



СТАНДАРТ КАЧЕСТВА • РЕЦЕПТУРА

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА НАПИТКОВ

Шаблон для контроля рецептуры и себестоимости каждого напитка

Технологическая карта - это документ, который фиксирует точную рецептуру каждого напитка, расход ингредиентов, технологию приготовления и контрольные параметры качества. Использование технологических карт обеспечивает стабильность вкуса, помогает контролировать себестоимость и упрощает обучение новых бариста.

 **Принцип:** Один напиток - одна технологическая карта. Все бариста готовят по единому стандарту, что гарантирует одинаковый вкус независимо от смены.

1. СТРУКТУРА ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ

Каждая карта должна содержать следующие разделы:

- **1. Название напитка** - точное наименование, как в меню.
- **2. Объем готового напитка** - в миллилитрах.
- **3. Ингредиенты и их расход** - точные граммы/миллилитры на порцию.
- **4. Технология приготовления** - пошаговое описание процесса.
- **5. Контрольные параметры** - время экстракции, температура, плотность пены.
- **6. Себестоимость** - расчет стоимости ингредиентов на порцию.
- **7. Рекомендуемая цена продажи** - с учетом маржинальности.

2. ПРИМЕР ЗАПОЛНЕНИЯ (капучино 250 мл)

Параметр	Значение
Название напитка	Капучино классический

Параметр	Значение
Объем готового напитка	250 мл
Ингредиенты и расход на порцию:	
Кофе в зернах (эспрессо-смесь)	18 г
Молоко 3,2%	150 мл
Сахар (по запросу)	5 г
Сироп (по запросу)	15 мл
Стаканчик бумажный 250 мл	1 шт.
Крышка пластиковая	1 шт.
Салфетка / держатель	1 шт.
Технология приготовления:	
1. Приготовить эспрессо из 18 г кофе (25-30 секунд, 30 мл). 2. Взбить молоко до густой пены (температура 60-65 °C). 3. Залить эспрессо молоком (соотношение 1:1 эспрессо и молока). 4. При необходимости добавить сироп и перемешать. 5. Закрыть крышкой, подать с салфеткой.	
Контрольные параметры:	
Время экстракции	25-30 секунд
Температура молока	60-65 °C
Текстура пены	Густая, без крупных пузырей
Себестоимость:	
Ингредиенты	42,40 ₽
Упаковка	7,30 ₽
Накладные расходы	60,50 ₽
Полная себестоимость	110,20 ₽
Рекомендуемая цена продажи	245,00 ₽

3. ШАБЛОН ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ КАРТЫ (ПУСТОЙ)

Заполните для каждого напитка в вашем меню.

Параметр	Значение
----------	----------

Параметр	Значение
Название напитка	_____
Объем готового напитка	_____ мл
Ингредиенты и расход на порцию:	
Кофе в зернах	_____ г
Молоко (тип и жирность)	_____ мл
Сахар (по запросу)	_____ г
Сироп (по запросу)	_____ мл
Стаканчик (объем)	_____ шт.
Крышка	_____ шт.
Салфетка / держатель	_____ шт.
Технология приготовления:	
1. _____	
2. _____	
3. _____	
4. _____	
5. _____	
Контрольные параметры:	
Время экстракции	_____ секунд
Температура напитка	_____ °C
Особые требования	_____
Себестоимость:	
Ингредиенты	_____ ₹
Упаковка	_____ ₹
Накладные расходы	_____ ₹
Полная себестоимость	_____ ₹
Рекомендуемая цена продажи	_____ ₹

4. ПРИМЕРЫ ДЛЯ ДРУГИХ НАПИТКОВ

Напиток	Объем	Кофе (г)	Молоко (мл)	Вода (мл)	Сироп (мл)	Температура
---------	-------	----------	-------------	-----------	------------	-------------

Напиток	Объем	Кофе (г)	Молоко (мл)	Вода (мл)	Сироп (мл)	Температура
Эспрессо	30	18	-	-	-	88-92 °C
Американо	200	18	-	170	-	85-90 °C
Капучино	250	18	150	-	по желанию	60-65 °C
Латте	300	18	220	-	по желанию	60-65 °C
Раф	250	18	150	-	15-20 (ваниль)	60-65 °C
Флэт Уайт	250	36 (2 порции)	150	-	-	60-65 °C
Айс-латте	300	18	200	-	по желанию	холодный

5. КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА НАПИТКОВ (ЧЕК-ЛИСТ ДЛЯ БАРИСТА)

Ежедневно проверяйте:

- ✓ Эспрессо: цвет кремы - однородный, ореховый; вкус - сбалансированный.
- ✓ Молочные напитки: пена густая, без крупных пузырей, температура 60-65 °C.
- ✓ Внешний вид: стакан чистый, крышка плотно закрыта, без подтеков.
- ✓ Температура: горячие напитки - 60-70 °C; холодные - 8-12 °C.
- ✓ Скорость: время приготовления не превышает 5 минут (в пиковые часы).

6. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЕДЕНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ КАРТ

- **Держите карты в распечатанном виде** - на рабочем месте бариста, чтобы можно было свериться.
- **Обновляйте при изменении поставщиков** - если изменилось сырье (например, зерно), скорректируйте рецептуру.
- **Используйте для обучения новых сотрудников** - технологические

карты - основа обучения бариста.

- **Внедрите систему контроля** - раз в месяц проверяйте соответствие приготовления техкартам (дегустации, тесты).

 **Важно:** Отклонение от технологической карты может привести к нестабильному вкусу и снижению качества. Каждый бариста обязан готовить строго по карте.

 **Совет:** Создайте электронную базу технологических карт в облаке (Google Drive, Notion) - это упростит доступ и обновление. Распечатайте карты для всех популярных напитков и заламинируйте их для долговечности.

Разработал:

_____ / _____

(подпись, ФИО)

"__" _____ 20__ г.

© Бизнес-пакет: Кофе-пойнт - Технологическая карта напитков, версия 1.0.
Документ обязателен для каждого напитка в меню. Обновляется при изменении рецептур
или поставщиков.