



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

1.45

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: № 1.45

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10,00	10,00	1,00	1,00
Батон нарезной обоготенный	20,00	20,00	2,00	2,00
Выход:		30		3,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	5,90
Углеводы (г):	10,40
Энергетическая ценность (ккал):	101,10

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Бутерброд с маслом, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: бутерброд отпускают в ёмкостях с крышкой с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом сливочным;

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

Вкус - соответствует виду масла, запах - масла в сочетании со свежим батонот.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления, при температуре хранения 4±2°C

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

4.1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша пшеничная жидкая с маслом
сливочным

Номер рецептуры: № 4.1

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа пшеничная	25,00	25,00	2,50	2,50
Молоко м.д.ж. 2,5 %	83,20	83,20	8,32	8,32
Вода	26,00	26,00	2,60	2,60
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло сливочное	2,00	2,00	0,20	0,20
Выход:		130		13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	3,55
Углеводы (г):	16,52
Энергетическая ценность (ккал):	125,04

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Каша пшеничная жидкая с маслом сливочным, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 20-30 мин, помешивая. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: готовую кашу отпускают в ёмкостях с крышкой с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — зерна крупы, полностью разварившиеся, утратившие форму;

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;

консистенция — жидкая, однородная, масса растекается на тарелке, но ложка, положенная выпуклой стороной на поверхности каши, не тонет.

Температура подачи:

не ниже 65°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13.7.1

Наименование кулинарного изделия (блюда): **Чай с лимоном**

Номер рецептуры: №13.7.1

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай чёрный листовой	0,30	0,30	0,03	0,03
Вода	160,00	160,00	16,00	16,00
Сахар белый кристаллический	4,00	4,00	0,40	0,40
Лимоны	6,00	5,80	0,60	0,58
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,11
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,17
Энергетическая ценность (ккал):	21,12

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Чай с лимоном, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут. Подготовленные лимоны, нарезают тонкими ломтиками.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: чай и лимоны отпускают в ёмкостях с крышкой с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - прозрачная жидкость;

Цвет, вкус, запах - ярко-выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

17.2

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Яблоко свежее

Номер рецептуры: №17.2

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	108,30	95,00	10,83	9,50
Выход:		95		9,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,38
Жиры (г):	0,38
Углеводы (г):	9,31
Энергетическая ценность (ккал):	42,18

Технология приготовления:

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Яблоко свежее, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях. Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, нарезают при необходимости. Фрукты выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - свойственный сорту яблок;

Цвет- свойственный фруктам;

Вкус, запах, консистенция- свойственный фруктам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисловато-сладкий.

Температура подачи: 12-14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления при указанной температуре; 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны)

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

16.4

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Йогурт питьевой

Номер рецептуры: № 16.4

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Йогурт питьевой м.д.ж. 2,5%	150,00	150,00	15,00	15,00
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,10
Жиры (г):	2,31
Углеводы (г):	10,51
Энергетическая ценность (ккал):	71,23

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Йогурт питьевой, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Пакеты с йогуртом обрабатывают, отпускают в упаковке производителя на группу.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - соответствующий наименованию йогурта;

Цвет- соответствующий наименованию йогурта;

Вкус, запах- соответствующий наименованию йогурта;

Консистенция - полужидкая соответствующая наименованию йогурта.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

15.8

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной обогащённый

Номер рецептуры: №15.8

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон пшеничный нарезной обогащённый микронутриентами	15,00	15,00	1,50	1,50
Выход:		15,0		1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	0,50
Углеводы (г):	7,70
Энергетическая ценность (ккал):	39,70

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Батон нарезной обогащённый, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: батон отпускают в ёмкостях с крышкой с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - ломтик батона толщиной 1-1,5 см;

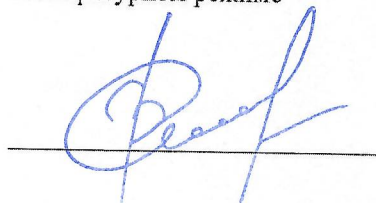
Цвет, консистенция - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Вкус, запах - характерный для наименования батона.

Температура подачи: $20 \pm 5^{\circ} \text{C}$

Срок реализации: Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

Технолог:





УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

8.16

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Биточки рыбные

Номер рецептуры: № 8.16

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска (филе) с/м	60,60	54,60	6,06	5,46
Батон пшеничный обогащенный микронутриентами	11,00	11,00	1,10	1,10
Яйцо куриное	10,00	10,00	1,00	1,00
Молоко м.д.ж. 2,5 %	10,00	10,00	1,00	1,00
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Сухари панировочные	6,00	6,00	0,60	0,60
Масло подсолнечное	4,80	4,80	0,48	0,48
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	5,86
Жиры (г):	4,16
Углеводы (г):	10,00
Энергетическая ценность (ккал):	100,88

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Биточки рыбные, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке черствым пшеничным батоном, кладут соль, яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют биточки, панируют в сухарях, выкладывают в смазанную подсолнечным маслом емкость, сбрызгивают маслом 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 20-35 минут.

Правила оформления и подачи блюда (изделия): биточки отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- Внешний вид - биточки – кругло-приплюснутой, выложены на тарелку;
- Цвет - поверхности – золотистый, в разрезе изделия – светло-серый;
- Вкус - приятный, запеченной рыбной котлетной массы, характерный для трески, умеренно соленый;
- Запах - запеченной рыбной котлетной массы;
- Консистенция - мягкая, сочная, сохраняет форму.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №13.8

Наименование сборника рецептур: ТТК

13.8

Напиток из плодов шиповника

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	20,00	20,00	2,00	2,00
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Вода	150,00	150,00	15,00	15,00
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,30
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,50
Энергетическая ценность (ккал):	31,20

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Напиток из плодов шиповника, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Напиток отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид- прозрачный напиток;

Цвет - светло-коричневый;

Запах- приятный, запах шиповника;

Вкус- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью.

Консистенция - однородная, жидкая.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

1.34

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Огурец соленый

Номер рецептуры: № 1.34

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые (без учета заливки)	31,10	30,00	3,11	3,00
Выход:		30,00		3,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,30
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	2,40
Энергетическая ценность (ккал):	10,80

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Огурец соленый, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Рассол сливают, удаляют место прикрепления плодоножки нарезают на порции кружочками, или дольками.

Отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - огурцы равномерно нарезаны;

Цвет- соответствует данному сорту;

Вкус, запах - характерный для соленых огурцов, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 133

133

Пюре картофельное с морковью

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга, 2024 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	115,60	80,90	11,56	8,09
или картофель свежий очищенный п/ф	80,90	80,90	8,09	8,09
Морковь свежая	27,50	22,00	2,75	2,20
или морковь свежая очищенная п/ф	22,00	22,00	2,20	2,20
Вода (для варки овощей)	90,00	90,00	9,00	9,00
Молоко м.д.ж. 2,5%	14,90	14,10	1,49	1,41
Масло сливочное	2,20	2,20	0,22	0,22
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Выход:		110		11

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,31
Жиры (г):	5,58
Углеводы (г):	14,30
Энергетическая ценность (ккал):	116,66

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Пюре картофельное с морковью, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Сырой очищенный картофель варят в подсоленной воде на плите или в пароконвектомате в режиме "пар" при температуре 100*С 30-60 минут. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен;

Цвет - от светло-оранжевого до оранжевого цвета;

Вкус - характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла; умеренно соленый;

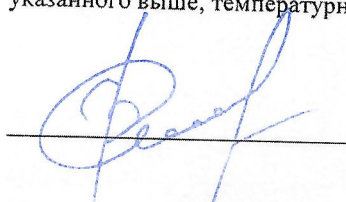
Запах - характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;

Консистенция - пышная, густая, однородная.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:





УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

85

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с клецками и говядиной

Номер рецептуры: № 85

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях, Могильный М.П., изд. ДелиПринт, 2012 год

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	42,80	30,00	4,28	3,00
или картофель свежий очищенный п/ф	30,00	30,00	3,00	3,00
Морковь свежая	7,50	6,00	0,75	0,60
или морковь свежая очищенная п/ф	6,00	6,00	0,60	0,60
Лук репчатый свежий	7,10	6,00	0,71	0,60
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	6,00	6,00	0,60	0,60
Масло подсолнечное	1,50	1,50	0,15	0,15
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
КЛЕЦКИ:	-	10,00	-	1,00
Мука пшеничная в/с	3,10	3,10	0,31	0,31
Масло сливочное	0,40	0,40	0,04	0,04
Яйцо куриное	0,90	0,90	0,09	0,09
Вода	4,80	4,80	0,48	0,48
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Масса теста		9,00		0,90
Бульон из говядины:		112,50		11,25
Говядина б/к, с/м	18,20	16,00	1,82	1,60
Вода	135,00	135,00	13,50	13,50
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Говядина отварная		10,00		1,00
Петрушка свежая (зелень)	1,10	1,00	0,11	0,10
Выход:		150/10/10		15,0/1,0/1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,25
Жиры (г):	6,05
Углеводы (г):	19,30
Энергетическая ценность (ккал):	142,40

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Суп картофельный с клецками и говядиной, для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Технология приготовления:

Говядину обрабатывают, заливают холодной водой, отваривают, порционируют, заливают образовавшимся бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне или на мармите не более 1 часа, кладут в посуду перед отпуском.

В полученный кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания варки кладут соль, лавровый лист. Клецки варят отдельно небольшими порциями, и кладут в суп при отпуске. Зелень петрушки обрабатывают, мелко шинкуют и добавляют в суп за 3 минуты до готовности.

Клецки:

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 минут. После этого массу охлаждают до 60-70 град., добавляют в 3-4 приема сырые яйца и перемешивают. Приготовленное тесто закатывают в виде жгута и нарезают на кусочки. Для варки клецек на 1 кг берут 5 л жидкости. Варят при слабом кипении 5-7 минут.

Суп и отварную говядину отпускают в емкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - в жидкой части супа - картофель и овощи, сохранившие форму нарезки, клецки одинакового размера;

Цвет- супа-золотистый, жира на поверхности - светло-оранжевый;

Вкус: овощей и картофеля, продуктов входящих в суп;

Запах: продуктов, входящих в суп;

Консистенция - картофель и овощи - мягкие, клецки - упругие, говядина - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

15.7

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый
микронутриентами**

Номер рецептуры: № 15.7

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	15,00	15,00	1,50	1,50
Выход:		15		1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	6,40
Энергетическая ценность (ккал):	30,68

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: хлеб выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

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

Вкус, запах - характерный для использования наименования хлеба;

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

14.19

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка "Творожная"

Номер рецептуры: № 14.19

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	35,30	35,30	3,53	3,53
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	1,60	1,60	0,16	0,16
Сахар белый кристаллический	4,20	4,20	0,42	0,42
Масло сливочное	1,00	1,00	0,10	0,10
Яйцо куриное	13,30	13,30	1,33	1,33
Молоко м.д.ж. 2,5%	8,60	8,60	0,86	0,86
Творог м.д.ж. 5%	13,30	13,10	1,33	1,31
Дрожжи хлебопекарные свежие	0,66	0,66	0,066	0,066
или дрожжи хлебопекарные сухие	0,22	0,22	0,022	0,022
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Ванилин кондитерский кристаллический	0,03	0,03	0,003	0,003
Яйцо куриное (для смазки)	1,00	1,00	0,10	0,10
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,50	0,50	0,05	0,05
Выход:		50,00		5,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:

Белки (г):	2,19
Жиры (г):	6,00
Углеводы (г):	24,00
Энергетическая ценность (ккал):	158,76

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Булочка "Творожная", для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

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), подготовленные 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 мин. Затем вводят размягченное 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 мин. В процессе брожения тесто обминают 2 раза. Из теста формируют жгутики, заготовки сворачивают с обеих концов к середине в виде улиток, укладывают на смазанные маслом подсолнечным маслом листы, расстаивают в течение 30-35 мин, поверхность смазывают яйцом, выпекают при температуре 200-220° С в течение 10-12 мин.

Булочки выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - изделия в форме улиток, поверхность глянцевая.

Вкус и запах свежесдобитой булочки с творогом, приятный, нежный, с ароматом ванилина.

Консистенция: мягкая, пышная.

Цвет от золотистого до светло-коричневого.

Температура подачи:

20 ±5°С

Срок реализации:

не более 12 часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 10.55

10.55

Филе куриное, тушенное с овощами

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе куриное (грудка) с/м	70,70	66,00	7,07	6,60
Вода (для припускания курицы)	30,00	30,00	3,00	3,00
Капуста белокочанная свежая	43,00	30,00	4,30	3,00
Масло подсолнечное	1,00	1,00	0,10	0,10
Морковь свежая	12,50	10,00	1,25	1,00
или морковь свежая очищенная п/ф	10,00	10,00	1,00	1,00
Лук репчатый свежий	11,00	8,00	1,10	0,80
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	8,00	8,00	0,80	0,80
Масло сливочное (для припускания)	1,30	1,30	0,13	0,13
Картофель свежий	37,60	26,30	3,76	2,63
или картофель свежий очищенный п/ф	26,30	26,30	2,63	2,63
Чеснок свежий	0,30	0,20	0,03	0,02
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Петрушка свежая (зелень)	1,50	1,20	0,15	0,12
Соус:				
Вода	58,00	58,00	5,80	5,80
Масло сливочное	2,90	2,90	0,29	0,29
Мука пшеничная в/с	2,90	2,90	0,29	0,29
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,030	0,030
Выход:		160		16,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9,04
Жиры (г):	8,60
Углеводы (г):	28,00
Энергетическая ценность (ккал):	225,56

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Филе куриное, тушенное с овощами, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Капусту шинкуют, припускают. Филе куриное нарезают кубиками и припускают на плите или в пароконвектомате при температуре 100*С 10 минут. Подготовленные картофель и морковь нарезают кубиками, лук репчатый шинкуют. Лук репчатый и морковь припускают с добавлением сливочного масла. Картофель укладывают на противень, смазанный небольшим количеством масла, и запекают, периодически помешивая, в жарочном шкафу или пароконвектомате при температуре 220–230 °С до образования золотистой корочки. Подготовленные овощи укладывают в емкость для тушения, заливают белым соусом и тушат 20–25 минут до готовности на плите при умеренном нагреве или в пароконвектомате режим "жар/пар" при температуре 160-170 °С или в электрической сковороде при температуре 140-160 °С. За 3 минуты до окончания приготовления добавляют куриное филе, измельченный чеснок, соль, перемешивают. За 3 минуты до готовности добавляют рубленную петрушку.

СОУС: Просеянную муку подсушивают на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате (слоем не более 4 см, при температуре 110-120 °С) до приобретения кремового цвета. Подсушенную муку всыпают в предварительно растопленное сливочное масло, вымешивают до однородной консистенции. Смесь, охлажденную до 60-70 °С, вливают в 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. В конце варки добавляют соль. Затем соус процеживают и доводят до кипения.

Блюда выдают вместе с соусом, в котором тушились овощи и курица в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мякоти птицы с овощами покрыты соусом, форма нарезки овощей сохранена;

Цвет: мякоти птицы от серовато-белого до светло-кремового, овощей – характерный для используемых овощей;

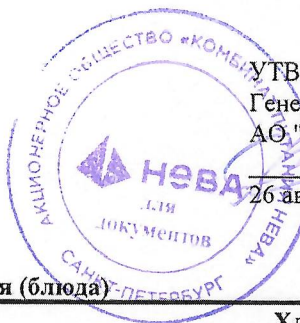
Вкус, запах: характерный для тушеной птицы и овощей, чеснока, умеренно соленый;

Консистенция: мягкая, сочная; соуса – средней густоты.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации: не более 2-х часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

15.7

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый
микронутриентами**

Номер рецептуры: № 15.7

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	15,00	15,00	1,50	1,50
Выход:		15		1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	6,40
Энергетическая ценность (ккал):	30,68

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: хлеб выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - ломтик хлеба толщиной 1-1,5 см;

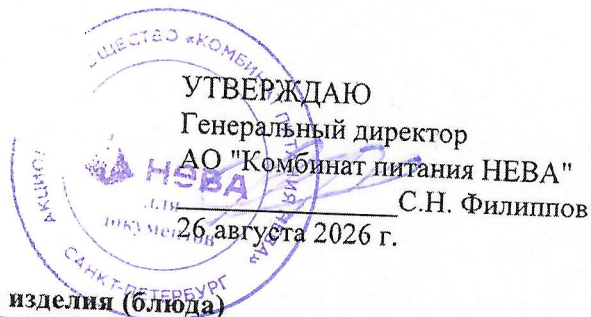
Цвет, консистенция - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Вкус, запах - характерный для использования наименования хлеба;

Температура подачи: 20 ±5°C

Срок реализации: Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки при указанном выше температурном режиме

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

453

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 453

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для обеспечения питанием воспитанников и обучающихся государственных образовательных организаций Санкт-Петербурга, 2024 г

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный листовой	0,50	0,50	0,05	0,05
Вода	150,00	150,00	15,00	15,00
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,10
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,00
Энергетическая ценность (ккал):	20,40

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Чай с сахаром, для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В емкость из керамики или нержавеющей стали насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком (1/4 часть от рецептурной нормы), закрывают крышкой, настаивают 5-10 минут. Оставшуюся воду доводят до кипения, добавляют сахар и вновь доводят до кипения. В подготовленный кипяток с сахаром добавляют заваренный чай, настаивают в течение 5 минут.

Правила подачи, оформления: чай выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - жидкость золотисто-коричневого цвета;

Цвет, вкус, запах - золотисто-коричневый, сладкий, чуть терпкий, свойственный чаю.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки напитка; не более 2 - х часов с момента приготовления, при обеспечении, указанного выше температурного режима

Технолог: