



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 обогащенный 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 украдывают 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)

17.1

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Груша свежая

Номер рецептуры: №17.1

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши свежие	105,70	95,00	10,57	9,50
Выход:		95		9,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,34
Жиры (г):	0,13
Углеводы (г):	14,46
Энергетическая ценность (ккал):	60,37

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Груши 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 груш;

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, 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) №

4.11

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша из пшена и риса молочная жидкая
("Дружба")

Номер рецептуры: № 4.11

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 рисовая (круглозерная)	6,50	6,50	0,65	0,65
Крупа пшённная	6,50	6,50	0,65	0,65
Молоко м.д.ж. 2,5%	97,50	97,50	9,75	9,75
Вода	15,60	15,60	1,56	1,56
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Сахар белый кристаллический	3,90	3,90	0,39	0,39
Масло сливочное	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход:		130		13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,29
Жиры (г):	3,64
Углеводы (г):	12,00
Энергетическая ценность (ккал):	93,92

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Каша из пшена и риса молочная жидкая ("Дружба"), для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Крупу перебирают, промывают сначала теплой, затем горячей водой. В кипящую воду закладывают подготовленную пшеничную крупу и варят 10-15 мин, помешивая. Затем всыпают подготовленную рисовую крупу и варят 5-10 мин, потом 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) №

13.16

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с молоком

Номер рецептуры: №13.16

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
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.

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 и выдают 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)

291

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Запеканка картофельная с мясом

Номер рецептуры: № 291

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
Говядина б/к, с/м	60,60	53,00	6,06	5,30
Вода (для варки мяса)	53,00	53,00	5,30	5,30
Масса готовых мясопродуктов	-	33,40	-	3,34
Картофель свежий	218,50	153,0/148,0*	21,85	15,3/14,8*
или картофель свежий очищенный п/ф	153,00	153,00	15,30	15,30
Вода (для варки картофеля)	106,0	106,0	10,6	10,6
Масло сливочное	2,50	2,50	0,25	0,25
Масса отварного протертого картофеля	-	145,00	-	14,50
Лук репчатый свежий	13,00	11,00	1,30	1,10
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	11,00	11,00	1,10	1,10
Масло сливочное	1,30	1,30	0,13	0,13
Масса припущенного лука	-	8,00	-	0,80
Яйцо куриное	13,00	13,00	1,30	1,30
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Масло сливочное	1,30	1,30	0,13	0,13
Сухари панировочные	3,00	3,00	0,30	0,30
Соль пищевая йодированная	0,20	0,20	0,02	0,02
Масло подсолнечное	1,30	1,30	0,13	0,13
Масса полуфабриката		188,00		18,80
Выход:		160		16

*- в числителе масса картофеля нетто, в знаменателе масса отварного картофеля

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	7,65
Жиры (г):	10,12
Углеводы (г):	23,80
Энергетическая ценность (ккал):	216,88

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Мясо промывают, отваривают, охлаждают, измельчают на мясорубке, добавляют припущенный с маслом сливочным лук. В отварной протертый картофель добавляют растопленное сливочное масло, яйца, соль и делят на 2 равные части. Одну часть кладут на смазанный маслом сливочным и посыпанный сухарями противень, разравнивают, кладут измельченное мясо с луком, на них оставшуюся часть картофеля. После разравнивания, изделие посыпают сухарями, сбрызгивают маслом подсолнечным и запекают в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 165-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Запеканку отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — поверхность запеканки ровная, без трещин, покрытая корочкой;

цвет корочки — от золотисто-желтого до светло-коричневого, на разрезе — характерный для использованных продуктов;

вкус — характерный для запеченного картофеля и мяса, в меру соленый;

запах — характерный для запеченного картофеля;

консистенция — корочки — хрустящая; запеканки — мягкая, плотноватая.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

13.22

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из кураги

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
Лимонная кислота	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 отпускают в ёмкостях 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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) документов

1.100

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат "Светлячок"

Номер рецептуры: № 1.100

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая	35,00	28,00	3,50	2,80
или свекла свежая очищенная п/ф	28,00	28,00	2,80	2,80
Вода (для варки свеклы)	53,00	53,00	5,30	5,30
Горошек зелёный консервированный	20,00	12,00	2,00	1,20
Масло подсолнечное	1,60	1,60	0,16	0,16
Выход:		40		4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,66
Жиры (г):	1,65
Углеводы (г):	9,04
Энергетическая ценность (ккал):	29,16

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Салат "Светлячок", для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную свеклу отваривают в воде на плите или в пароконвектомате в режиме "пар" при температуре 100*С до готовности, очищают и измельчают на терке или нарезают соломкой. Горошек зеленый прогревают в собственном соку 3-5 минут с момента закипания, освобождают от жидкости, охлаждают. К отварной свекле добавляют прогретый зеленый горошек, перемешивают. При отпуске салат заправляют маслом подсолнечным.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — форма нарезки сохранена, компоненты равномерно распределены;

цвет — типичный для свеклы с вкраплениями горошка;

вкус, запах - характерный для отварной свеклы и зеленого горошка, с ароматом масла подсолнечного.

консистенция - свеклы отварной, горошка - мягкая.

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

не заправленного салата не более 2-х часов, заправленного - не более 30 минут с момента изготовления при температуре хранения 4±2°С

Технолог:



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

397

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Соус сметанный

Номер рецептуры: № 397

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
Сметана м.д.ж. 15%	9,00	9,00	0,90	0,90
Мука пшеничная в/с	1,50	1,50	0,15	0,15
Вода	15,00	15,00	1,50	1,50
Соль пищевая йодированная	0,12	0,12	0,012	0,012
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,26
Жиры (г):	0,66
Углеводы (г):	1,13
Энергетическая ценность (ккал):	11,50

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Просеянную муку подсушивают до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град. выливают 1/4 часть горячей воды и вымешивают.

Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прокипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

Соус отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям

Внешний вид - однородная, нерасслоившая масса;

Цвет - от белого до светло-кремового;

Вкус - умеренно соленый, свежей сметаны;

Запах - свежей сметаны;

Консистенция - вязкая, полужидкая, эластичная.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

83

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 83

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

Суп картофельный с мясными фрикадельками

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	85,70	60,00	8,57	6,00
или картофель свежий очищенный п/ф	60,00	60,00	6,00	6,00
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	7,20	6,00	0,72	0,60
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	6,00	6,00	0,60	0,60
Томатная паста	0,60	0,60	0,06	0,06
Масло подсолнечное	1,50	1,50	0,15	0,15
Вода питьевая	105,00	105,00	10,50	10,50
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ:		15,00		1,50
Говядина б/к, с/м	19,40	17,10	1,94	1,71
Лук репчатый свежий	1,80	1,50	0,18	0,15
или лук репчатый свежий очищенный п/ф			0,00	0,00
Вода	1,50	1,50	0,15	0,15
Яйца куриные	1,2	1,2	0,12	0,12
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Масса фрикаделек п/ф		21,00		2,10
Вода (для варки фрикаделек)	20,00	20,00	2,00	2,00
Выход:		150/15		15/1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,80
Жиры (г):	3,85
Углеводы (г):	14,50
Энергетическая ценность (ккал):	107,85

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Суп картофельный с мясными фрикадельками, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Лук шинкуют, морковь натирают на терке или нарезают кубиком. Морковь и лук припускают с добавлением масла подсолнечного и томатной пасты. В кипящую воду кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные лук и морковь, и варят до готовности. За 5-10 минут до окончания варки добавляют, соль. Фрикадельки припускают отдельно и кладут в суп при отпуске.

Фрикадельки мясные: мясо пропускают через мясорубку 2 раза, соединяют с сырым, мелко нарезанным луком, сырыми яйцами, водой, солью, хорошо размешивают. Сформованные шарики припускают в воде до готовности на плите или в пароконвектомате (режим "пар" температура 100 градусов С). Хранят фрикадельки до отпуска на мармите в бульоне.

Суп и фрикадельки отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Цвет: супа-золотистый, жира на поверхности - светло-желтый;

Вкус: продуктов входящих в суп.

Запах: продуктов, входящих в суп.

Консистенция: картофель и овощи - мягкие, фрикадельки - упругие, сочные, 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) 15.9

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 15.9

Наименование сборника рецептов: ТТК

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый
микронутриентами**

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 отпускают 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: № 14.37

14.37

Ватрушка с творогом

Наименование сборника рецептов: 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	30,00	30,00	3,00	3,00
Сахар белый кристаллический	1,60	1,60	0,16	0,16
Масло сливочное	1,20	1,20	0,12	0,12
Дрожжи хлебопекарные свежие	0,60	0,60	0,06	0,06
или дрожжи сухие	0,20	0,20	0,02	0,02
Яйцо куриное	8,80	8,80	0,88	0,88
Молоко м.д.ж. 2,5%	12,00	12,00	1,20	1,20
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Масса теста:	-	47,00	-	4,70
Творог м.д.ж. 5%	19,20	19,20	1,92	1,92
Сахар белый кристаллический	2,20	2,20	0,22	0,22
Яйцо куриное	1,90	1,90	0,19	0,19
Ванилин кондитерский кристаллический	0,002	0,002	0,00	0,00
Масса фарша:	-	20,00	-	2,00
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	1,00	1,00	0,10	0,10
Яйцо куриное (на смазку)	1,00	1,00	0,10	0,10
Масло подсолнечное (на смазку)	0,20	0,20	0,02	0,02
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:

Белки (г):	3,30
Жиры (г):	6,00
Углеводы (г):	39,00
Энергетическая ценность (ккал):	223,20

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Ватрушка с творогом 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 посылают мукой и ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют остальную жидкость с растворенными в ней солью и сахаром, яйца. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из теста формируют шарики массой 47 г, укладывают их швом вниз на лист, смазанный маслом подсолнечным, дают неполную расстойку, а затем делают в них углубление, которое заполняют фаршем творожным. После полной расстойки ватрушки смазывают яйцом и 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. Ватрушки отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Приготовление творожной начинки: подготовленные яйца соединяют с сахаром и ванилином, слегка взбивают, затем полученную массу добавляют в протертый творог и равномерно перемешивают.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма правильная круглая, края ровные, фарш размещен посередине изделия, поверхность глянцевая (смазана яйцом);

Вкус и запах - свежесдобитого изделия в сочетании с творогом;

Консистенция: основы из теста — пышная, эластичная, хорошо пропеченная, фарша — мягкая, однородная;

Цвет - поверхности основы — от золотистого до светло-коричневого, в разрезе — светло-кремовый, начинки - кремовый.

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)

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 и подают как доп. гарнир. Помидоры отпускают 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 - кисловато-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:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

153 н

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рагу овощное со сладким перцем

Номер рецептуры: № 153н

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	134,00	93,90	13,40	9,39
или картофель свежий очищенный п/ф	93,90	93,90	9,39	9,39
Морковь свежая	30,60	24,50	3,06	2,45
или морковь свежая очищенная п/ф	24,50	24,50	2,45	2,45
Горошек зелёный консервированный	15,50	9,30	1,55	0,93
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
Перец сладкий с/м	26,00	26,00	2,60	2,60
Масло сливочное	4,20	4,20	0,42	0,42
Вода	100,00	100,00	10,00	10,00
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		110		11

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,03
Жиры (г):	3,55
Углеводы (г):	8,80
Энергетическая ценность (ккал):	75,27

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Рагу овощное со сладким перцем, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Картофель, лук и морковь нарезают средними кубиками. Нарезанные овощи заливают горячей водой так, чтобы она слегка прикрывала их, добавляют масло сливочное и тушат в течение 15 минут на плите или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 160-180*С, или в электрической сковороде при температуре 140-160 *С. Затем добавляют сладкий перец, нарезанный кубиками, соль и продолжают тушение в течение 10 минут. За 5 минут до готовности добавляют консервированный зеленый горошек без жидкости.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - овощи нарезаны однородно, равномерно перемешаны;

Цвет - характерный для использованных овощей;

Вкус - характерный для тушеных овощей со сладковатым привкусом моркови и сладкого перца, умеренно соленый;

Запах - характерный для тушеных овощей;

Консистенция - картофеля и моркови мягкая, сочная; перца – плотная, упругая, овощи сохраняют форму нарезки.

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)

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.

Подготовленную упаковку с соком обрабатывают, выдают в упаковке производителя на группу.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - характерный для используемого 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)

15.7

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 отпускают 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 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.

227

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 227

Яйцо вареное

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
Яйцо	50,00	50,00	5,00	5,00
Вода (для варки яиц)	300,00	300,00	30,00	30,00
Соль	4,00	4,00	0,40	0,40
Выход:		50		5,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	5,70
Жиры (г):	4,80
Углеводы (г):	0,30
Энергетическая ценность (ккал):	67,20

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут с момента закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. При использовании пароконвектомата яйца готовят в режиме «варка на пару» в течение 15-20 минут

Варёное яйцо отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — яйцо, сохранившее форму;

Цвет — белок — белый, желток — желтый, без серого налета;

вкус, запах — характерный для свежесваренного яйца, без посторонних привкусов и запахов;

консистенция белка — плотная, упругая; желтка — рассыпчатая.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

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

Технолог