цвет:	типичный для используемых компонентов;
Вкус:	умеренно соленый, характерный для смеси используемых компонентов с ароматом и привкусом масла растительного.
Запах:	приятный, входящих в блюдо продуктов

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №306

Наименование кулинарного изделия Голубцы ленивые
 (блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-306

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	-	110	-	11
- с 01.01 (20%)	137,5	-	13,8	-
ГОВЯДИНА Б/К	-	80	-	8
- с 01.01 (15,6%)	94,79	-	9,48	-
КРУПА РИСОВАЯ (ДЛИННЫЙ)	-	9	-	0,9
- с 01.01 (1%)	9,1	-	0,9	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	18	-	1,8
- с 01.01 (16%)	21,4	-	2,1	-
МОРКОВЬ	-	17	-	1,7
- с 01.01 (25%)	22,7	-	2,3	-
- с 01.09 (20%)	21,3	-	2,1	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	50	50	5	5
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу рисовую перебирают, промывают и отваривают до готовности 10-15 минут. Лук и морковь, очищают, промывают и шинкуют соломкой. Говядину обрабатывают по СанПиН, промывают и нарезают, дважды пропускают через мясорубку, припускают с маслом растительным и овощами в течении 15-20 минут. Белокочанную капусту шинкуют крупной соломкой, припускают 5-7 минут. Затем смешивают капусту с говядиной и овощами, добавляют сваренный рассыпчатый рис кладут соль, перемешивают и тушат до готовности 25-30 минут при температуре 200-220 С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Голубцы подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ГОЛУБЦЫ ЛЕНИВЫЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	103,6	Жиры (г)	9,8		
Белки (г)	7,1	Углеводы (г)	4,8		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	голубцы, уложенные на тарелку
Консистенция:	сочная, слабо хрустящая.
Цвет:	светло - коричневый
Вкус:	свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах:	свойственный продуктам, входящим в блюдо



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К.Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №10

Наименование кулинарного изделия Горошек зеленый отварной

(блюда):

Номер

рецептуры: 10

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	-	40	-	4
- с 01.01 (35%)	61,54	-	6,15	-
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Банки с горошком обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Консервированный горошек выкладывают в емкость, прогревают в собственном соку 3-4 минуты, солят, затем отвар сливают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Горошек подают на тарелке к основному блюду. Температура подачи 14°C. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый ОТВАРНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	19	Жиры (г)	1,5		
Белки (г)	0,8	Углеводы (г)	2		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	горошек сохранил форму.
Консистенция:	сочная, плотная
Цвет:	свойственный сорту горошка
Вкус:	умеренно соленый.
Запах:	консервированного зеленого горошка



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №259

Наименование кулинарного изделия Гуляш из отварного мяса
 (блюда): _____

Номер рецептуры: Т.ТК№-259

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ГОВЯДИНА Б/К	-	80	-	8
- с 01.01 (15,6%)	94,79	-	9,48	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (16%)	7,1	-	0,7	-
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,5	1,5	0,15	0,15
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Говядину обрабатывают по СанПиН, промывают, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Готовое мясо нарезают кубиками. Лук перебирают, очищают, промывают и шинкуют соломкой, припускают с маслом растительным 2-3 минуты. Говядину соединяют с припущенным луком, заливают водой, добавляют томатную пасту, муку, соль и тушат в закрытой посуде при слабом кипении в течение 10-15 минут до готовности. Отпускают с соусом, в котором тушилось мясо.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Гуляш подают на тарелке. Температура подачи 65°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ГУЛЯШЬ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал).	154	Жиры (г)	9,3		
Белки (г)	6,2	Углеводы (г)	15		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	на тарелке уложено мясо, нарезанное кубиками, с соусом.
Консистенция:	мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.
Цвет:	мяса и соуса — коричневый.
Вкус:	характерный для тушеного мяса
Запах:	свойственный продуктам, входящим в блюдо



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №292

Наименование кулинарного изделия Жаркое по-домашнему
(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-292

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М: ДеЛи плюс, 2016.-640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СВИНИНА Б/К	-	88	-	8,8
- с 01.01 (14%)	102,3	-	10,2	-
КАРТОФЕЛЬ	-	112	-	11,2
- с 01.01 (35%)	172,3	-	17,2	-
- с 01.03 (40%)	186,7	-	18,7	-
- с 01.08 (20%)	140	-	14	-
- с 01.09 (25%)	149,3	-	14,9	-
- с 01.11 (30%)	160	-	16	-
МОРКОВЬ	-	5,5	-	0,55
- с 01.01 (25%)	7,3	-	0,7	-
- с 01.09 (20%)	6,9	-	0,7	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	4,6	-	0,46
- с 01.01 (16%)	5,5	-	0,5	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
ТОМАТНАЯ ПАСТА	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель, морковь и лук репчатый перебирают, промывают, очищают и промывают повторно. Птицу обрабатывают по санитарным правилам, промывают под проточной водой, нарезают по 2-4 куска на порцию, картофель — дольками, лук — полукольцами, морковь-соломкой, затем птицу и овощи запекают с маслом растительным по отдельности до золотистой корочки, периодически помешивая, в жарочном шкафу, предварительно разогретом до температуры 220–230 С в течение 15–20 минут или в пароконвектомате при температуре 170–180 °С в течение 20 минут в комбинированном режиме с подачей пара 20–30 %. Птицу, картофель и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху птицы были овощи, добавляют томатную пасту, воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и готовят в комбинированном режиме «сухой нагрев-пар» при температуре 160-180 С в течение 20-25 минут, за 5-10 мин до окончания тушения кладут соль.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают жаркое вместе с бульоном и овощами в глубокой тарелке. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База»Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

**Химический состав, витамины и
микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (Ккал)	246,7	Жиры (г)	12,8		
Белки (г)	9	Углеводы (г)	19,4		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки
Консистенция:	мяса — мягкая, нежная, блюда — сочная.
Цвет:	мяса и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком
Вкус:	нежный, умеренно соленый
Запах:	приятный, входящих в блюдо продуктов

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №292

Наименование кулинарного изделия Жаркое по-домашнему (птица)

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК №292

Наименование сборника

Сборник рецептов на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М: Дели плюс, 2016.-640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	-	56	-	5,6
- с 01.01 (9%)	61,5	-	6,2	-
КАРТОФЕЛЬ	-	76	-	7,6
- с 01.01 (35%)	116,9	-	11,7	-
- с 01.03 (40%)	126,7	-	12,7	-
- с 01.08 (20%)	95	-	9,5	-
- с 01.09 (25%)	101,3	-	10,1	-
- с 01.11 (30%)	108,6	-	10,9	-
МОРКОВЬ	-	10	-	1
- с 01.01 (25%)	13,3	-	1,3	-
- с 01.09 (20%)	12,5	-	1,3	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	10	-	1
- с 01.01 (16%)	11,9	-	1,2	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	4	4	0,4	0,4
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	110	110	11	11
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель, морковь и лук репчатый перебирают, промывают, очищают и промывают повторно. Птицу обрабатывают по санитарным правилам, промывают под проточной водой, нарезают по 2-4 куса на порцию, картофель — дольками, лук — полукольцами, морковь-соломкой, затем птицу и овощи запекают с маслом растительным по отдельности до золотистой корочки, периодически помешивая, в жарочном шкафу, предварительно разогретом до температуры 220–230 С в течение 15–20 минут или в пароконвектомате при температуре 170–180 °С в течение 20 минут в комбинированном режиме с подачей пара 20–30 %. Птицу, картофель и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху птицы были овощи, добавляют томатную пасту, воду (продукты должны быть только покрыты жидкостью), закрывают крышкой и готовят в комбинированном режиме «сухой нагрев-пар» при температуре 160-180 С в течение 20-25 минут, за 5-10 мин до окончания тушения кладут соль.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают жаркое вместе с бульоном и овощами в глубокой тарелке. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ (ПТИЦА) предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База»Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

**Химический состав, витамины и
микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (Ккал)	219,7	Жиры (г)	10,8		
Белки (г)	7,2	Углеводы (г)	19		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	кусочки птицы одинаково нарезаны, овощи сохранили форму нарезки
Консистенция:	птицы — мягкая, нежная, блюда — сочная.
Цвет:	птицы и соуса — коричневый, картофеля — желтый с оранжевым оттенком
Вкус:	свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах:	свойственный продуктам, входящим в блюдо



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №224

Наименование кулинарного изделия Запеканка из творога с соусом молочным (сладким)
(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-224

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ТВОРОГ 5,0% ЖИРНОСТИ	97	97	9,7	9,7
КРУПА МАННАЯ	7	7	0,7	0,7
САХАР ПЕСОК	7	7	0,7	0,7
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	-	3,5	-	0,35
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,7	0,7	0,07	0,07
Соус молочный сладкий	30	30	3	3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15	15	1,5	1,5
САХАР-ПЕСОК	2,4	2,4	0,24	0,24
ВАНИЛИН	0,002	0,002	0,0002	0,0002
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Творог протирают, яйца обрабатывают в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами. Протертый творог смешивают с манной крупой, яйцами, сахаром, солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом растительным и посыпанные сухарями противни. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в предварительно разогретом до 250 С жарочном шкафу при температуре 220-280 С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в комбинированном режиме «сухой нагрев-пар» при температуре 170-180 С в течение 25-30 минут. Готовую запеканку оставляют на 5-10 минут на противне, не выкладывая, нарезают на порционные куски. При подаче поливают соусом молочным сладким.

Соус молочный сладкий

Просеянную муку подсушивают на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате (слоем до 4 см, при температуре 110-120 С) до приобретения кремового цвета. Подсушенную муку всыпают в предварительно растопленное сливочное масло, вымешивают массу до однородной консистенции, разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, ванилин, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Запеканку вместе соусом подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С СОУСОМ МОЛОЧНЫМ (СЛАДКИМ) предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.



**Химический состав, витамины и
микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (Ккал)	174,7	Жиры (г)	8,3		
Белки (г)	4,2	Углеводы (г)	21,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	порционные куски запеканки, с гладкой (без трещин) поверхности; политы соусом молочным сладким.
Консистенция:	мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.
Цвет:	корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового
Вкус:	слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый;
Запах:	запах — запеченного творога;

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №43

Наименование кулинарного изделия Какао с молоком

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-43

Наименование сборника

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАКАО-ПОРОШОК	2,4	2,4	0,24	0,24
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	111	111	11,1	11,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	78	78	7,8	7,8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Какао порошок кладут в посуду, смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают до однородной массы, затем вливают при постоянном помешивании кипяченое горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Какао с молоком подают в стакане. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАКАО С МОЛОКОМ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	120	Жиры (г)	2,3		
Белки (г)	2,6	Углеводы (г)	22		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	жидкость светло-шоколадного цвета, налита в стакан
Консистенция:	жидкая
Цвет:	светло - шоколадный
Вкус:	сладкий, с привкусом молока
Запах:	свойственный какао



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №181

Наименование кулинарного изделия Каша гречневая рассыпчатая
(блюда): _____

Номер

рецептуры: 181

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КРУПА ГРЕЧНЕВАЯ ЯДРИЦА	40,4	40	4,04	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	92	92	9,2	9,2
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу гречневую перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой, затем всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая 5-10 минут. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть 5-10 минут. При подаче поливают прокипяченным маслом сливочным. При варке каши в пароконвектомате количество жидкости следует увеличить на 5 %, по сравнению с традиционным способом приготовления. Варить рекомендуется в комбинированном двухступенчатом режиме при 95 %-ной влажности: в течение 15-20 минут при температуре 160 °С, затем снизить температуру до 100 °С и варить 10-15 минут при 100 %-ной влажности. Во время приготовления каши в пароконвектомате не требуется перемешивание, поскольку пригорание исключено.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кашу подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	133	Жиры (г)	2,2		
Белки (г)	3,5	Углеводы (г)	19,1		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы полностью набухшие, мягкие, сохраняют форму и упругость, легко отделяющиеся друг от друга, каша заправлена маслом сливочным
Консистенция:	однородная, рассыпчатая, крупинки плотные
Цвет:	соответствует виду крупы
Вкус:	соответствует виду крупы
Запах:	свойственный данному виду крупы

Утверждаю

Генеральный директор

ООО «База «Мария»

/Е.К. Россошанский/

12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №190

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба")

Номер рецептуры: ТТК№-190

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ (КРУГЛЫЙ)	-	8	-	0,8
- с 01.01 (1%)	8,1	-	0,8	-
ПШЕНО	-	8	-	0,8
- с 01.01 (1%)	8,1	-	0,8	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	19	19	1,9	1,9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	116	116	11,6	11,6
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупы рисовую и пшено перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кашу подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАША ИЗ ПШЕНА И РИСА МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ ("ДРУЖБА") предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	124,2	Жиры (г)	3,2		
Белки (г)	2,6	Углеводы (г)	18,3		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму
Консистенция:	нежная
Цвет:	свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
Вкус:	свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;
Запах:	свойственный набору круп, без признаков подгорелой каши;



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №189

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша манная жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры:

ТТК№-189

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	74	74	7,4	7,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	49	49	4,9	4,9
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Манная крупа в молоке с водой при 90-95 С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 минут. В конце варки добавляют соль, сахар и прокипяченное сливочное масло.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кашу подают на тарелке. Температура блюда 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	134	Жиры (г)	2,4		
Белки (г)	1,8	Углеводы (г)	17		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму
Консистенция:	жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.
Цвет:	соответствует виду каши
Вкус:	умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла
Запах:	соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №189

Наименование кулинарного изделия Каша манная жидкая с маслом сливочным

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-189

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КРУПА МАННАЯ	23	23	2,3	2,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Манная крупа в молоке с водой при 90-95° С почти полностью набухает и быстро разваривается. Поэтому ее следует всыпать в горячую жидкость при непрерывном помешивании и варить 20 минут. В конце варки добавляют соль, сахар и прокипяченное сливочное масло.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кашу подают на тарелке. Температура блюда 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАША МАННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	91	Жиры (г)	2,9		
Белки (г)	2,4	Углеводы (г)	8,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму
Консистенция:	жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.
Цвет:	соответствует виду каши
Вкус:	умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла
Запах:	соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №189

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры:

ТТК№-189

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ОВСЯНЫЕ ХЛОПЬЯ "ГЕРКУЛЕС"	20	20	2	2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой, кладут сахар и соль, и варят до готовности 10-15 минут. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кашу подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	128,3	Жиры (г)	3,6		
Белки (г)	2,1	Углеводы (г)	11,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму
Консистенция:	жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.
Цвет:	соответствует виду каши
Вкус:	умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла
Запах:	соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №189

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша пшенная жидкая с маслом сливочным
Номер рецептуры: ТТК№-189
Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ПШЕНО	25	25	2,5	2,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пшено перебирают, промывают, варят 10 минут, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко соль, сахар и варят кашу до готовности 10-15 минут. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кашу подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАША ПШЕННАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	194,1	Жиры (г)	5,3		
Белки (г)	5,1	Углеводы (г)	27,7		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму
Консистенция:	жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.
Цвет:	соответствует виду каши
Вкус:	умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла
Запах:	соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №189

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша рисовая жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: ТТК№-189

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ (КРУГЛЫЙ)	-	22,5	-	2,25
- с 01.01 (1%)	22,7	-	2,3	-
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52	52	5,2	5,2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	77	77	7,7	7,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
САХАР ПЕСОК	2,9	2,9	0,29	0,29
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу рисовую перебирают, промывают и варят 20-30 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности 10-15 минут. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кашу подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАША РИСОВАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	89,6	Жиры (г)	6,5		
Белки (г)	4,2	Углеводы (г)	3,8		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму
Консистенция:	жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.
Цвет:	соответствует виду каши
Вкус:	умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла
Запах:	соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №189

Наименование кулинарного изделия (блюда): Каша ячневая молочная жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: ТТК№-189

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КРУПА ЯЧНЕВАЯ	25	25	2,5	2,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3,5	3,5	0,35	0,35
САХАР ПЕСОК	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Крупу ячневую перебирают, промывают и варят 20-30 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят кашу до готовности 10-15 минут. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кашу подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КАША ЯЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ ЖИДКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	194,1	Жиры (г)	5,3		
Белки (г)	5,1	Углеводы (г)	27,7		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму
Консистенция:	жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.
Цвет:	соответствует виду каши
Вкус:	умеренно сладкий и соленый, с выраженным вкусом молока и привкусом сливочного масла
Запах:	соответствует виду каши в сочетании с молоком и маслом сливочным.

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №435

Наименование кулинарного изделия (блюда): Кефир с сахаром

Номер рецептуры: ТТК№-435

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КЕФИР 2,5 % ЖИРНОСТИ	95	95	9,5	9,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пакеты с кефиром обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, затем разливают в стаканы, сверху посыпают сахаром.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кефир подают в стакане. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КЕФИР С САХАРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	70	Жиры (г)	2,3		
Белки (г)	2,1	Углеводы (г)	10,1		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	кефир налит в стакан
Консистенция:	однородная, жидкая
Цвет:	свойственный кисломолочному продукту
Вкус:	характерный для данного вида ряженки от кислого до сладковатого
Запах:	кислый, сладковатый, приятный



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №42

Наименование кулинарного изделия Кисель из яблок

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-42

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЯБЛОКИ	-	40	-	4
- с 01.01 (12%)	45,5	-	4,5	-
САХАР ПЕСОК	12	12	1,2	1,2
КРАХМАЛ КАРТОФЕЛЬНЫЙ	20	20	2	2
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности 10-15 минут, затем протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят крахмал и вновь доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кисель подают в стакане. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	105,4	Жиры (г)	0,1		
Белки (г)	0,1	Углеводы (г)	22,7		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	прозрачный, без комочков
Консистенция:	однородная, средней густоты, слегка желеобразная
Цвет:	соответствует цвету плодов, из которых приготовлен кисель;
Вкус:	кисло-сладкий
Запах:	приятный запах яблок

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №45



Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из изюма

Номер рецептуры:

ТТК№-45

Наименование сборника рецептур:

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ВИНОГРАД СУШЕНЫЙ (ИЗЮМ)	16	16	1,6	1,6
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	170	170	17	17
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Изюм перебирают промывают несколько раз, удаляют посторонние примеси. Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 5-10 минут. Затем оставляют для настаивания на 1-2 часа.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Компот подают в стакане. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КОМПОТ ИЗ ИЗЮМА предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	66,9	Жиры (г)	0,1		
Белки (г)	0,4	Углеводы (г)	16		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	изюм не переваренный, налит в стакан и залиты полученным при варке компота прозрачным отваром
Консистенция:	отвара - жидкая, с наличием хорошо проваренным изюмом
Цвет:	от светло-коричневого до темно-коричневого
Вкус:	кисло-сладкий
Запах:	аромат изюма

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №394

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из свежих плодов

Номер рецептуры: ТТК№-394

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЯБЛОКИ	-	36	-	3,6
- с 01.01 (12%)	40,9	-	4,1	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	155	155	15,5	15,5
САХАР ПЕСОК	8	8	0,8	0,8
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,15	0,15	0,015	0,015
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 6-8 минут. Готовый компот охлаждают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Компот подают в стаканах. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:
 КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	88	Жиры (г)	0,2		
Белки (г)	0,2	Углеводы (г)	11		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.
Консистенция:	компота- жидкая, плодов- мягкая
Цвет:	присущий вареным плодам в сиропе
Вкус:	кисло-сладкий
Запах:	приятный запах яблок



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №48

Наименование кулинарного изделия · Компот из свежих яблок

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-48

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЯБЛОКИ	-	30	-	3
- с 01.01 (12%)	34,1	-	3,4	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	125	125	12,5	12,5
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яблоки свежие перебирают, тщательно промывают, очищают от семенных гнезд, нарезают дольками. Чтобы плоды не темнели, их до варки погружают в холодную воду, слегка подкисленную лимонной кислотой. В горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения и проваривают сахарный сироп 10-12 мин. В горячий сахарный сироп погружают нарезанные яблоки и варят при слабом кипении 6-8 минут. Готовый компот охлаждают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Компот подают в стаканах. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ЯБЛОК предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	73,2	Жиры (г)	0,1		
Белки (г)	0,1	Углеводы (г)	18		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	сироп прозрачный, яблоки зачищены от сердцевин и плодоножек, нарезаны дольками.
Консистенция:	компота- жидкая, плодов- мягкая
Цвет:	присущий вареным плодам в сиропе
Вкус:	кисло-сладкий
Запах:	приятный запах яблок

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №33

Наименование кулинарного изделия (блюда): Компот из смеси сухофруктов

Номер рецептуры: ТТК№-33

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СУХОФРУКТЫ (СМЕСЬ)	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ЛИМОННАЯ КИСЛОТА	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Сухофрукты перебирают, удаляя посторонние примеси, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленные сушеные плоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 10-15 минут. Оставляют напиток для настаивания на 1-2 часа. После этого отвар процеживают и разливают в стаканы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Компот подают в стакане. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	23,2	Жиры (г)			
Белки (г)		Углеводы (г)	5,8		

Свойства блюда:

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

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №299

Наименование кулинарного изделия Котлета мясная

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-299

Наименование сборника Сборник рецептур на продукцию для питания детей в дошкольных образовательных организациях Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутьяна.-М: ДеЛи плюс, 2016.-640 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СВИНИНА Б/К	-	34	-	3,4
- с 01.01 (14%)	39,5	-	4	-
ГОВЯДИНА Б/К	-	10	-	1
- с 01.01 (15,6%)	11,85	-	1,18	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	11	11	1,1	1,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	14	14	1,4	1,4
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	6	6	0,6	0,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свинину обрабатывают по СанПиН, промывают нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку вместе с замоченным в воде батоном, кладут соль, перемешивают. Из готовой котлетной массы разделяют изделия (овально-приплюснутой формы с заостренным концом (котлеты), кругло-приплюснутой формы толщиной 2,0-2,5 см. Изделия панируют в сухарях и укладывают на смазанную маслом сливочным поверхность противня и запекают в предварительно разогретом до 250 С жарочном шкафу при температуре 220-230 °С или в пароконвектомате при температуре 190-210 С в режиме «сухой нагрев-пар» в течение 15-20 минут до готовности. Температура внутри изделия 85 С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Котлету подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. Область применения: КОТЛЕТА МЯСНАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	189,7	Жиры (г)	10		
Белки (г)	4,7	Углеводы (г)	9,8		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	котлеты овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин.
Консистенция:	мягкая, плотная.
Цвет:	светло-кремовый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-кремовый
Вкус:	свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленого мяса, в меру соленый;
Запах:	свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленого мяса, в меру соленый



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №305

Наименование кулинарного изделия Котлета рубленая из птицы

(блюда):

Номер

рецептуры: 305

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	-	44	-	4,4
- с 01.01 (9%)	48,4	-	4,8	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	10	10	1	1
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	20	20	2	2
СУХАРИ ПАНИРОВОЧНЫЕ	4	4	0,4	0,4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1	1	0,1	0,1
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Птицу обрабатывают по санитарным правилам, промывают и пропускают через мясорубку. Измельченную птицу соединяют с замоченным в молоке батонном, кладут соль, хорошо массу перемешивают, пропускают через мясорубку, добавляют сливочное масло и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, панируют в сухарях, формируют котлеты овальной формы с заостренным концом толщиной 2-2,5 см, которые укладывают на противень, смазанный растительным маслом и запекают в предварительно разогретом до 250 С жарочном шкафу при температуре 220-230 С или в пароконвектомате при температуре 180-200 С в режиме «сухой нагрев-пар» в течение 15-20 минут до готовности. Температура внутри изделия 85 С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Котлеты подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. КОТЛЕТА РУБЛЕННАЯ ИЗ ПТИЦЫ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	71	Жиры (г)	5		
Белки (г)	2,3	Углеводы (г)	3,3		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	котлеты овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин.
Консистенция:	мягкая, плотная.
Цвет:	светло-кремовый с золотистым оттенком, в разрезе серовато-кремовый
Вкус:	свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый;
Запах:	свойственный свежеприготовленным изделиям из рубленой птицы, в меру соленый



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №259

Наименование кулинарного изделия Котлета рыбная любительская
(блюда):

Номер

рецептуры: 259

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга Электрон. текстовые дан. (21,1 Мб). – СПб.: Издательский центр «Интермедия», 2024, УСП.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	-	42	-	4,2
- с 01.01 (10%)	46,67	-	4,67	-
МОРКОВЬ	-	12	-	1,2
- с 01.01 (25%)	16	-	1,6	-
- с 01.09 (20%)	15	-	1,5	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	5	-	0,5
- с 01.01 (16%)	6	-	0,6	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	5	5	0,5	0,5
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	5	5	0,5	0,5
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	6	6	0,6	0,6
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Морковь и лук репчатый перебирают, промывают, очищают и повторно промывают. Морковь отваривают до готовности. Лук репчатый нарезают и припускают. Яйца обрабатывают в соответствии с СанПиН. Филе рыбы обрабатывают по санитарным правилам, промывают и измельчают вместе с замоченным в молоке батонem, припущенным луком репчатым и отварной морковью, добавляют яйца, соль, хорошо перемешивают и формируют котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом толщиной 2-2,5 см. Изделия кладут на противень смазанный сливочным маслом и запекают в пароконвектомате «варка на пару» при температуре 100 С в течение 30-35 минут. Температура внутри изделия 85 С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Котлеты кладут на тарелку. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. КОТЛЕТА РЫБНАЯ ЛЮБИТЕЛЬСКАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	94,1	Жиры (г)	4,6		
Белки (г)	7,5	Углеводы (г)	16,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	котлеты овальной формы с одним заостренным концом, поверхность без трещин.
Консистенция:	мягкая, плотная.
Цвет:	светлый, серый
Вкус:	свойственный свежеприготовленным изделиям из рыбы, в меру соленый;
Запах:	приятный, входящих в блюдо продуктов



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россожанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №28

Наименование кулинарного изделия Кофейный напиток с молоком
 (блюда): 1
 Номер рецептуры: ТТК№-28
 Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
 рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	4	4	0,4	0,4
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	90	90	9	9
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	108	108	10,8	10,8
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения, отстаивают (3-5 мин) напиток процеживают в другую посуду. В сваренный процеженный кофейный напиток добавляют горячее кипяченое молоко, добавляют сахар и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Кофейный напиток с молоком подают в стакане. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С МОЛОКОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	82,2	Жиры (г)	1,2		
Белки (г)	1,3	Углеводы (г)	20		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	кофейный напиток налит в стакан
Консистенция:	жидкая
Цвет:	светло - коричневый
Вкус:	сладкий, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока
Запах:	аромат кофейного напитка и кипяченого молока



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №205

Наименование кулинарного изделия Макаронные изделия отварные с маслом сливочным
(блюда):

Номер

рецептуры: 205

Наименование сборника Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в
рецептур: дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и
В.А.Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	36	36	3,6	3,6
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	74	74	7,4	7,4
Выход готового блюда	-	110	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макаронные изделия варят до готовности 15-20 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Макаронные изделия подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	87	Жиры (г)	2,1		
Белки (г)	2	Углеводы (г)	8,8		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	макаронны сохранили форму, легко разделяются друг от друга, уложены на тарелке.
Консистенция:	мягкая, упругая.
Цвет:	белый, с кремовым оттенком
Вкус:	отварных макарон со сливочным маслом, умеренно соленый
Запах:	отварных макарон и сливочного масла



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №205

Наименование кулинарного изделия (блюда): Макароны отварные с маслом сливочным
 Номер рецептуры: 205
 Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: Дели принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ВЫСШ.СОРТ	40	40	4	4
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ/	80	80	8	8
Выход готового блюда	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Макаронные изделия варят в большом количестве кипящей подсоленной воды. Макароны варят до готовности 15-20 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, чтобы они не склеивались и не образовывали комков.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Макаронные изделия подают на тарелке. Температура подачи 65° С.
 Срок реализации 2 часа с момента приготовления.
 Область применения:
 МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	95	Жиры (г)	1,6		
Белки (г)	2,1	Углеводы (г)	20,4		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	макароны сохранили форму, легко разделяются друг от друга, уложены на тарелке.
Консистенция:	мягкая, упругая.
Цвет:	белый, с кремовым оттенком
Вкус:	отварных макарон со сливочным маслом, умеренно соленый
Запах:	отварных макарон и сливочного масла



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База Мария»
Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №434

Наименование кулинарного изделия Молоко кипяченое

(блюда):

Номер

рецептуры: 434

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. -СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	189	189	18,9	18,9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Молоко подают в стакане. Температура подачи 15 С. Срок реализации 1 час момента приготовления.

Область применения:

МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	101,7	Жиры (г)	4,8		
Белки (г)	5,5	Углеводы (г)	9		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	молоко без пленки на поверхности
Консистенция:	однородная, жидкая
Цвет:	белый, с кремовым оттенком
Вкус:	характерный для кипяченого молока, сладковатый
Запах:	кипяченого молока, приятный



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №257

Наименование кулинарного изделия Мясо тушеное

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-257

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СВИНИНА Б/К	-	59	-	5,9
- с 01.01 (14%)	68,6	-	6,9	-
МОРКОВЬ	-	2	-	0,2
- с 01.01 (25%)	2,7	-	0,3	-
- с 01.09 (20%)	2,5	-	0,3	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	1	-	0,1
- с 01.01 (16%)	1,2	-	0,1	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,2	1,2	0,12	0,12
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свинину обрабатывают по СанПиН, промывают нарезают на кусочки, заливают водой, кладут соль и тушат 15-20 минут. Лук и морковь перебирают, очищают, промывают и нарезают мелким кубиком, припускают с маслом растительным 2-3 минуты. Овощи кладут в котел с мясом, добавляют томатную пасту, муку и тушат до готовности мяса 30-40 минут. Готовность мяса определяют поварской иглой. В готовое мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Мясо отпускают с овощами и соусом, в котором тушилось.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Мясо тушеное кладут на тарелку, Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления. МЯСО ТУШЕНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	62,9	Жиры (г)	5,9		
Белки (г)	4	Углеводы (г)	9,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	мясо и овощи, сохранившие форму нарезки, вместе с соусом уложены в тарелке
Консистенция:	мяса — мягкая, сочная; соуса — однородная, слегка вязкая.
Цвет:	коричневый
Вкус:	характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;
Запах:	приятный

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К.Россошанский/
12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №441

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток из плодов шиповника

Номер рецептуры: 441

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ШИПОВНИК СУХОЙ	15	15	1,5	1,5
САХАР ПЕСОК	15	15	1,5	1,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Плоды шиповника перебирают, промывают, заливают кипятком и варят в закрытой посуде при слабом кипении 5-10 минут добавляют сахар. Затем оставляют для настаивания на 1-2 часа. После этого отвар процеживают и разливают по стаканам.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14° С Срок реализации 2 часа с момента приготовления

НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	85,8	Жиры (г)	0,2		
Белки (г)	0,6	Углеводы (г)	20		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	прозрачный, напиток разлит по стакан.
Консистенция:	однородная, жидкая
Цвет:	характерный для используемого сырья
Вкус:	приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью
Запах:	свойственный напитку из плодов шиповника.

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №39

Наименование кулинарного изделия (блюда): Напиток яблочный

Номер рецептуры: ТТК№-39

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЯБЛОКИ	-	22,6	-	2,26
- с 01.01 (12%)	25,7	-	2,6	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	187,2	187,2	18,72	18,72
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. 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 и охлаждают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14 ° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	96,8	Жиры (г)	0,1		
Белки (г)	0,1	Углеводы (г)	23,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	прозрачный, напиток разлит по стакан.
Консистенция:	однородная, жидкая
Цвет:	светло-желтый
Вкус:	приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью
Запах:	приятный запах яблок

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №39

Наименование кулинарного изделия **Напиток яблочный**
 (блюда): _____

Номер рецептуры: **ТТК№-39**

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЯБЛОКИ	-	20	-	2
- с 01.01 (12%)	22,7	-	2,3	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	156	156	15,6	15,6
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Фрукты перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах. 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 и охлаждают.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:
 НАПИТОК ЯБЛОЧНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	47,3	Жиры (г)	0,1		
Белки (г)	0,1	Углеводы (г)	9		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	прозрачный, напиток разлит по стакан.
Консистенция:	однородная, жидкая
Цвет:	светло-желтый
Вкус:	приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью
Запах:	приятный запах яблок



Утверждаю

Генеральный директор

ООО «База «Мария»

/Е.К. Россошанский/

12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №338

Наименование кулинарного изделия Овощи в молочном соусе
(блюда):

Номер

рецептуры: 338

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МОРКОВЬ	-	26	-	2,6
- с 01.01 (25%)	34,7	-	3,5	-
- с 01.09 (20%)	32,5	-	3,3	-
КАРТОФЕЛЬ	-	26	-	2,6
- с 01.01 (35%)	40	-	4	-
- с 01.03 (40%)	43,3	-	4,3	-
- с 01.08 (20%)	32,5	-	3,3	-
- с 01.09 (25%)	34,7	-	3,5	-
- с 01.11 (30%)	37,1	-	3,7	-
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	18,46	12	1,846	1,2
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	-	27	-	2,7
- с 01.01 (20%)	33,8	-	3,4	-
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
Соус молочный	40	40	4	4
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	34,5	34,5	3,45	3,45
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,8	1,8	0,18	0,18
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
САХАР ПЕСОК	0,3	0,3	0,03	0,03
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход готового блюда	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь, картофель нарезают дольками, белокочанную капусту шашками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 минуты. Овощи соединяют с зеленым горошком заливают соусом молочным, добавляют соль и тушат до готовности 20-25 минут.

Соус молочный:

Просеянную муку подсушивают на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате (слоем до 4 см, при температуре 110-120 °С) до приобретения кремового цвета. Подсушенную муку всыпают в предварительно растопленное сливочное масло, вымешивают массу до однородной консистенции, разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, сахар, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Овощи подают вместе с соусом на тарелке. Температура подачи 65°С.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

ОВОЩИ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.



**Химический состав, витамины и
микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (Ккал)	51,5	Жиры (г)	0,1		
Белки (г)	1,6	Углеводы (г)	5,3		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	картофель, морковь, лук нарезаны дольками, капуста-шашками не разварены, уложены на тарелке.
Консистенция:	сочная, слабо хрустящая.
Цвет:	свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый
Вкус:	характерный для овощей и соуса, умеренно соленый со сладковатым привкусом моркови;
Запах:	характерный для используемых овощей



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №129

Наименование кулинарного изделия Овощи тушеные в соусе
 (блюда):

Номер рецептуры: ТТК№-129

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
РЕПА	-	23	-	2,3
- с 01.01 (26%)	31,1	-	3,1	-
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНый КОНСЕРВЫ	-	12	-	1,2
- с 01.01 (35%)	18,46	-	1,85	-
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	-	24	-	2,4
- с 01.01 (20%)	30	-	3	-
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
МОРКОВЬ	-	44	-	4,4
- с 01.01 (25%)	58,7	-	5,9	-
- с 01.09 (20%)	55	-	5,5	-
Соус Томатный	40	40	4	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	36	36	3,6	3,6
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1,6	1,6	0,16	0,16
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,6	1,6	0,16	0,16
МОРКОВЬ	-	2,4	-	0,24
- с 01.01 (25%)	3,2	-	0,3	-
- с 01.09 (20%)	3	-	0,3	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	0,8	-	0,08
- с 01.01 (16%)	1	-	0,1	-
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3,5	3,5	0,35	0,35
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход готового блюда	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи предварительно промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Морковь, репу нарезают кубиками, белокочанную капусту шашками. Консервированный зеленый горошек кипятят в собственном отваре 3-4 мин. Овощи соединяют с зеленым горошком заливают соусом томатным, добавляют соль и тушат до готовности 20-25 минут.

Соус томатный:

Морковь и лук перебирают, промывают и очищают, шинкуют. Томатную пасту разводят водой 1:1, нарезанные овощи припускают с маслом растительным и томатной пастой, с добавлением муки и соли, и тушат 15-20 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Овощи тушеные подают вместе с соусом на тарелке. Температура подачи 65°C.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

ОВОЩИ ТУШЕНЫЕ В СОУСЕ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

**Химический состав, витамины и
микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (Ккал)	11,8	Жиры (г)	0,1	
Белки (г)	1,1	Углеводы (г)	4,3	

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	Морковь, репу, капуста, зеленый горошек одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом
Консистенция:	мягкая, сочная, но не разварены, соуса — эластичный, однородный.
Цвет:	свойственный введенным в данное блюдо овощам, соуса — кремовый
Вкус:	овощей и соуса томатного — слегка сладко-соленый с кисловатым привкусом
Запах:	аромат овощей и томата



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №17

Наименование кулинарного изделия (блюда): Огурец соленый

Номер рецептуры: ТТК№-17

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. -М:Дели принт.2022-245с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	-	40	-	4
- с 01.01 (10%)	44,4	-	4,4	-
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов
Огурцы освобождают от рассола. Удаляют место плодоножки и нарезают на порции.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают на тарелке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 30 минут с момента приготовления.

ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	5,2	Жиры (г)		
Белки (г)	0,3	Углеводы (г)	0,7	

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	Характерный для соленых огурцов
Консистенция:	хрустящие
Цвет:	оливковый
Вкус:	в меру кисло-сладкий
Запах:	соленых огурцов, приятный



Утверждаю

Генеральный директор

ООО «База«Мария»

/Е.К. Россюанский/

12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №214

Наименование кулинарного изделия Омлет натуральный
(блюда):

Номер

рецептуры: 214

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	-	90	-	9
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	38	38	3,8	3,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	5	5	0,5	0,5
Выход готового блюда	-	130	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яйца обрабатывают в соответствии с СанПиН. К обработанным яйцам добавляют молоко и соль. Смесь тщательно размешивают, выливают в емкость, смазанную растительным маслом, слоем 2,5-3,0 см и запекают в жарочном шкафу при температуре 180-200 С в течение 8-10 минут или готовят в пароконвектомате в режиме «сухой нагрев» при температуре 180 С в течение 8-10 минут. Готовый омлет нарезают на порции.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Порцию омлета подают на тарелке. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	116,8	Жиры (г)	2,6		
Белки (г)	3,1	Углеводы (г)	11,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	порционные куски — в виде квадрата.
Консистенция:	нежная, пышная, сочная
Цвет:	поверхности- румяный, золотистый, в разрезе светло-желтый
Вкус:	запеченных яиц, умеренно соленый
Запах:	запеченных яиц



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №256

Наименование кулинарного изделия Печень по-строгановски
 (блюда):

Номер рецептуры: 256

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	-	59	-	5,9
- с 01.01 (20%)	73,8	-	7,4	-
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,6	1,6	0,16	0,16
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
ПФ Соус сметанный	30	30	3	3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	2,4	2,4	0,24	0,24
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	23	23	2,3	2,3
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	8	8	0,8	0,8
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Печень обрабатывают по санитарным правилам, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г, посыпают солью. Кладут ровным слоем на противень с маслом сливочным и запекают при помешивании 3-4 минуты, перекладывают в кастрюлю. Затем заливают соусом сметанным, добавляют томатную пасту, размешивают и доводят до кипения.

ПФ Соус сметанный:

Муку просеивают, подсушивают на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате (слоем не более 4 см, при температуре 110-120 °С) до приобретения кремового цвета. В охлажденную до 60-70 °С подсушенную муку вливают 1/4 часть теплой воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, и кипятят 10-15 минут. Соус соединяют со сметаной, солят и проваривают 3-5 минут. Процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Печень подают на тарелке вместе с соусом в котором тушилось, рядом гарнир.

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

Область применения:

ПЕЧЕНЬ ПО-СТРОГАНОВСКИ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	95,7	Жиры (г)	7,7		
Белки (г)	5,5	Углеводы (г)	13,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;
Консистенция:	мягкая, в меру сочная.
Цвет:	печени- светло-коричневый, соуса — светло-красный;
Вкус:	характерный для тушеной печени с ароматом сметаны
Запах:	характерные для тушеной печени с ароматом сметаны



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База«Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №261

Наименование кулинарного изделия Печень тушеная с овощами

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-261

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ГОВЯЖЬЯ ПЕЧЕНЬ	-	81	-	8,1
- с 01.01 (20%)	101,3	-	10,1	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	5	-	0,5
- с 01.01 (16%)	6	-	0,6	-
МОРКОВЬ	-	5	-	0,5
- с 01.01 (25%)	6,7	-	0,7	-
- с 01.09 (20%)	6,3	-	0,6	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	26	26	2,6	2,6
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Печень обрабатывают по санитарным правилам, промывают и нарезают брусочками длиной 3-4 см массой 5-7 г. Лук и морковь перебирают, очищают и промывают. Затем печень заливают водой, кладут соль, лук нарезанный кубиками и морковь нарезанную соломкой припускают с добавлением масла растительного 10-15 минут, выкладывают к печени и тушат до готовности 15-20 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Печень подают на тарелке вместе с соусом в котором тушилось, Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ПЕЧЕНЬ ТУШЕНАЯ С ОВОЩАМИ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	90,3	Жиры (г)	4,7		
Белки (г)	3,9	Углеводы (г)	5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	печень, нарезанная тонкими брусочками, вместе с соусом уложена горкой на тарелку, сбоку — гарнир;
Консистенция:	мягкая, упругая.
Цвет:	светло - коричневый
Вкус:	приятный, слегка соленый с характерным привкусом овощей.
Запах:	свойственный продуктам, входящим в блюдо



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База»Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №26

Наименование кулинарного изделия Печенье
(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-26

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/под редакцией В.А.Тутельяна и Д.Б.Никитюка. -М:Дели принт.2022-245с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ПЕЧЕНЬЕ САХАРНОЕ МУКА ВЫСШ.СОРТ	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Печенье выдается поштучно.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Печенье подают на тарелочке. Температура подачи 15 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ПЕЧЕНЬЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	90,3	Жиры (г)	4,8		
Белки (г)	1,5	Углеводы (г)	12,4		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	свойственный печенью.
Консистенция:	свойственная печенью
Цвет:	свойственный печенью
Вкус:	характерный для данного вида печенья, сладковатый
Запах:	характерный для данного вида печенья



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №311

Наименование кулинарного изделия Плов из птицы
(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-311

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	-	82	-	8,2
- с 01.01 (9%)	90,1	-	9	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	4	4	0,4	0,4
МОРКОВЬ	-	10	-	1
- с 01.01 (25%)	13,3	-	1,3	-
- с 01.09 (20%)	12,5	-	1,3	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	10	-	1
- с 01.01 (16%)	11,9	-	1,2	-
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
КРУПА РИСОВАЯ (ДЛИННЫЙ)	-	30	-	3
- с 01.01 (1%)	30,3	-	3	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	40	40	4	4
Выход готового блюда	-	160	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Лук и морковь перебирают, очищают, нарезают соломкой припускают с маслом растительным. Птицу обрабатывают по санитарным правилам, промывают и варят до готовности, затем кладут в посуду, добавляют припущенные морковь и лук, заливают горячей водой и дают закипеть, затем кладут промытую рисовую крупу и доводят до кипения. После этого солят, добавляют томатную пасту, посуду с пловом ставят на 40-50 минут в жарочный шкаф с температурой 250-280 С. При приготовлении в пароконвектомате к филе птицы добавляют припущенные овощи с томатной пастой, подготовленную крупу, подливают бульон и/или воду (2,1 л на 1 кг крупы рисовой), закрывают гастроёмкость крышкой и готовят в пароконвектомате в комбинированном режиме «сухой нагрев-пар» при температуре 160-180 °С в течение 25-30 минут до готовности. При наличии электросковороды, операцию по упреваю плова следует проводить в ней.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Плов подают на тарелке, сверху укладывают кусок птицы. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	150,7	Жиры (г)	10,6		
Белки (г)	7,2	Углеводы (г)	8,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	плов уложен горкой, сверху мясо птицы, зерна рисовой крупы полностью набухшие, сохранившие форму, легко отделяющиеся друг от друга
Консистенция:	птицы — мягкая, сочная, риса — рассыпчатая
Цвет:	птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком; риса — светло-оранжевый
Вкус:	характерный для тушеной птицы с рисом и овощами
Запах:	характерный для тушеной птицы с рисом и овощами



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №268

Наименование кулинарного изделия Пудинг рыбный
(блюда):

Номер рецептуры: 268

Наименование сборника рецептур Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга Электрон. текстовые дан. (21,1 Мб). – СПб.: Издательский центр «Интермедия», 2024, УСП.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	-	34	-	3,4
- с 01.01 (10%)	37,78	-	3,78	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	6	6	0,6	0,6
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	9	9	0,9	0,9
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	5,716	5	0,572	0,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ПФ Соус молочный густой	23	23	2,3	2,3
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	17,2	17,2	1,72	1,72
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	3	3	0,3	0,3
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	3,5	3,5	0,35	0,35
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Филе рыбы обрабатывают по СанПиН. промывают и варят до готовности 20-30 минут, затем измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке батонном. В подготовленную рыбную массу вводят размягченное сливочное масло, яичные желтки, соль и всю массу тщательно перемешивают. Затем при осторожном помешивании вводят взбитые яичные белки. Готовую массу выкладывают в емкость и готовят в пароконвектомате в режиме «варка на пару» при температуре 100 С, в течение 30-35 минут, соусом поливают при подаче. Температура внутри изделия 85 С.

Соус молочный густой

Просеянную муку подсушивают на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате (слоем до 4 см, при температуре 110-120 С) до приобретения кремового цвета. Подсушенную муку всыпают в предварительно растопленное сливочное масло, вымешивают массу до однородной консистенции, разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Пудинг подают с соусом на тарелке, сбоку гарнир. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ПУДИНГ РЫБНЫЙ (ПАРОВОЙ) предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База»Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

**Химический состав, витамины и
микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (Ккал)	102,2	Жиры (г)	9,2		
Белки (г)	7,3	Углеводы (г)	4,1		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	поверхность покрыта равномерной запеченной корочки, без трещин, полит соусом, сбоку уложен гарнир.
Консистенция:	сочная, слабо хрустящая.
Цвет:	поверхности светло-коричневый. на разрезе серый
Вкус:	запеченной рыхлой массы и соуса
Запах:	приятный, входящих в блюдо продуктов



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №335

Наименование кулинарного изделия Пюре картофельное

(блюда):

Номер

рецептуры: 335

Наименование сборника

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	102	-	10,2
- с 01.01 (35%)	156,9	-	15,7	-
- с 01.03 (40%)	170	-	17	-
- с 01.08 (20%)	127,5	-	12,8	-
- с 01.09 (25%)	136	-	13,6	-
- с 01.11 (30%)	145,7	-	14,6	-
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	19	19	1,9	1,9
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход готового блюда	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель перебирают, промывают, очищают и повторно промывают под проточной водой. Сырой очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности 20-25 минут. Отварной картофель протирают в горячем виде (80 С), добавляют в два-три приема горячее кипяченое молоко, и сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Пюре подают на тарелке, на поверхность пюре наносят узор. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	112,8	Жиры (г)	4,2		
Белки (г)	5,2	Углеводы (г)	12,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	протертая картофельная масса без кусочков не протертого картофеля и черных пятен, сверху нанесен узор
Консистенция:	пышная, густая, однородная.
Цвет:	от светло-кремового до кремового
Вкус:	характерный для свежесваренного картофеля, молока и сливочного масла
Запах:	входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База«Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №322

Наименование кулинарного изделия (блюда): Пюре картофельное с морковью

Номер рецептуры: 322

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	90	-	9
- с 01.01 (35%)	138,5	-	13,8	-
- с 01.03 (40%)	150	-	15	-
- с 01.08 (20%)	112,5	-	11,3	-
- с 01.09 (25%)	120	-	12	-
- с 01.11 (30%)	128,6	-	12,9	-
МОРКОВЬ	-	24	-	2,4
- с 01.01 (25%)	32	-	3,2	-
- с 01.09 (20%)	30	-	3	-
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	160	160	16	16
Выход готового блюда	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи перебирают, очищают и промывают. Морковь нарезают дольками и припускают с добавлением масла сливочного 5-7 минут. Картофель варят до готовности в воде 20-25 минут, сливают воду и подсушивают. Отварной горячий картофель (80 С) и припущенную морковь протирают, в полученную массу в 2-3 приема при непрерывном помешивании добавляют горячее молоко, соль и взбивают до получения пышной однородной массы.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Пюре подают на тарелке, на поверхность пюре наносят узор. Температура подачи 65° С.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МОРКОВЬЮ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	93,4	Жиры (г)	2,3		
Белки (г)	2,3	Углеводы (г)	15,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	протертая масса без кусочков не протертого картофеля, моркови и черных пятен, сверху нанесен узор;
Консистенция:	пышная, густая, однородная.
Цвет:	от светло-оранжевого до оранжевого цвета
Вкус:	характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла
Запах:	входящих в состав пюре овощей, кипяченого молока и сливочного масла



Утверждаю

Генеральный директор

ООО «База «Мария»

/Е.К. Россошанский/

12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №309

Наименование кулинарного изделия Пагу из птицы
(блюда):

Номер

рецептуры: 309

Наименование сборника

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ГРУДКА ПТИЦЫ (ФИЛЕ)	-	74	-	7,4
- с 01.01 (9%)	81,3	-	8,1	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1	1	0,1	0,1
КАРТОФЕЛЬ	-	90	-	9
- с 01.01 (35%)	138,5	-	13,8	-
- с 01.03 (40%)	150	-	15	-
- с 01.08 (20%)	112,5	-	11,3	-
- с 01.09 (25%)	120	-	12	-
- с 01.11 (30%)	128,6	-	12,9	-
МОРКОВЬ	-	10	-	1
- с 01.01 (25%)	13,3	-	1,3	-
- с 01.09 (20%)	12,5	-	1,3	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	14	-	1,4
- с 01.01 (16%)	16,7	-	1,7	-
РЕПА	-	16	-	1,6
- с 01.01 (26%)	21,6	-	2,2	-
ТОМАТНАЯ ПАСТА	3	3	0,3	0,3
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,6	0,6	0,06	0,06
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	24	24	2,4	2,4
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель, морковь, лук репчатый, репу перебирают, промывают, очищают и нарезают кубиками. Лук репчатый, морковь, томатную пасту припускают 2-3 минуты. Картофель и репу припускают отдельно с маслом растительным 3-5 минут. Филе птицы обрабатывают по СанПиН, промывают и нарезают на кусочки, припускают с маслом растительным 5-7 минут. Птицу и овощи соединяют, добавляют томатную пасту, муку, соль воду и тушат 20-25 минут.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Пагу кладут горкой на тарелку. Температура подачи 65° С.

Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

РАГУ ИЗ ПТИЦЫ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

**Химический состав, витамины и
микроэлементы на 1 порцию**

Калорийность (Ккал)	186,9	Жиры (г)	9,1		
Белки (г)	9,3	Углеводы (г)	15,2		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	овощи уложены горкой, сверху — сохранившие форму куски птицы, политы соусом, форма овощей сохранена;
Консистенция:	мягкая, сочная; соуса — средней густоты.
Цвет:	птицы — светло-кремовый, с золотистым оттенком, в разрезе серовато-белый, овощей — характерный для тушеных овощей;
Вкус:	характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;
Запах:	характерный для тушеной птицы с овощами; умеренно соленый;



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №344

Наименование кулинарного изделия Рагу овощное (3-й вариант)

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-344

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	34	-	3,4
- с 01.01 (35%)	52,3	-	5,2	-
- с 01.03 (40%)	56,7	-	5,7	-
- с 01.08 (20%)	42,5	-	4,3	-
- с 01.09 (25%)	45,3	-	4,5	-
- с 01.11 (30%)	48,6	-	4,9	-
МОРКОВЬ	-	12	-	1,2
- с 01.01 (25%)	16	-	1,6	-
- с 01.09 (20%)	15	-	1,5	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	4	-	0,4
- с 01.01 (16%)	4,8	-	0,5	-
РЕПА	-	14	-	1,4
- с 01.01 (26%)	18,9	-	1,9	-
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	-	20	-	2
- с 01.01 (20%)	25	-	2,5	-
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4	4	0,4	0,4
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	20	20	2	2
ПФ Соус томатный	30	30	3	3
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	30	30	3	3
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1	1	0,1	0,1
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1	1	0,1	0,1
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
САХАР ПЕСОК	1	1	0,1	0,1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи промывают, перебирают, очищают и повторно промывают в холодной проточной воде. Картофель, морковь, репу, лук нарезают кубиками, слегка припускают 7-10 минут. Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают 5-7 минут. Затем картофель и овощи соединяют с соусом сметанным и тушат 15-20 мин. За 5-10 мин до готовности кладут соль, масло сливочное, томатную пасту. При приготовлении в пароконвектомате в режиме «варка на пару» при температуре 95-100 С в течение 20-25 минут.

ПФ Соус томатный:

Морковь и лук перебирают, промывают и очищают, шинкуют. Томатную пасту разводят водой 1:1, нарезанные овощи припускают с маслом растительным и томатной пастой, с добавлением муки и соли, и тушат 15-20 минут.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Рагу кладут горкой на тарелку. Температура подачи 65° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

РАГУ ОВОЩНОЕ (3-Й ВАРИАНТ) предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	66	Жиры (г)	2,8		
Белки (г)	1,3	Углеводы (г)	6,1		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	Картофель, морковь, лук репчатый, репу, капусту одинаковой формы и размера равномерно перемешаны с соусом;
Консистенция:	сочная, слабо хрустящая.
Цвет:	соответствующий овощам входящим в блюдо
Вкус:	характерный для овощей и соуса, умеренно соленый со сладковатым привкусом моркови;
Запах:	тушеных овощей



Утверждаю

Генеральный директор

ООО «База «Мария»

/Е.К. Россошанский/

12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №76

Наименование кулинарного изделия **Рассольник ленинградский с мясом и сметаной**

(блюда):

Номер

рецептуры: **ТТК№-76**

Наименование сборника **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	40	-	4
- с 01.01 (35%)	61,5	-	6,2	-
- с 01.03 (40%)	66,7	-	6,7	-
- с 01.08 (20%)	50	-	5	-
- с 01.09 (25%)	53,3	-	5,3	-
- с 01.11 (30%)	57,1	-	5,7	-
КРУПА ПЕРЛОВАЯ	-	2	-	0,2
- с 01.01 (1%)	2	-	0,2	-
МОРКОВЬ	-	8	-	0,8
- с 01.01 (25%)	10,7	-	1,1	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	8	-	0,8
- с 01.01 (16%)	9,5	-	1	-
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	-	10	-	1
- с 01.01 (10%)	11,1	-	1,1	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ПФ Мясо отварное	5	5	0,5	0,5
СВИНИНА Б/К	-	7,3	-	0,73
- с 01.01 (14%)	8,5	-	0,8	-
МОРКОВЬ	-	0,4	-	0,04
- с 01.01 (25%)	0,5	-	0,1	-
- с 01.09 (20%)	0,5	-	0,1	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	0,4	-	0,04
- с 01.01 (16%)	0,5	-	-	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи перебирают, очищают и промывают. Крупу перловую перебирают, промывают. Солёные огурцы нарезают ромбиками, у огурцов с грубой кожей предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 15 минут. Картофель нарезают дольками, лук, морковь-соломкой и припускают с маслом растительным 3-5 минут. В кипящую воду кладут крупу перловую, картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, лавровый лист и прокипяченную сметану.

ПФ Мясо отварное:

Свинину обрабатывают по СанПиН, промывают, закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 1-1,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают бульоном (на 1 кг мяса берут 0,5-1 л бульона), кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре 75 С 1 час.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Суп подают в глубокой тарелке с мясом и сметаной. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	104,2	Жиры (г)	4,2		
Белки (г)	3,3	Углеводы (г)	18,3		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	в жидкой части — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками, морковь, лук - соломкой, картофель - дольками).
Консистенция:	- овощей — мягкая, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой части
Цвет:	масла на поверхности -желтый, овощей натуральный
Вкус:	умеренно солёный, с умеренной кислотностью
Запах:	приятный, входящих в блюдо продуктов



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №73

Наименование кулинарного изделия (блюда): Рассольник с мясом и сметаной

Номер рецептуры: ТТК№-73

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	45	-	4,5
- с 01.01 (35%)	69,2	-	6,9	-
- с 01.03 (40%)	75	-	7,5	-
- с 01.08 (20%)	56,3	-	5,6	-
- с 01.09 (25%)	60	-	6	-
- с 01.11 (30%)	64,3	-	6,4	-
МОРКОВЬ	-	8	-	0,8
- с 01.01 (25%)	10,7	-	1,1	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	8	-	0,8
- с 01.01 (16%)	9,5	-	1	-
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	-	10	-	1
- с 01.01 (10%)	11,1	-	1,1	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	150	150	15	15
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПФ Мясо отварное	5	5	0,5	0,5
СВИНИНА Б/К	-	7,3	-	0,73
- с 01.01 (14%)	8,5	-	0,8	-
МОРКОВЬ	-	0,4	-	0,04
- с 01.01 (25%)	0,5	-	0,1	-
- с 01.09 (20%)	0,5	-	0,1	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	0,4	-	0,04
- с 01.01 (16%)	0,5	-	-	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	90	90	9	9
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База»Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

Овощи перебирают, очищают и промывают. Крупу перловую перебирают, промывают. Соленые огурцы нарезают ромбиками, у огурцов с грубой кожей предварительно очищают кожу и удаляют семена. Подготовленные огурцы припускают в небольшом количестве воды 15 минут. Картофель нарезают дольками, лук, морковь-соломкой и припускают с маслом растительным 3-5 минут. В кипящую воду кладут крупу перловую, картофель, доводят до кипения и варят до полуготовности, затем добавляют припущенные морковь и лук, через 5-10 минут вводят припущенные огурцы, в конце варки кладут соль, лавровый лист и прокипяченную сметану.

ПФ Мясо отварное:

Свинину обрабатывают по СанПиН, промывают, закладывают в горячую воду и варят при слабом кипении 1-1,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса в бульон при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куса на порцию, заливают бульоном (на 1 кг мяса берут 0,5-1 л бульона), кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре 75 С 1 час.

Требования к оформлению и подаче блюда:

Суп подают в глубокой тарелке с мясом и сметаной. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

РАССОЛЬНИК С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г)	3,8	Углеводы (г)	2,1		
Жиры (г)	4,1	Калорийность (Ккал)	67,4		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	на поверхности блески масла. В жидкой части рассольника — овощи, сохранившие форму нарезки (огурцы - без кожицы и семян, нарезаны ромбиками)
Консистенция:	картофеля, моркови и лука — мягкие, огурцов — слегка хрустящая; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре
Цвет:	бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности -желтый
Вкус:	умеренно соленый, характерный для продуктов входящих в блюдо
Запах:	огуречного рассола, приятный — овощей



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россожанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №325

Наименование кулинарного изделия Рис отварной
 (блюда):

Номер рецептуры: 325

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КРУПА РИСОВАЯ (ДЛИННЫЙ)	-	40	-	4
- с 01.01 (1%)	40,4	-	4	-
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	4,6	4,6	0,46	0,46
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	72	72	7,2	7,2
Выход готового блюда	-	120	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Рис перебирают и промывают в теплой, а затем в горячей воде. Подготовленный рис кладут в подсоленную кипящую воду и варят при слабом кипении. Когда зерна набухнут и станут мягкими, рис откидывают. После стекания воды рис кладут в посуду, заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом, перемешивают и прогревают. При варке каши в пароконвектомате количество жидкости следует увеличить на 5 %, по сравнению с традиционным способом приготовления. Варить рекомендуется в комбинированном двухступенчатом режиме при 95 %-ной влажности: в течение 15-20 минут при температуре 160 С, затем снизить температуру до 100 °С и варить 10-15 минут при 100 %-ной влажности. Во время приготовления каши в пароконвектомате не требуется перемешивание, поскольку пригорание исключено.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Рис подают на тарелке. Температура подачи 65° С.
 Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

РИС ОТВАРНОЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	98,4	Жиры (г)	3,7		
Белки (г)	2,8	Углеводы (г)	18		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	зерна крупы полностью набухшие, сохранившие форму, масса рассыпчатая, заправлена маслом сливочным.
Консистенция:	рассыпчатая, зерна риса мягкие.
Цвет:	серовато-белый;
Вкус:	характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла
Запах:	характерный для отварного риса с привкусом и ароматом сливочного масла

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База»Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №435

Наименование кулинарного изделия Ряженка
(блюда): _____

Номер

рецептуры: ТТК№-435

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
РЯЖЕНКА 2,5% ЖИРНОСТИ	100	100	10	10
Выход готового блюда	-	100	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пакеты с ряженкой обрабатывают в соответствии с санитарными правилами, затем разливают в стаканы, сверху посыпают сахаром.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Ряженку подают в стакане. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

РЯЖЕНКА предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	90	Жиры (г)	3		
Белки (г)	2,7	Углеводы (г)	13		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ряженка налита в стакан
Консистенция:	однородная, жидкая
Цвет:	свойственный кисломолочному продукту
Вкус:	характерный для данного вида ряженки от кислого до сладковатого
Запах:	кислый, сладковатый, приятный

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База«Мария»
 /Е.К.Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №30

Наименование кулинарного изделия Салат "Степной" из разных овощей
 (блюда):

Номер рецептуры: 30

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
 рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	10	-	1
- с 01.01 (35%)	15,4	-	1,5	-
- с 01.03 (40%)	16,7	-	1,7	-
- с 01.08 (20%)	12,5	-	1,3	-
- с 01.09 (25%)	13,3	-	1,3	-
- с 01.11 (30%)	14,3	-	1,4	-
МОРКОВЬ	-	8,8	-	0,88
- с 01.01 (25%)	11,7	-	1,2	-
- с 01.09 (20%)	11	-	1,1	-
ГОРОШЕК ЗЕЛЕНЫЙ КОНСЕРВЫ	6,77	4,4	0,677	0,44
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6,8	-	0,68
- с 01.01 (16%)	8,1	-	0,8	-
ОГУРЦЫ СОЛЕННЫЕ	-	6,8	-	0,68
- с 01.01 (10%)	7,6	-	0,8	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	52	52	5,2	5,2
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель, морковь перебирают, промывают в проточной воде, затем отваривают в кожуре до готовности, охлаждают, нарезают мелкими ломтиками. Лук репчатый перебирают, очищают, промывают и шинкуют мелкой соломкой, затем бланшируют. Огурцы соленные вынимают из рассола, удаляют место плодоножки и нарезают ломтиками, Горошек консервированный прогревают в собственном соку 2-3 минуты. Овощи соединяют, перемешивают и заправляют маслом растительным, и солью.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Салат укладывают горкой в салатник. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗЛИЧНЫХ ОВОЩЕЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	37,4	Жиры (г)	2,9		
Белки (г)	0,4	Углеводы (г)	2,2		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, заправлены
Консистенция:	овощей - мягкая, лука - сочная, огурцов-хрустящая.
Цвет:	характерный для используемого сырья
Вкус:	характерный для используемых вареных овощей с привкусом и ароматом масла подсолнечного;
Запах:	характерный для используемых вареных овощей с привкусом и ароматом масла подсолнечного;



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40

Наименование кулинарного изделия Салат из квашеной капусты

(блюда):

Номер

рецептуры: 40

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАПУСТА КВАШЕНАЯ	-	32,4	-	3,24
- с 01.01 (15%)	38,1	-	3,8	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	4	-	0,4
- с 01.01 (16%)	4,8	-	0,5	-
САХАР ПЕСОК	2	2	0,2	0,2
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Лук репчатый перебирают, очищают и шинкуют, затем бланшируют. Квашеную капусту перебирают, крупные части измельчают. Добавляют бланшированный репчатый лук, сахар и заправляют растительным маслом.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Салат укладывают горкой в салатник. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	33,2	Жиры (г)	2,2		
Белки (г)	0,8	Углеводы (г)	3,2		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	капуста равномерно нашинкована соломкой с добавлением шинкованного лука, уложена горкой, заправлена сахаром и маслом растительным
Консистенция:	овощей —, хрустящая, не жесткая, сочная
Цвет:	светло-желтый
Вкус:	приятно кисловато-солоноватый, без горечи, характерный для используемых овощей с привкусом и ароматом масла подсолнечного
Запах:	приятный, входящих в блюдо продуктов

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40

Наименование кулинарного изделия Салат из моркови и яблок

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-40

Наименование сборника Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МОРКОВЬ	-	22	-	2,2
- с 01.01 (25%)	29,3	-	2,9	-
- с 01.09 (20%)	27,5	-	2,8	-
ЯБЛОКИ	-	17	-	1,7
- с 01.01 (12%)	19,3	-	1,9	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Морковь моют, очищают нарезают тонкой соломкой, яблоки свежие с удаленным семенным гнездом нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, бланшируют при температуре 100 С 2-3 минуты, заправляют растительным маслом перед раздачей.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Салат уложен горкой в салатник. Температура подачи 14 С. Срок реализации 30 минут с момента приготовления.

Область применения:

САЛАТ ИЗ МОРКОВИ И ЯБЛОК предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	33	Жиры (г)	0,1		
Белки (г)	0,3	Углеводы (г)	2,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	морковь и яблоки нарезаны соломкой. Салат уложен горкой, заправлен растительным маслом
Консистенция:	сочная, слабо хрустящая.
Цвет:	характерный для используемого сырья
Вкус:	свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах:	свойственный продуктам, входящим в блюдо

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База«Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №33

Наименование кулинарного изделия Салат из свеклы

(блюда):

Номер

рецептуры: 33

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СВЕКЛА	-	38	-	3,8
- с 01.01 (25%)	50,7	-	5,1	-
- с 01.09 (20%)	47,5	-	4,8	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,03	0,03
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96	96	9,6	9,6
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Свеклу моют и отваривают в воде целыми клубнями до готовности 50-60 минут. Затем свеклу охлаждают, очищают, нарезают мелкой соломкой, солят, заправляют растительным маслом перед раздачей.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Салат укладывают горкой в салатник. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	36,5	Жиры (г)	2,1		
Белки (г)	0,6	Углеводы (г)	3,3		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	свекла нарезана мелкой соломкой, салат уложен горкой, заправлен растительным маслом
Консистенция:	сочная, слабо хрустящая.
Цвет:	темно-малиновый
Вкус:	свойственный свекле и растительному маслу
Запах:	свеклы и растительного масла



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №43

Наименование кулинарного изделия Салат картофельный

(блюда):

Номер

рецептуры: 43

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	30	-	3
- с 01.01 (35%)	46,2	-	4,6	-
- с 01.03 (40%)	50	-	5	-
- с 01.08 (20%)	37,5	-	3,8	-
- с 01.09 (25%)	40	-	4	-
- с 01.11 (30%)	42,9	-	4,3	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (16%)	7,1	-	0,7	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	3	3	0,3	0,3
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	96	96	9,6	9,6
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Лук репчатый перебирают, очищают, промывают, шинкуют, бланшируют 2-3 минуты. Картофель перебирают и моют. Затем картофель варят в воде до готовности 30-40 минут. Готовый вареный картофель охлаждают и очищают. Очищенный вареный картофель нарезают мелкими ломтиками, смешивают с шинкованным, бланшированным репчатым луком. Салат заправляют маслом растительным и солью перед раздачей. * Согласно СанПиН в период с 1 марта лук репчатый в рецептуре заменяется на лук зеленый.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Салат укладывают горкой в салатник. Температура подачи 14° С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	62,2	Жиры (г)	6		
Белки (г)		Углеводы (г)	5,8		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	компоненты равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления, уложены горкой, украшены продуктами, входящими в состав салата, заправлены
Консистенция:	картофеля вареного - мягкая, лука - сочная, хрустящая
Цвет:	характерный для используемого сырья
Вкус:	характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного
Запах:	характерный для вареного картофеля с привкусом и ароматом масла растительного



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База«Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №464

Наименование кулинарного изделия Сдоба обыкновенная
 (блюда): _____

Номер рецептуры: ТТК№-464

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
 рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
МУКА ПШЕНИЧНАЯ, ВЫСШ. СОРТ	41	41	4,1	4,1
САХАР ПЕСОК	3,71	3,7	0,371	0,37
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1	1	0,1	0,1
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	1,372	1,2	0,137	0,12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ДРОЖЖИ ХЛЕБОПЕКАРНЫЕ СУШЕНЫЕ	0,5	0,5	0,05	0,05
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	15,5	15,5	1,55	1,55
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	0,3	0,3	0,03	0,03
Выход готового блюда	-	50	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Муку просеивают, яйца обрабатывают в соответствии с СанПиН. Сдобу выпекают из дрожжевого опарного теста.

Опарное тесто:

В дежу тестомесильной машины вливают подогретую до 35-40° С воду (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку и перемешивают до получения однородной массы и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную воду, соль и сахар. Перед окончанием замеса добавляют сливочное масло. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски и раскатывают в продольную лепешку. Эту лепешку смазывают маслом сливочным, свертывают в виде рулета, выравнивают растягиванием так, чтобы толщина его была одинаковой по всей длине, перегибают пополам, при этом толщина его одинакова по всей длине, перегибают пополам, при этом концы накладывают один на другой и скрепляют. При укладке на лист сдобу разворачивают в стороны по линии разреза. Изделия укладывают на листы смазанные маслом растительным, ставят в теплое место для расстойки на 50-80 мин. За 15-20 мин до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия в течение 12-16 минут при температуре 200-220 С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают на пирожковой тарелке по 1шт. Температура подачи 15 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ предназначена для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	117,5	Жиры (г)	3,3		
Белки (г)	4,1	Углеводы (г)	29,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	форма разнообразная, с четко выраженным рисунком
Консистенция:	состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый
Цвет:	от светло-коричневой до темно-коричневой, в местах надразов и складок более светлая
Вкус:	приятный, нежный, свежеевыпеченной дрожжевой сдобы.
Запах:	приятный, нежный, свежеевыпеченной дрожжевой сдобы.



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 442

Наименование кулинарного изделия Сок персиковый
(блюда): _____

Номер

рецептуры: 442

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СОК ПЕРСИКОВЫЙ 0,2	150	150	15	15
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пакеты с соком обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов сок разливают в стаканы перед отпуском.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14 ° С.
Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:
СОК ПЕРСИКОВЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	102	Жиры (г)			
Белки (г)	0,4	Углеводы (г)	24,8		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	прозрачный, напиток разлит по стакан.
Консистенция:	жидкая
Цвет:	характерный для используемого сока
Вкус:	приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью
Запах:	приятный запах соответствующего сока

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №442

Наименование кулинарного изделия Сок яблочный

(блюда):

Номер

рецептуры: 442

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
СОК ЯБЛОЧНЫЙ 0,2	180	180	18	18
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Пакеты с соком обрабатывают в соответствии с санитарными правилами. Из пакетов сок разливают в стаканы перед отпуском.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Напиток подают в стакане. Температура подачи 14° С.
 Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:
 СОК ЯБЛОЧНЫЙ - предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	86	Жиры (г)	0,2		
Белки (г)	1	Углеводы (г)	20		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	прозрачный, напиток разлит по стакан.
Консистенция:	жидкая
Цвет:	характерный для используемого сока
Вкус:	приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью
Запах:	приятный запах соответствующего сока



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №81

Наименование кулинарного изделия Суп картофельный с горохом и гречками
(блюда):

Номер рецептуры: ТТК№-81

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	35	-	3,5
- с 01.01 (35%)	53,846	-	5,385	-
- с 01.03 (40%)	58,333	-	5,833	-
- с 01.08 (20%)	43,75	-	4,375	-
- с 01.09 (25%)	46,667	-	4,667	-
- с 01.11 (30%)	50	-	5	-
ГОРОХ ЛУЩЕНЫЙ	10,05	10	1,005	1
МОРКОВЬ	-	8	-	0,8
- с 01.01 (25%)	10,667	-	1,067	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (16%)	7,143	-	0,714	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ПФ Гренки из пшеничного батона	10	10	1	1
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	15,4	15,4	1,54	1,54
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель, морковь, лук репчатый перебирают, очищают, промывают, картофель нарезают кубиками, морковь и лук шинкуют мелкой соломкой и припускают с маслом растительным 5-7 минут. Горох лущеный перебирают, промывают и замачивают в воде на 2-3 часа, воду сливают и кладут в кипящую воду, солят, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные овощи и варят до готовности 30-40 минут. При отпуске в тарелку супа кладут гренки.

Гренки из пшеничного батона

Пшеничный батон очищают от корок, нарезают кубиками (10 x 10 мм) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу 5-7 минут при температуре 200-250 С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Суп в глубокой тарелке, вместе с гренками. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГОРОХОМ И ГРЕНКАМИ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях..

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

Химический состав, витамины и
микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	103,3	Жиры (г)	5,2	
Белки (г)	2,8	Углеводы (г)	16,4	

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	на поверхности жидкой части блестки масла. В жидкой части — картофель, нарезанный кубиками, лук, морковь мелкой соломкой.
Консистенция:	картофеля — мягкая; гороха лущеного — пюреобразная; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре
Цвет:	светло-желтый
Вкус:	свойственный гороху, умеренно соленый
Запах:	свойственный гороху, умеренно соленый

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №85

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с клецками, говядиной и зеленью петрушки
 Номер рецептуры: ТТК№-85
 Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	35	-	3,5
- с 01.01 (35%)	53,846	-	5,385	-
- с 01.03 (40%)	58,333	-	5,833	-
- с 01.08 (20%)	43,75	-	4,375	-
- с 01.09 (25%)	46,667	-	4,667	-
- с 01.11 (30%)	50	-	5	-
МОРКОВЬ	-	8	-	0,8
- с 01.01 (25%)	10,667	-	1,067	-
- с 01.09 (20%)	10	-	1	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	8	-	0,8
- с 01.01 (16%)	9,524	-	0,952	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1,5	1,5	0,15	0,15
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	-	0,5	-	0,05
- с 01.01 (5%)	0,5	-	0,1	-
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПФ Мясо отварное	10	10	1	1
ГОВЯДИНА Б/К	-	16,2	-	1,62
- с 01.01 (15,6%)	19,19	-	1,92	-
МОРКОВЬ	-	0,4	-	0,04
- с 01.01 (25%)	0,5	-	0,1	-
- с 01.09 (20%)	0,5	-	0,1	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	0,4	-	0,04
- с 01.01 (16%)	0,5	-	-	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	100	100	10	10
ПФ Клецки	5	5	0,5	0,5
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	1,5	1,5	0,15	0,15
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ	0,2	0,2	0,02	0,02
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	2,4	2,4	0,24	0,24
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель, морковь, лук репчатый перебирают, очищают, промывают и нарезают кубиками. Морковь и лук припускают с маслом растительным 3-5 минут. В кипящую воду кладут картофель и доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки кладут соль и лавровый лист. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу. Клецки небольшими партиями кладут в суп при отпуске.

Мясо отварное:

Говядину обрабатывают по СанПиН, промывают, закладывают в горячую воду (на 1 кг мяса 1-1,5 л воды) и варят при слабом кипении 2-2,5 часа. Для улучшения вкуса и аромата вареного мяса при варке добавляют морковь и лук. Соль кладут в бульон за 15-20 минут до готовности мяса. Готовность мяса определяют поварской иглой. В сварившееся мясо она входит легко, при этом выделяется бесцветный сок. Готовое мясо нарезают поперек волокон по 1-2 куску на порцию, заливают бульоном (на 1 кг мяса берут 0,5-1 л бульона), кипятят в течение 5-7 минут и хранят в этом же бульоне при температуре 75 С 1 час.

Клецки:

Яйца обрабатывают по СанПиН, промывают. В воду кладут масло сливочное, соль и доводят до кипения. В кипящую жидкость, помешивая, всыпают муку и заваривают тесто, которое, не переставая помешивать, прогревают в течение 5-10 мин. После этого массу охлаждают до 60-70 °С, добавляют в 3-4 приема яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки. Варят при слабом кипении 5-7 мин.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЦКАМИ, ГОВЯДИНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКА предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	52,7	Жиры (г)	2		
Белки (г)	1,2	Углеводы (г)	9,1		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	картофель и овощи, нарезанные кубиками, сохранившие форму нарезки. Клецки одинакового размера, в тарелке кусочек говядины, зелень
Консистенция:	картофель, овощи и мясо - мягкое; клецки - упругие. Соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.
Цвет:	бульона — светло-серый, прозрачный, овощей и крупы — натуральный, масла на поверхности — желтый
Вкус:	овощей и картофеля, продуктов входящих в суп.
Запах:	овощей входящих в суп.



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База«Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №77

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с курой, сметаной и зеленью петрушки

Номер рецептуры: ТТК№-77

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	55	-	5,5
- с 01.01 (35%)	84,6	-	8,5	-
- с 01.03 (40%)	91,7	-	9,2	-
- с 01.08 (20%)	68,8	-	6,9	-
- с 01.09 (25%)	73,3	-	7,3	-
- с 01.11 (30%)	78,6	-	7,9	-
МОРКОВЬ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (25%)	8	-	0,8	-
- с 01.09 (20%)	7,5	-	0,8	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (16%)	7,1	-	0,7	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1	1	0,1	0,1
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	10	10	1	1
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	0,5	0,5	0,05	0,05
ЛАВРОВЫЙ ЛИСТ	0,01	0,01	0,001	0,001
ПФ Птица отварная	5	5	0,5	0,5
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	-	6,2	-	0,62
- с 01.01 (31%)	8,986	-	0,899	-
МОРКОВЬ	-	0,2	-	0,02
- с 01.01 (25%)	0,267	-	0,027	-
- с 01.09 (20%)	0,25	-	0,025	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	1,7	1,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель, морковь, лук репчатый перебирают, очищают, промывают и нарезают кубиками. Морковь и лук припускают с маслом растительным 2-5 минут. В кипящую воду кладут картофель и доводят до кипения, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, лавровый лист и прокипяченную сметану. При отпуске кладут в тарелку кусочек птицы и обработанную мелко шинкованную зелень. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

ПФ Птица отварная

Птицу обрабатывают по санитарным правилам. Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, морковь и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде при температуре 75 С 1 час.

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База«Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.



Требования к оформлению и подаче блюд:

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КУРОЙ И СМЕТАНОЙ, ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКА предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	121,2	Жиры (г)	7,3		
Белки (г)	3,4	Углеводы (г)	2,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части — картофель, лук морковь, нарезанный кубиками.
Консистенция:	овощей и мяса птицы - мягкая, не разварены. Соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.
Цвет:	бульона — светло-желтый, овощей — натуральный, масла на поверхности — оранжевый
Вкус:	свойственный продуктам, входящим в блюдо
Запах:	продуктов, входящих в суп



Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База«Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №82

Наименование кулинарного изделия (блюда): Суп картофельный с макаронными изделиями, птицей и зеленью петрушки

Номер рецептуры: ТТК№-82

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАРТОФЕЛЬ	-	54	-	5,4
- с 01.01 (35%)	83,1	-	8,3	-
- с 01.03 (40%)	90	-	9	-
- с 01.08 (20%)	67,5	-	6,8	-
- с 01.09 (25%)	72	-	7,2	-
- с 01.11 (30%)	77,1	-	7,7	-
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ (ВЕРМИШЕЛЬ)	6	6	0,6	0,6
МОРКОВЬ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (25%)	8	-	0,8	-
- с 01.09 (20%)	7,5	-	0,8	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (16%)	7,1	-	0,7	-
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	1,4	1,4	0,14	0,14
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	-	0,5	-	0,05
- с 01.01 (5%)	0,5	-	0,1	-
ПФ Птица отварная	5	5	0,5	0,5
БРОЙЛЕРЫ (ЦЫПЛЯТА) 1 КАТЕГОРИИ	-	6,2	-	0,62
- с 01.01 (31%)	8,986	-	0,899	-
МОРКОВЬ	-	0,2	-	0,02
- с 01.01 (25%)	0,267	-	0,027	-
- с 01.09 (20%)	0,25	-	0,025	-
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	17	17	1,7	1,7
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,05	0,05	0,005	0,005
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Картофель, морковь, лук репчатый перебирают, очищают, промывают и нарезают кубиками. Морковь и лук припускают с маслом растительным 2-5 минут. В кипящую воду кладут макароны и варят 10-15 мин, затем добавляют картофель и припущенные лук и морковь, соль, лавровый лист и варят суп до готовности. Зелень подвергают обработке в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед раздачей.

ПФ Птица отварная

Птицу обрабатывают по санитарным правилам. Подготовленные тушки птицы перед варкой формируют, придавая им компактную форму, кладут в горячую воду (2-2,5 л на 1 кг продукта), быстро доводят до кипения, а затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену, добавляют соль, морковь и варят до готовности при слабом кипении в закрытой посуде. Сваренные тушки вынимают из бульона, дают им остыть. У отварной птицы удаляют кожу, отделяют мякоть от костей, порционируют. Порционные куски заливают горячим куриным бульоном, доводят до кипения и хранят в бульоне на мармите в закрытой посуде при температуре 75 С 1 час.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Суп подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ, ПТИЦЕЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях..

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	78,2	Жиры (г)	2		
Белки (г)	2,7	Углеводы (г)	6,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	в жидкой части супа, картофель, лук, морковь и макаронные изделия (вермишель) сохранившие форму
Консистенция:	картофеля, овощей — мягкая; макаронные изделия не переварены, сохраняют форму; соотношение плотной и жидкой частей
Цвет:	супа-золотистый, масла на поверхностях-светло-оранжевый
Вкус:	характерный для смеси используемых макаронных изделий и овощей, с ароматом и привкусом припущенных овощей, умеренно соленый
Запах:	продуктов, входящих в суп

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №245

Наименование кулинарного изделия Тефтели рыбные
 (блюда):

Номер рецептуры: 245

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
 рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
РЫБА МИНТАЙ ФИЛЕ	-	39	-	3,9
- с 01.01 (10%)	43,33	-	4,33	-
БАТОН НАРЕЗНОЙ ПШЕН.МУКА ВЫСШ.СОРТ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	8	8	0,8	0,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	15	15	1,5	1,5
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	10	-	1
- с 01.01 (16%)	11,9	-	1,2	-
МУКА ПШЕНИЧНАЯ ВЫСШ.СОРТ	5	5	0,5	0,5
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	18	18	1,8	1,8
Выход готового блюда	-	60	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Лук репчатый перебирают, промывают, очищают и повторно промывают нарезают. Филе рыбы обрабатывают по СанПиН, промывают и измельчают вместе с замоченным в молоке батоном, луком репчатым, соль, хорошо перемешивают и формируют шарики по 2-3 штуки на порцию, панируют в муке. Изделия кладут на противень смазанный маслом растительным, подливаю воду, запекают тефтели в жарочном шкафу при температуре 220-230 С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «сухой нагрев-пар» при температуре 160-170 °С в течение 25-30 минут. Температура внутри изделия 85 С.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Тефтели кладут на тарелку, сбоку гарнир. Температура подачи 65 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	123,1	Жиры (г)	7,8		
Белки (г)	5,1	Углеводы (г)	11,4		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	тефтели круглой формы, поверхность без трещин, сбоку - гарнир
Консистенция:	мягкая, плотная.
Цвет:	светлый, серый
Вкус:	свойственный свежеприготовленным изделиям из рыбы, в меру соленый;
Запах:	продуктов, входящих в блюдо

Утверждаю

Генеральный директор

ООО «База»Мария»

/Е.К. Россошанский/

12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Номер рецептуры: ТТК №-16

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б. Никитюка.-М.: ТД ДеЛи, 2022.-245 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	20	20	2	2
Выход готового блюда	-	20	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Ровно нарезанные ломтики хлеба подают на пирожковой тарелке. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	40,8	Жиры (г)	0,2		
Белки (г)	1,4	Углеводы (г)	8,5		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см
Консистенция:	хлеба-пористая, мягкая;
Цвет:	соответствует виду хлеба
Вкус:	характерный виду хлеба
Запах:	соответствует виду хлеба

Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №16

Наименование кулинарного изделия (блюда): Хлеб ржано-пшеничный обогащенный

Номер

рецептуры: ТТК №-16

Наименование сборника

рецептур:

Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / Под ред. В.А.Тутельяна и Д.Б. Никитюка.-М.: ТД Дели, 2022.-245 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	40	40	4	4
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Изделие вынимают из производственной упаковки. Используют отдельные и специально промаркированный разделочный инвентарь, кухонная посуда с маркировкой "Х" (хлеб). Хлеб нарезают ломтиками толщиной 1-1,5 см.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Ровно нарезанные ломтики хлеба подают на пирожковой тарелке. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	81,6	Жиры (г)	0,3		
Белки (г)	2,7	Углеводы (г)	17		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см
Консистенция:	хлеба-пористая, мягкая;
Цвет:	соответствует виду хлеба
Вкус:	характерный виду хлеба
Запах:	соответствует виду хлеба

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №40

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с молоком

Номер рецептуры: ТТК№-40

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	88	88	8,8	8,8
МОЛОКО ПАСТЕР. 2,5% ЖИРНОСТИ	92	92	9,2	9,2
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5- 10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипяток и сахар, доводят до кипения. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Чай с молоком подают в чашке. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ЧАЙ С МОЛОКОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	77	Жиры (г)	2,8		
Белки (г)	3,2	Углеводы (г)	13,6		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	жидкость серовато-белого цвета, налита в стакан
Консистенция:	жидкая
Цвет:	серовато-белый
Вкус:	сладкий, с привкусом молока
Запах:	свойственный чаю и молоку

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №35

Наименование кулинарного изделия Чай с сахаром

(блюда):

Номер

рецептуры: ТТК№-35

Наименование сборника Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	6	6	0,6	0,6
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	174	174	17,4	17,4
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5- 10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком и сахар, доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Чай с сахаром подают в чашке. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:

ЧАЙ С САХАРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	23,9	Жиры (г)			
Белки (г)	0,1	Углеводы (г)	5,9		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан
Консистенция:	жидкая
Цвет:	золотисто-коричневый
Вкус:	сладкий, чуть терпкий
Запах:	свойственный чаю с сахаром

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База «Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №35

Наименование кулинарного изделия (блюда): Чай с сахаром

Номер рецептуры: ТТК№-35

Наименование сборника рецептур: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ БАЙХОВЫЙ	0,5	0,5	0,05	0,05
САХАР ПЕСОК	5	5	0,5	0,5
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	145	145	14,5	14,5
Выход готового блюда	-	150	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Чай заваривают в чайниках. Чайник ополаскивают кипятком, насыпают чай, заливают кипятком примерно на 1/3 объема и настаивают 5- 10 минут, накрыв салфеткой, после чего доливают кипятком и сахар, доводят до кипения.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Чай подают в чашке. Температура подачи 75 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления

Область применения:
 ЧАЙ С САХАРОМ предназначен для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	16,9	Жиры (г)			
Белки (г)	0,1	Углеводы (г)	5,9		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	жидкость золотисто-коричневого цвета, налита в стакан
Консистенция:	жидкая
Цвет:	золотисто-коричневый
Вкус:	сладкий, чуть терпкий
Запах:	свойственный чаю с сахаром

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №67

Наименование кулинарного изделия (блюда): Щи из свежей капусты с картофелем, сметаной и зеленью петрушки

Номер рецептуры: 67

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
КАПУСТА БЕЛОКОЧАННАЯ	-	30	-	3
- с 01.01 (20%)	37,5	-	3,8	-
КАРТОФЕЛЬ	-	20	-	2
- с 01.01 (35%)	30,8	-	3,1	-
- с 01.03 (40%)	33,3	-	3,3	-
- с 01.08 (20%)	25	-	2,5	-
- с 01.09 (25%)	26,7	-	2,7	-
- с 01.11 (30%)	28,6	-	2,9	-
МОРКОВЬ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (25%)	8	-	0,8	-
- с 01.09 (20%)	7,5	-	0,8	-
ЛУК РЕПЧАТЫЙ	-	6	-	0,6
- с 01.01 (16%)	7,1	-	0,7	-
ТОМАТНАЯ ПАСТА	1,2	1,2	0,12	0,12
МАСЛО РАСТИТЕЛЬНОЕ	2	2	0,2	0,2
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	120	120	12	12
СОЛЬ ИОДИРОВАННАЯ	0,5	0,5	0,05	0,05
СМЕТАНА 15% ЖИРНОСТИ	5	5	0,5	0,5
ПЕТРУШКА (ЗЕЛЕНЬ)	-	1	-	0,1
- с 01.01 (5%)	1,1	-	0,1	-
Выход готового блюда	-	180	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Овощи перебирают, моют и чистят. Затем капусту нарезают шашками, картофель — дольками, лук и морковь шинкуют соломкой и припускают с маслом растительным 2-5 минут. В кипящую воду закладывают капусту, соль, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки в щи добавляют томатную пасту, мелко нарубленную зелень, лавровый лист. Добавляют сметану, и снова доводят до кипения. Зелень (петрушки) обрабатывают в соответствии с требованиями санитарных правил, мелко шинкуют и добавляют в котел перед отправкой его на раздачу.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Щи подают в глубокой тарелке. Температура подачи 75°С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С КАРТОФЕЛЕМ, СМЕТАНОЙ И ЗЕЛЕНЬЮ ПЕТРУШКИ предназначены для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	79,2	Жиры (г)	3,4		
Белки (г)	1,2	Углеводы (г)	5,4		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	в жидкой части щей - капуста, нарезанная квадратиками, морковь, лук, картофель - дольками
Консистенция:	капусты — упругая, овощей и картофеля — мягкая, соотношение плотной и жидкой части
Цвет:	щей-желтый, масла на поверхности- оранжевый, овощей натуральный
Вкус:	капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый
Запах:	продуктов, входящих в суп

Утверждаю
 Генеральный директор
 ООО «База»Мария»
 /Е.К. Россошанский/
 12.01.2026 г.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №9.1.2.6

Наименование кулинарного изделия Яблоко свежее

(блюда):

Номер

рецептуры: 9.1.2.6

Наименование сборника

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях / под редакцией М.П. Могильного и В.А.Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012.-584с.

рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЯБЛОКИ	95	95	10,76	9,5
Выход готового блюда	-	95	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

При приемке фрукты подвергают осмотру. Используются только фрукты без признаков порчи, нормальной зрелости. Яблоки перед использованием (подачей) промывают в условиях цеха первичной обработки овощей (овощного цеха), а затем вторично в условиях холодного цеха в моечных ваннах.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Подают на десертной тарелочке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ЯБЛОКО СВЕЖЕЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	43	Жиры (г)	0,3		
Белки (г)	0,3	Углеводы (г)	9,7		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	плоды уложены на десертную тарелку
Консистенция:	соответствует виду плодов
Цвет:	соответствует виду плодов
Вкус:	соответствует виду плодов
Запах:	соответствует виду плодов



Утверждаю
Генеральный директор
ООО «База «Мария»
/Е.К. Россошанский/
12.01.2026 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №213

Наименование кулинарного изделия Яйцо вареное
(блюда):

Номер рецептуры: 213

Наименование сборника: Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга.-СПб.: Речь, 2008. - 800 с.
рецептур:

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц		100 порц	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ЯЙЦА КУРИНЫЕ	-	40	-	4
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	200	200	20	20
СОЛЬ ЙОДИРОВАННАЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Выход готового блюда	-	40	-	-

Технология приготовления с указанием процессов приготовления и технологических режимов

Яйца обрабатывают в соответствии СанПиН. Отваривают в подсоленной воде 10-15 минут. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Яйца, сваренные вкрутую, используют как самостоятельное блюдо и для приготовления холодных закусок. Подают на десертной тарелочке. Температура подачи 14 С. Срок реализации 2 часа с момента приготовления.

Область применения:

ЯЙЦО ВАРЕНОЕ предназначено для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Калорийность (Ккал)	63	Жиры (г)	4,6		
Белки (г)	5,1	Углеводы (г)	0,3		

Свойства блюда:

Свойство	Значение
Внешний вид:	яйцо, сохранившее форму, белок — белый, желток — желтый, без серого налета
Консистенция:	белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая
Цвет:	белок - белый, желток - желтый без серого налета
Вкус:	характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов
Запах:	характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов