



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

1.60

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с джемом

Номер рецептуры: № 1.60

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Джем	15,00	15,00	1,50	1,50
Масло сливочное	4,00	4,00	0,40	0,40
Батон пшеничный нарезной обогашенный микронутриентами	11,00	11,00	1,10	1,10
Выход:		30,00		3,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,40
Жиры (г):	2,10
Углеводы (г):	15,80
Энергетическая ценность (ккал):	87,70

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

Технология приготовления:

Ломтик батона пшеничного намазывают маслом, затем джемом.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - ровные ломтики батона, намазанные маслом сливочным, сверху джем.

Консистенция - батона - мягкая, масла - мягкая, кремовая, джема- не растекающаяся.

Цвет - в соответствии с наименованием джема.

Вкус - джема, масла сливочного, батона.

Запах - джема в сочетании со свежим батонном.

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) №

4.28

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша пшениная жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 4.28

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 пшениная	25,80	25,80	2,58	2,58
Молоко м.д.ж. 2,5%	81,00	81,00	8,10	8,10
Вода	24,30	24,30	2,43	2,43
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):	5,92
Жиры (г):	6,36
Углеводы (г):	6,88
Энергетическая ценность (ккал):	107,55

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную пшениную крупу варят 10 минут в кипящей воде, после чего лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят кашу до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло и тщательно перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: готовую кашу выдают 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) №

13,19

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: №13.19

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	2,50	2,50	0,25	0,25
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Молоко м.д.ж. 2,5%	62,50	62,50	6,25	6,25
Вода	90,00	90,00	9,00	9,00
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,10
Жиры (г):	1,00
Углеводы (г):	10,58
Энергетическая ценность (ккал):	55,72

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После отстаивания (3-5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - напиток, без пленки на поверхности;

Цвет - светло-коричневый (кофейный);

Запах - аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

Вкус - приятный, с выраженным привкусом кофейного напитка и кипяченого молока, умеренно сладкий;

Консистенция - хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

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)

17.2

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Яблоко свежее

Номер рецептуры: №17.2

Наименование сборника рецептов: 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)

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 выдают 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.

Подготовленную упаковку с соком обрабатывают и 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.

15.8

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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 выдают 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.



427

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кисель из яблок

Номер рецептуры: №427

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	26,00	23,00	2,60	2,30
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Крахмал картофельный	8,60	8,60	0,86	0,86
Лимонная кислота	0,15	0,15	0,02	0,02
Вода	159,00	159,00	15,90	15,90
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,10
Жиры (г):	0,10
Углеводы (г):	10,40
Энергетическая ценность (ккал):	44,00

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки перебирают, моют, удаляют семенное гнездо, нарезают ломтиками, заливают горячей водой и варят в закрытой посуде до готовности. Яблоки протирают, соединяют с отваром, в котором они варились, добавляют сахар, кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

Кисель отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид - кисель прозрачный, без комочков;

Цвет - от кремового до светло-коричневого;

Запах - свежих яблок;

Вкус - кисло-сладкий;

Консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

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):

Огурец свежий

Номер рецептуры: №1.13

Наименование сборника рецептур: 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. Подают в качестве дополнительного гарнира. Огурцы отпускают 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
26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

81

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с горохом и гречками

Номер рецептуры: № 81

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	42,90	30,00	4,29	3,00
или картофель свежий очищенный п/ф	30,00	30,00	3,00	3,00
Горох шлифованный	12,00	12,00	1,20	1,20
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
Морковь свежая	9,40	7,50	0,94	0,75
или морковь свежая очищенная п/ф	7,50	7,50	0,75	0,75
Масло подсолнечное	3,00	3,00	0,30	0,30
Вода	120,00	120,00	12,00	12,00
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
ГРЕЧКИ ИЗ БАТОНА ПШЕНИЧНОГО		10,00		1,00
Батон пшеничный обоготенный	19,00	16,00	1,90	1,60
Выход:		150/10		15/1,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,85
Жиры (г):	3,42
Углеводы (г):	22,90
Энергетическая ценность (ккал):	133,78

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Горох моют, кладут в холодную воду (2-3 л на 1 кг) на 3-4 часа, затем воду сливают, и варят без соли до мягкости. Подготовленные овощи нарезают: картофель - кубиками, морковь - мелкими кубиками или натирают на терке, лук шинкуют. Лук и морковь припускают с подсолнечным маслом. Подготовленный горох кладут в воду, доводят до кипения, добавляют картофель, припущенные морковь, лук, соль и варят до готовности.

Гречки: батон пшеничный очищают от корок, нарезаю кубиками 10x10 мм и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу или пароконвектомате в режиме "жар" при температуре 160-170 градусов 10-15 минут.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блестящий слой масла. В жидкой части - овощи сохранили форму нарезки, горох - в виде целых, неразварившихся зерен. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет: светло-желтый (горчичный);

Вкус: - характерный для смеси гороха и овощей, умеренно соленый;

Запах: - продуктов, входящих в суп;

Консистенция: - картофель и горох - мягкие, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей супа, гречки - 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)

3.24

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Тыква, тушенная в сметанном соусе

Номер рецептуры: № 3.24

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тыква свежая	143,00	100,00	14,30	10,00
Соус сметанный:		15,00		1,50
Мука пшеничная в/с	1,10	1,10	0,11	0,11
Вода	16,00	16,00	1,60	1,60
Сметана м.д.ж. 15%	3,70	3,70	0,37	0,37
Соль пищевая йодированная	0,09	0,09	0,01	0,01
Сахар белый кристаллический	1,00	1,00	0,10	0,10
Выход:		110		11

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,50
Жиры (г):	2,05
Углеводы (г):	13,88
Энергетическая ценность (ккал):	78,35

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Тыква, тушенная в сметанном соусе, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Тыкву моют, очищают от кожицы и семян, нарезают в виде кубиков, кладут в посуду, добавляют соус сметанный, сахар и тушат в течение 15-20 минут на плите или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 160-180*С 15-30 минут, или в электрической сковороде при температуре 140-160 *С 15-30 минут.

Просеянную муку подсушивают на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате (слоем не более 4 см, при температуре 110-120 °С) до приобретения кремового цвета. В охлажденную до 60-70 °С подсушенную мукувливают 1/4 часть теплой воды и вымешивают до образования однородной массы, затем постепенно добавляют оставшуюся воду, и кипятят 10-15 минут. Соус соединяют с прокипяченной сметаной, солят и проваривают 3-5 минут. Процеживают и доводят до кипения.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - тыква нарезана кубиками, - в сметане;

Цвет - тыквы – желтый или оранжевый, соуса – от белого до светло-кремового;

Вкус, запах - характерный для тушеной тыквы и сметаны;

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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

263

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Фрикадельки рыбные отварные

Номер рецептуры: № 263

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.: ДеЛи принт, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска (филе) с/м	60,50	54,50	6,05	5,45
Батон пшеничный обогащенный	9,00	9,00	0,90	0,90
Яйцо куриное	12,00	12,00	1,20	1,20
Масло сливочное	2,00	2,00	0,20	0,20
Молоко м.д.ж. 2,5%	9,00	9,00	0,90	0,90
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Масса полуфабриката	-	71	-	7,10
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	7,40
Жиры (г):	9,70
Углеводы (г):	5,90
Энергетическая ценность (ккал):	140,50

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы измельчают с замоченным в молоке батонem, добавляют взбитые яйца, соль, перемешивают, выбивают, формируют фрикадельки в виде шариков, укладывают в смазанную маслом сливочным маслом емкость, заливают на 1/3 высоты водой, варят на плите при слабом нагреве 15-20 минут. Или варят в пароконвектомате при температуре 100 градусов режим "пар" 15 минут.

Фрикадельки отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: фрикадельки в виде шариков, сохранившие форму;

Цвет: фрикаделек - белый или светло-серый.;

Вкус: отварной рыбы, в меру соленый;

Запах: отварной рыбы, приятный;

Консистенция: в меру плотная, сочная, 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)

документов

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 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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 15.8
Наименование кулинарного изделия (блюда): Батон нарезной обогащённый

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 отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

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

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

Вкус, запах - характерный для наименования батона.

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

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

Технолог:

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



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 3.25

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

3.25

Кабачки, тушеные с овощами

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 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 *C 10-15 минут или в жарочном шкафу при температуре 220-230 *C 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 *C 10-15 минут или в электрической сковороде при температуре 140-160*C.

Гарнир отпускают 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°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)

4.55

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлета мясная (говядина)

Номер рецептуры: № 4.55

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина б/к, с/м	57,30	50,50	5,73	5,05
Батон нарезной обоготенный	10,70	10,70	1,07	1,07
Молоко	14,00	14,00	1,40	1,40
Батон нарезной обоготенный (для сухарей)	15,00	15,00	1,50	1,50
Масло сливочное	3,70	3,70	0,37	0,37
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Выход:		60		6

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9,07
Жиры (г):	6,85
Углеводы (г):	18,00
Энергетическая ценность (ккал):	169,93

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленное мясо говядины пропускают через мясорубку вместе с замоченным в молоке батонном, добавляют соль. Полученный фарш перемешивают. Из котлетной массы формуют изделия овально-приплюснутой формы с одним заостренным концом (котлеты), панируют в сухарях.

Подготовленные изделия кладут на противень, смазанный сливочным маслом, и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 165-180 °С в течение 15-30 минут до готовности.

Для приготовления сухарей, батон подсушивают в жарочном шкафу или пароконвектомате и измельчают.

Котлеты отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма котлет - овально-приплюснутая с заостренным концом;

Цвет: поверхности изделия и на разрезе – от светло-серого до темно-серого;

Вкус, запах: характерный для блюд из рубленого мяса, умеренно соленый;

Консистенция: однородная, мягкая, сочная.

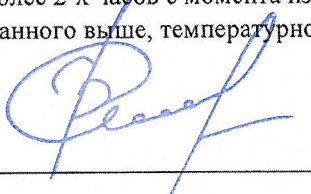
Температура подачи:

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.



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.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

453

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 453

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

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

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

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

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

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - жидкость золотисто-коричневого цвета;

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

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог:

