



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

1.58

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: № 1.58

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр сычужный полутвердый м.д.ж. не менее 45%	12,20	12,00	1,22	1,20
Батон пшеничный нарезной обоготенный микронутриентами	15,00	15,00	1,50	1,50
Выход:		27,00		2,70

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	3,50
Углеводы (г):	7,40
Энергетическая ценность (ккал):	73,10

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

Технология приготовления:

Батон при необходимости нарезают ломтиками, а сыр слайсами. Сыр укладывают на батон.

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, покрыт сыром;

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

Вкус, запах - характерный для используемого наименования сыра с ароматом и привкусом батона.

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) №

4.4

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша рисовая жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 4.4

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 (круглозерная)	19,20	19,20	1,92	1,92
Молоко м.д.ж. 2.5%	83,50	83,50	8,35	8,35
Вода	27,00	27,00	2,70	2,70
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):	3,50
Жиры (г):	4,20
Углеводы (г):	20,11
Энергетическая ценность (ккал):	132,24

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Каша рисовая 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 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 — 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)

17.5

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Мандарин свежий

Номер рецептуры: №17.5

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарин	129,20	95,00	12,92	9,50
Выход:		95		9,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,65
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	7,40
Энергетическая ценность (ккал):	33,55

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мандарины моют, очищают от кожицы, нарезают при необходимости. Фрукты выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - свойственный свежим мандаринам;

Цвет - оранжевый;

Вкус, запах, консистенция- свойственный мандаринам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисло-сладкий.

Температура подачи: 20±5° С

Срок реализации:

е более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) 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) № 13.16

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	0,30	0,30	0,03	0,03
Вода	20,00	20,00	2,00	2,00
Молоко м.д.ж. 2,5%	106,60	106,60	10,66	10,66
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,65
Жиры (г):	1,80
Углеводы (г):	7,20
Энергетическая ценность (ккал):	51,60

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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

12.15

Наименование кулинарного изделия (блюда)

Пряник

Номер рецептуры: № 12.15

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пряник	25,00	25,00	2,50	2,50
Выход:		25		2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	2,16
Углеводы (г):	4,20
Энергетическая ценность (ккал):	41,44

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Пряники отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - характерный для используемого наименования пряников;

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

Вкус, запах - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Консистенция - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции.

Температура подачи: 20 ±5°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)

13.17

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый /Персиковый/

Номер рецептуры: № 13.17

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый /Персиковый/	180,00	180,00	18,00	18,00
Выход:		180		18,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,80
Жиры (г):	0,20
Углеводы (г):	6,40
Энергетическая ценность (ккал):	30,60

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Сок фруктовый /Персиковый/, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Пакеты с соком обрабатывают, и выдают в упаковке производителя на группу.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - характерный для персикового сока;

Цвет- характерный для используемого сока;

Запах- приятный запах соответствующего сока;

Вкус- приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Консистенция- однородная, жидкая.

Температура подачи: не выше 20°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.

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±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.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда).

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 3.25

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

3.25

Кабачки, тушеные с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	I порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кабачки свежие	100,00	80,00	10,00	8,00
Лук репчатый свежий	23,80	20,00	2,38	2,00
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	20,00	20,00	2,00	2,00
Горошек зелёный консервированный	16,60	10,00	1,66	1,00
Морковь свежая	27,00	20,00	2,70	2,00
или морковь свежая очищенная п/ф	20,00	20,00	2,00	2,00
Масло подсолнечное	7,00	7,00	0,70	0,70
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		110		11

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	6,00
Углеводы (г):	23,32
Энергетическая ценность (ккал):	153,68

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Кабачки нарезают средним кубиком, морковь - мелким кубиком, лук репчатый шинкуют. Кабачки, морковь и лук запекают по отдельности с маслом подсолнечным в пароконвектомате режим "жар/пар" при температуре 160-170 *С 10-15 минут или в жарочном шкафу при температуре 220-230 *С 10-15 минут или припускают 10-15 минут. Затем запеченные (или припущенные) овощи соединяют, добавляют горошек зеленый, соль и тушат еще 10-15 минут до готовности на плите или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 160-170 *С 10-15 минут или в электрической сковороде при температуре 140-160*С.

Гарнир выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма нарезки овощей сохранена;

Цвет - овощей - натуральный;

Вкус, запах - характерный для тушеных кабачков;

Консистенция - мягкая, сочная.

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.



464

Напиток яблочный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №464

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
Яблоки свежие	21,30	18,80	2,13	1,88
Вода	156,00	156,00	15,60	15,60
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,08
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	25,84

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают кубиками. В кипящую воду добавляют нарезанные яблоки, варят 10-15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения и охлаждают.

Напиток выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид - прозрачный напиток;

Цвет - светло-желтый;

Запах - приятный запах яблок;

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) №

9.4

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печень "По-Строгановски"

Номер рецептуры: № 9.4

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья с/м	98,70	81,00	9,87	8,10
Вода	45,00	45,00	4,50	4,50
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Мука пшеничная в/с	1,20	1,20	0,12	0,12
Вода	13,60	13,60	1,36	1,36
Сметана м.д.ж. 15%	5,20	5,20	0,52	0,52
Соль пищевая йодированная	0,24	0,24	0,02	0,02
Лук репчатый свежий	28,50	24,00	2,85	2,40
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	24,00	24,00	2,40	2,40
Масло подсолнечное	3,30	3,30	0,33	0,33
Томатная паста	1,20	1,20	0,12	0,12
Вода для разведения томатной пасты	1,20	1,20	0,12	0,12
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	7,00
Жиры (г):	5,45
Углеводы (г):	10,22
Энергетическая ценность (ккал):	117,93

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Печень "По-Строгановски", для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Печень размораживают, зачищают от пленок, желчных протоков, промывают, нарезают брусочками длиной 3-4 см, заливают кипятком и припускают с солью в небольшом количестве воды на плите при температуре 90-110°C, в течение 5 мин при помешивании, или в пароконвектомате в режиме "пар" при температуре 100°C 5-10 минут, отвар сливают. Припущенную печень заливают соусом сметанным с томатом, доводят до кипения, тушат на плите в течение 20-25 мин при слабом нагреве до готовности или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 160-175°C 20-25 минут или в электрической сковороде при температуре 140-160°C 20-25 минут.

Для приготовления соуса сметанного с томатом и луком: лук перебирают, очищают, промывают в холодной проточной воде, шинкуют. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Мелко нарезанный лук припускают с маслом подсолнечным, добавляют томатную пасту и припускают еще 5-7 мин, затем соединяют с соусом сметанным и дают прокипеть. Для приготовления соуса сметанного муку просеивают, слегка подсушивают (без масла), охлаждают. В муку вливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду. В готовый соус белый кладут прокипяченную сметану, размешивают, заправляют солью, варят при постоянном помешивании в течение 3-5 минут.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - на тарелке уложены кусочки печени, политые соусом;

Цвет - коричневый;

Вкус, запах - характерный для тушёной печени;

Консистенция - печени - сочная, мягкая, соуса - однородная.

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)

1.59

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Помидор свежий

Номер рецептуры: № 1.59

Наименование сборника рецептов: ТТК

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,35
Жиры (г):	0,08
Углеводы (г):	1,55
Энергетическая ценность (ккал):	8,32

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Помидоры моют, обрабатывают в 10 % растворе соли, повторно промывают, удаляют место крепления плодоножки, нарезают дольками.

Помидоры выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - помидоры равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

Цвет - красный, розовый;

Вкус, запах - кисло-острый, характерный для свежих помидоров;

Консистенция - упругая, сочная.

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) №

2.17

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп-пюре из тыквы с гренками

Номер рецептуры: № 2.17

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	15,40	10,00	1,54	1,00
или картофель свежий очищенный п/ф	10,00	10,00	1,00	1,00
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
Тыква свежая	45,70	32,00	4,57	3,20
Морковь свежая	11,30	9,00	1,13	0,90
или морковь свежая очищенная п/ф	9,00	9,00	0,90	0,90
Молоко м.д.ж. 2,5%	22,80	22,80	2,28	2,28
Вода	114,00	114,00	11,40	11,40
Масло подсолнечное	3,00	3,00	0,30	0,30
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Батон нарезной обогащенный	9,40	7,90	0,94	0,79
Выход:		150/5		15,0/0,5
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:				
Белки (г):	3,08			
Жиры (г):	3,62			
Углеводы (г):	13,90			
Энергетическая ценность (ккал):	100,72			

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Суп-пюре из тыквы с гренками, для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Тыкву моют, очищают от кожицы и семян, нарезают кубиком. Картофель перебирают, промывают, нарезают кубиками. Морковь перебирают, промывают, нарезают кубиком. Лук репчатый перебирают, промывают проточной водой, очищают, повторно промывают, и шинкуют. Лук припускают вместе с морковью с добавлением масла. В кипящую воду кладут нарезанный картофель, тыкву и варят до мягкости, затем добавляют припущенные лук и морковь, варят до полной готовности, за 5-10 мин до готовности добавляют соль. Затем вареные овощи пропускают через протирочную машину, добавляя прокипяченное горячее молоко, а также овощной отвар до консистенции крем-супа и доводят до кипения.

Гренки: батон очищают от корок, нарезают кубиками (10х10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

Суп и гренки выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - супа - однородная масса без комков, без пленок на поверхности, гренков - кубики батона, сохранившие форму;

Цвет - супа - типичный для использованных овощей с желто-оранжевым оттенком, гренков - золотистый.

Вкус, запах - супа - нежный, свойственный овощам в сочетании с молоком, умеренно соленый, гренков - подсушенного хлеба.

Консистенция - супа - нежная, бархатистая, гренков - хрустящая.

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 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) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 14.20

Наименование сборника рецептов: ТТК

14.20

Булочка молочная

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	38,50	38,50	3,85	3,85
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	1,50	1,50	0,15	0,15
Дрожжи хлебопекарные свежие	0,66	0,66	0,07	0,07
или дрожжи сухие	0,22	0,22	0,02	0,02
Яйцо куриное	8,80	8,80	0,88	0,88
Молоко м.д.ж. 2,5%	20,00	20,00	2,00	2,00
Сахар белый кристаллический	7,00	7,00	0,70	0,70
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,60	0,60	0,060	0,060
Выход:		50,00		5,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:

Белки (г):	1,76
Жиры (г):	5,70
Углеводы (г):	24,45
Энергетическая ценность (ккал):	156,14

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Булочка молочная, 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 (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары 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 оставшееся молоко с растворенными в нём сахаром и солью, яйца. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают 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.

Булочки выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма круглая с 3-4 косыми надрезами, выложена на тарелку;

Вкус и запах - приятный, нежный, свежее выпеченной дрожжевой булочки;

Консистенция - состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;

Цвет - золотисто-желтый.

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: №420

Компот из свежих яблок

420

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
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 ёмкостях 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) №

257

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлета рыбная

Номер рецептуры: № 257

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
Треска (филе) с/м	66,20	59,60	6,62	5,96
Яйцо куриное	10,00	10,00	1,00	1,00
Батон пшеничный обогащенный	10,80	10,80	1,08	1,08
Молоко м.д.ж. 2,5%	13,00	13,00	1,30	1,30
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Батон пшеничный обогащенный (для сухарей)	15,00	15,00	1,50	1,50
Масло подсолнечное	4,80	4,80	0,48	0,48
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	7,92
Жиры (г):	5,16
Углеводы (г):	9,48
Энергетическая ценность (ккал):	116,04

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Котлета рыбная, 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 батоном, кладут соль, яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают в смазанную подсолнечным маслом емкость, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230 °С в течение 20-25 минут.

Для приготовления сухарей батон подсушивают в жарочном шкафу и измельчают.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - котлеты овально-приплюснутой формы с заостренным концом;

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)

3.4

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 3.4

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	129,70	97,30	12,97	9,73
или картофель свежий очищенный п/ф	97,30	97,30	9,73	9,73
Вода (для варки картофеля)	125,00	125,00	12,50	12,50
Молоко м.д.ж. 2,5%	18,60	17,6*	1,86	1,76*
Масло сливочное	5,00	5,00	0,50	0,50
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		110		11

*масса кипяченого молока

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,30
Жиры (г):	3,70
Углеводы (г):	14,70
Энергетическая ценность (ккал):	101,30

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Очищенный картофель варят в подсоленной воде до готовности на плите или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 100*С 20-60 минут, воду сливают. Вареный горячий картофель притирают, температура протираемого картофеля должна быть не ниже 80 *С. В горячий протертый картофель при помешивании добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко и прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - протертая картофельная масса, сверху нанесен узор;

Цвет - от светло-кремового до кремового;

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

Запах - характерный для свежесваренного картофеля, 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)

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: