

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

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: бутерброды выдают 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) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша рисовая вязкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 4.32

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая	27,60	27,60	2,76	2,76
Молоко	79,30	79,30	7,93	7,93
Вода	23,70	23,70	2,37	2,37
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):	4,82
Жиры (г):	1,42
Углеводы (г):	12,20
Энергетическая ценность (ккал):	80,86

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Каша рисовая вязкая 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 рисовую 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 — однородная, вязкая, зерна мягкие.

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) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с молоком

Номер рецептуры: №13.16

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай чёрный листовой	0,60	0,60	0,06	0,06
Вода	17,50	17,50	1,75	1,75
Молоко м.д.ж. 2,5%	134,50	134,50	13,45	13,45
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	2,16
Углеводы (г):	8,64
Энергетическая ценность (ккал):	61,92

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Чай с молоком, 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. К приготовленному чаю с сахаром добавляют горячее кипяченое молоко.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - жидкость серовато-белого цвета;

Цвет, вкус, запах - серовато-белый, умеренно сладкий, с привкусом молока, свойственный молоку и 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

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



17.2

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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) №

16.5

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №16.5

Наименование сборника рецептов: ТТК

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,20
Жиры (г):	2,42
Углеводы (г):	10,60
Энергетическая ценность (ккал):	72,98

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с кефиром обрабатывают и выдают в упаковке производителя на группу.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид: кефир, без пленки на поверхности;

Цвет: белый;

Запах: кисломолочный, приятный;

Вкус: кисломолочный, без постороннего привкуса;

Консистенция: однородная, густая.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Батон нарезной обогащённый

15.8

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №15.8

Наименование сборника рецептов: 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 выдают в ёмкости 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;

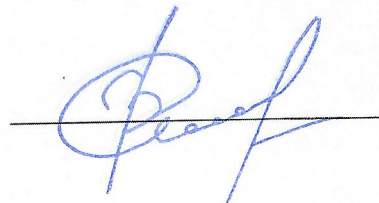
Вкус, запах - характерный для наименования батона.

Температура подачи: 20±5° С

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.

Компот из свежих яблок

документов

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №420

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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
Яблоки свежие	17,00	15,00	1,70	1,50
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,02	0,02
Вода	139,00	139,00	13,90	13,90
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,16
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	7,20
Энергетическая ценность (ккал):	30,34

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Компот из свежих яблок, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, или дольками или ломтиками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут. Компот выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид - яблоки нарезаны дольками, или кубиками, или ломтиками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

Цвет - светло-желтый;

Запах - типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

Вкус - кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

Консистенция - жидкая, плодов — мягкая.

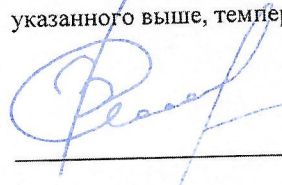
Температура подачи:

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)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Макаронные изделия отварные с маслом

Номер рецептуры: № 205

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
Макаронные изделия	37,20	37,20	3,72	3,72
Вода (для варки макаронных изделий)	224,00	224,00	22,40	22,40
Соль	0,60	0,60	0,06	0,06
Масло сливочное	3,60	3,60	0,36	0,36
Выход:		110		11

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,95
Жиры (г):	3,67
Углеводы (г):	22,47
Энергетическая ценность (ккал):	134,71

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Макаронные изделия варят 15-20 мин в кипящей подсоленной воде. Сваренные макаронные изделия откидывают и заправляют растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

Готовые макаронные изделия выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: макаронные изделия сохранили форму, легко отделяются друг от друга;

Цвет: белый с кремовым оттенком;

Вкус, запах: свойственный отварным макаронным изделиям, умеренно соленый, с привкусом и ароматом масла сливочного;

Консистенция: мягкая, упругая, в меру плотная.

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) №

Огурец свежий

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №1.13

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	31,10	30,00	3,11	3,00
Выход:		30,00		3,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	1,44
Энергетическая ценность (ккал):	7,16

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Огурцы моют, замачивают в 10 % растворе поваренной соли на 10 минут, моют, удаляют место соединения с плодоножкой, нарезают на порции кружочками или дольками. Огурцы выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

Консистенция: огурцов - крепкая, упругая;

Вкус, запах: - характерный для свежих огурцов.

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
25 августа 2025 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рассольник с курицей и сметаной

Номер рецептуры: № 74

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
Крупа перловая	3,00	3,00	0,30	0,30
Вода для крупы	7,20	7,20	0,72	0,72
Картофель свежий	42,80	30,00	4,28	3,00
или картофель свежий очищенный п/ф	30,00	30,00	3,00	3,00
Лук репчатый свежий	7,50	6,00	0,75	0,60
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	6,00	6,00	0,60	0,60
Огурцы солёные	10,00	9,00	1,00	0,90
Масло подсолнечное	1,50	1,50	0,15	0,15
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Бульон:		105,00		10,50
Филе куриное (грудка) с/м	8,20	7,60	0,82	0,76
Вода	115,00	115,00	11,50	11,50
Сметана м.д.ж. 15%	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход:		150/5/5		15/0,5/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,00
Жиры (г):	5,60
Углеводы (г):	5,80
Энергетическая ценность (ккал):	81,60

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Рассольник с курицей и сметаной, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Приготовление бульона: филе куриное кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. После чего сваренное филе вынимают из бульона и порционируют, после чего мякоть заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

Перловую крупу промывают, отваривают до готовности, промывают. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный брусочками или кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенный на подсолнечном масле лук, а через 5-10 минут вводят, нарезанные соломкой, припущенные солёные огурцы и отварную перловую крупу. За 5-7 минут до готовности добавляют соль, прокипяченную сметану.

Рассольник и отварную курицу выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: в жидкой части супа овощи, крупа - сохранили форму, набор компонентов и их соотношение соответствует рецептуре;

Цвет: бульона - с кремоватым оттенком, жира на поверхности - желтый, овощей натуральный;

Вкус, запах: огуречного рассола, приятный - овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру солёный;

Консистенция: овощей, курицы - мягкая, сочная; огурцов - слегка хрустящая; соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

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) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 310

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
Филе куриное (грудка) с/м	44,60	41,50	4,46	4,15
Вода (для припуска филе)	45,00	45,00	4,50	4,50
Яйцо куриное	15,00	15,00	1,50	1,50
Масло сливочное для смазки форм	2,20	2,20	0,22	0,22
Соус молочный густой:	-	16,40	-	1,64
Молоко м.д.ж. 2,5%	12,30	12,30	1,23	1,23
Масло сливочное	2,10	2,10	0,21	0,21
Мука пшеничная в/с	2,10	2,10	0,21	0,21
Вода	2,50	2,50	0,25	0,25
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,50
Жиры (г):	5,63
Углеводы (г):	12,30
Энергетическая ценность (ккал):	125,87

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Отварное филе птицы дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, добавляют в массу молочный соус, желтки яиц, соль, затем взбивают и вводят белки, взбитые в густую пену, слегка вымешивают снизу вверх и раскладывают в формочки или в гастроремкость, смазанные маслом сливочным и запекают при температуре 220 градусов в жарочном шкафу 30 минут или в пароконвектомате в режиме «пар» при температуре 90-100 °C в течение 15-30 минут до готовности. Готовое суфле нарезают на порции.

Соус молочный густой:

Просеянную муку подсушивают до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают до 70°C и разводят горячим молоком с водой, вымешивают до образования однородной массы и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения.

Суфле выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - изделия сохранили форму, без трещин и разрывов;

Цвет - суфле светло-кремовое, на разрезе серовато-белое;

Вкус, запах - характерный для вареных изделий из рубленой курицы, с привкусом сливочного масла и молока; умеренно соленый;

Консистенция - мягкая, нежная, пышная.

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)

15.9

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый
микронутриентами**

Номер рецептуры: № 15.9

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	25,00	25,00	2,50	2,50
Выход:		25		2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,63
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	10,63
Энергетическая ценность (ккал):	50,84

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 ёмкости 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 используемого 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)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 276

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов 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
Говядина б/к, с/м	104,00	91,00	10,40	9,10
Вода (для варки мяса)	96,00	96,00	9,60	9,60
Бульон мясной	69,00	69,00	6,90	6,90
Картофель свежий	156,00	109,00	15,60	10,90
или картофель свежий очищенный п/ф	109,00	109,00	10,90	10,90
Лук репчатый свежий	11,20	9,40	1,12	0,94
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	9,40	9,40	0,94	0,94
Масло сливочное	3,80	3,80	0,38	0,38
Томатная паста	2,90	2,90	0,29	0,29
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Выход:		160		16

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	8,00
Жиры (г):	6,56
Углеводы (г):	28,20
Энергетическая ценность (ккал):	203,84

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Жаркое по-домашнему, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности. Отварное мясо нарезают кубиками. Картофель и лук нарезают кубиками (или дольками), и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-210 градусов 15-30 минут или в пароконвектомате при температуре 165-175 градусов режим "жар/пар" 20 минут с добавлением масла сливочного.

Мясо и овощи кладут в посуду слоями, чтобы снизу и сверху мяса были овощи, добавляют томатную пасту, соль и бульон, полученный от варки говядины (продукты должны быть полностью покрыты жидкостью), закрывают крышкой и тушат на плите 40-50 минут или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 165-175 градусов 20-30 минут, или в электрической сковороде при температуре 140-160 градусов 20-40 минут. За 5-10 минут до готовности кладут лавровый лист.

Жаркое вместе с бульоном выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: кусочки мяса одинаково нарезаны, овощи сохранившие форму нарезки;

Цвет: мяса - серый, овощей - натуральный;

Вкус, запах: свойственный продуктам входящим в блюдо, умеренно соленый;

Консистенция: мяса - сочная, мягкая, овощей - мягкая.

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.



13.22

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №13.22

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Курага	20,00	20,00	2,00	2,00
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Кислота лимонная	0,15	0,15	0,02	0,02
Вода	184,00	184,00	18,40	18,40
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,74
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	12,70
Энергетическая ценность (ккал):	54,12

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Курагу перебирают, тщательно промывают в теплой воде, сменяя ее несколько раз. Подготовленную курагу заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят 10-20 минут до готовности. Готовый компот настаивают 1-2 часа, охлаждают.

Компот выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид - плоды кураги залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

Цвет - от темно-желтого до светло-коричневого;

Вкус, запах - кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом вареных в сиропе сухофруктов;

Консистенция - жидкая, плодов - мягкая, соотношение жидкой и плотной части соблюдено.

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.



1.13

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №1.13

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	31,10	30,00	3,11	3,00
Выход:		30,00		3,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,04
Углеводы (г):	1,44
Энергетическая ценность (ккал):	7,16

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Огурцы моют, замачивают в 10 % растворе поваренной соли на 10 минут, моют, удаляют место соединения с плодоножкой, нарезают на порции кружочками или дольками. Огурцы выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

Консистенция: огурцов - крепкая, упругая;

Вкус, запах: - характерный для свежих огурцов.

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: № 14.24

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	35,60	35,60	3,56	3,56
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	1,50	1,50	0,15	0,15
Сахар белый кристаллический	7,00	7,00	0,70	0,70
Яйцо куриное	8,80	8,80	0,88	0,88
Масло сливочное	5,00	5,00	0,50	0,50
Яйцо куриное (для смазки)	1,30	1,30	0,13	0,13
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Дрожжи свежие	0,60	0,60	0,060	0,060
или дрожжи сухие	0,20	0,20	0,020	0,020
Молоко м.д.ж. 2,5%	15,60	15,60	1,56	1,56
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		50,00		5,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	7,85
Углеводы (г):	15,60
Энергетическая ценность (ккал):	145,05

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Сдоба обыкновенная, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до 35-40° С молоко, подготовленные дрожжи, сахар, соль, яйца, всыпают муку и перемешивают в течение 7-8 мин. Затем вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто, которое ставят на 3-4 ч для брожения в помещении с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят его обминку и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают 1-2 раза.

Дрожжевое тесто делят на куски, прокатывают их в жгут, а затем разрезают на куски, придавая изделиям округлую форму, после чего укладывают на листы, смазанные маслом подсолнечным, ставят в теплое место для расстойки на 20-30 мин. За 15 мин до конца расстойки поверхность смазывают яйцом. Выпекают изделия в пароконвектомате при температуре 170*С в течение 12-15 минут или в духовом шкафу при температуре 200-220 *С в течение 15-17 минут.

Отпускают выпечные изделия в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма изделия круглая, поверхность ровная, без трещин;

Цвет - поверхности основы – от золотистого до светло-коричневого, в разрезе – светло-кремовый;

Вкус, запах — приятный, сдобный, свежесдобной дрожжевой булочки;

Консистенция - мякиша – пышная, эластичная, хорошо пропеченная.

Температура подачи: 20 ±5°С

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

Технолог: