



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 укладывают на батон.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: бутерброды выдают в ёмкости 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       |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>95</b> |            | <b>9,5</b> |

### 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) №

4.30

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша манная жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 4.30

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 манная                | 19,20                         | 19,20      | 1,92       | 1,92      |
| 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      |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>130</b> |            | <b>13</b> |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 3,21  |
| Жиры (г):                       | 4,00  |
| Углеводы (г):                   | 10,42 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 93,92 |

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

### Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную манную крупу всыпают, при непрерывном помешивании, в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют сахар, соль и варят 20 минут. Готовую кашу манную поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

**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 солёный, 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



13.16

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Чай с молоком

Наименование кулинарного изделия (блюда):

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      |
| <b>Выход:</b>               |                               | <b>180</b> |            | <b>18</b> |

## 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 выдают 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)**

16.6

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ряженка

Номер рецептуры: № 16.6

Наименование сборника рецептов: ТТК

| Наименование сырья  | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |           |
|---------------------|-------------------------------|------------|------------|-----------|
|                     | 1 порция                      |            | 100 порций |           |
|                     | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Ряженка м.д.ж. 2,5% | 150,00                        | 150,00     | 15,00      | 15,00     |
| <b>Выход:</b>       |                               | <b>150</b> |            | <b>15</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 2,00  |
| Жиры (г):                       | 2,40  |
| Углеводы (г):                   | 9,80  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 68,80 |

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

**Технология приготовления:**

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

**Характеристика по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - ряженка, без пленки на поверхности;

**Цвет** - кремовый;

**Запах**- кисломолочный, приятный;

**Вкус** - характерный для ряженки, слегка кисловатый;

**Консистенция** - однородная, густая.

**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.

15.10

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной обогащённый

Номер рецептуры: №15.10

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 | 20,00                         | 20,00    | 2,00       | 2,00      |
| Выход:                                                |                               | 20,0     |            | 2,0       |

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,50  |
| Жиры (г):                       | 0,60  |
| Углеводы (г):                   | 10,30 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 52,60 |

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.

438

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №  
Наименование кулинарного изделия (блюда):  
Номер рецептуры: № 438

Кисель из плодов шиповника

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 |
| Плоды шиповника сушеные     | 6,00                          | 6,00     | 0,60       | 0,60      |
| Сахар белый кристаллический | 5,00                          | 5,00     | 0,50       | 0,50      |
| Крахмал картофельный        | 9,60                          | 9,60     | 0,96       | 0,96      |
| Вода                        | 177,00                        | 177,00   | 17,70      | 17,70     |
| Выход:                      |                               | 150      |            | 15        |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,20  |
| Жиры (г):                       | 0,00  |
| Углеводы (г):                   | 10,70 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 43,60 |

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

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Плоды шиповника промывают холодной водой, заливают половиной нормы горячей воды и варят при слабом кипении 10-15 мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят, отвар процеживают. Первый и второй отвар соединяют, добавляют сахар, доводят до кипения. Вводят при помешивании подготовленный крахмал, и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлажденным отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

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

**Характеристика напитка по органолептическим показателям:**

**Внешний вид** - напиток без комочков;

**Цвет** - от светло-коричневого до коричневого;

**Запах** - приятный запах шиповника;

**Вкус** - приятный, 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.

# Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

9.45

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пудинг из печени с морковью

Номер рецептуры: № 9.45

Наименование сборника рецептур: ТТК

| Наименование сырья                        | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |           |
|-------------------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|-----------|
|                                           | 1 порция                      |           | 100 порций |           |
|                                           | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Печень говяжья с/м                        | 111,50                        | 91,50     | 11,15      | 9,15      |
| Вода (для припускания печени)             | 66,00                         | 66,00     | 6,60       | 6,60      |
| Масса припущенной печени                  | -                             | 46,00     | -          | 4,60      |
| Лук репчатый свежий                       | 7,10                          | 6,00      | 0,71       | 0,60      |
| или лук репчатый свежий очищенный п/ф     | 6,00                          | 6,00      | 0,60       | 0,60      |
| Морковь свежая                            | 12,00                         | 9,60      | 1,20       | 0,96      |
| или морковь свежая очищенная п/ф          | 9,60                          | 9,60      | 0,96       | 0,96      |
| Картофель свежий                          | 8,50                          | 6,00      | 0,85       | 0,60      |
| или картофель свежий очищенный п/ф        | 6,00                          | 6,00      | 0,60       | 0,60      |
| Вода (для припускания овощей)             | 9,60                          | 9,60      | 0,96       | 0,96      |
| Масло сливочное                           | 3,60                          | 3,60      | 0,36       | 0,36      |
| Яйцо куриное                              | 10,00                         | 10,00     | 1,00       | 1,00      |
| Масло подсолнечное (для смазывания формы) | 1,20                          | 1,20      | 0,12       | 0,12      |
| Соль пищевая йодированная                 | 0,30                          | 0,30      | 0,03       | 0,03      |
| <b>Выход:</b>                             |                               | <b>60</b> |            | <b>6</b>  |

## Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 8,60  |
| Жиры (г):                       | 4,65  |
| Углеводы (г):                   | 3,65  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 94,25 |

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Пудинг из печени с морковью для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

## Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Подготовленные картофель и морковь припускают и протирают. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом подсолнечным маслом форму (гастрономическую) и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 200-220 °С, или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 165-180 °С в течение 15-30 минут, до готовности. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы. Выдают в емкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

## Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид** - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин;

**Цвет** - свойственный продуктам входящим в состав блюда;

**Вкус, запах** - характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла;

**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) №

3.26

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рагу овощное (3й вариант)

Номер рецептуры: № 3.26

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                      | 69,70                         | 48,80        | 6,97       | 4,88        |
| или картофель свежий очищенный п/ф    | 48,80                         | 48,80        | 4,88       | 4,88        |
| Морковь свежая                        | 21,9/17,5*                    | 11,90        | 2,19/1,75* | 1,19        |
| или морковь свежая очищенная п/ф      | 17,50                         | 11,90        | 1,75       | 1,19        |
| Лук репчатый свежий                   | 10,5/8,8*                     | 4,40         | 1,05/0,88* | 0,44        |
| или лук репчатый свежий очищенный п/ф | 8,80                          | 4,40         | 0,88       | 0,44        |
| Капуста белокочанная свежая           | 27,5/22,0*                    | 19,80        | 2,75/2,2*  | 1,98        |
| Масло сливочное                       | 3,70                          | 3,70         | 0,37       | 0,37        |
| Соль пищевая йодированная             | 0,30                          | 0,30         | 0,03       | 0,03        |
| <b>СОУС СМЕТАННЫЙ:</b>                |                               | <b>33,00</b> |            | <b>3,30</b> |
| Мука пшеничная в/с                    | 2,50                          | 2,50         | 0,25       | 0,25        |
| Вода                                  | 24,80                         | 24,80        | 2,48       | 2,48        |
| Сметана м.д.ж. 15%                    | 8,30                          | 8,30         | 0,83       | 0,83        |
| Соль пищевая йодированная             | 0,10                          | 0,10         | 0,01       | 0,01        |
| <b>Выход:</b>                         |                               | <b>110</b>   |            | <b>11</b>   |

\* - в графе "Брутто" в числителе указана масса продуктов брутто, в знаменателе - масса продуктов нетто, в графе "Нетто" - масса готовых продуктов.

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 0,35   |
| Жиры (г):                       | 4,07   |
| Углеводы (г):                   | 22,30  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 127,23 |

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Рагу овощное (3й вариант), для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

#### Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Нарезанные дольками или кубиками картофель, морковь, лук репчатый припускают на плите со сливочным маслом и солью или запекают в пароконвектомате при температуре 160-175 градусов режим "жар/пар". Капусту белокочанную нарезают шашками, припускают или запекают в пароконвектомате при температуре 160-175 градусов режим "жар/пар". Затем картофель и овощи соединяют со сметанным соусом и тушат 10-15 минут на плите или в пароконвектомате (режим "жар/пар"), или в электрической сковороде (при температуре 140-160\*С), при температуре 160-175 градусов 15 минут. После этого добавляют белокочанную капусту и продолжают тушить до готовности.

Рагу выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

#### Соус сметанный:

Просеянную муку подсушивают до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. В подготовленную муку, охлажденную до 60-70 град С выливают ¼ часть горячей воды и вымешивают. Для приготовления соуса сметанного в горячий белый соус кладут прикипяченную сметану, соль и кипятят 3-5 минут, процеживают и снова доводят до кипения.

#### Характеристика изделий по органолептическим показателям:

**Внешний вид** - овощи в соусе, сохранившие форму нарезки, равномерно перемешаны;

**Вкус, запах** - соответствует входящим в блюдо овощам и соусу, умеренно соленый;

**Цвет** - соответствует овощам и соусом;

**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)**

33

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свеклы

Номер рецептуры: № 33

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 |
| Свекла свежая                   | 48,60                         | 38,0*     | 4,86       | 3,8*      |
| или свекла свежая очищенная п/ф | 39,00                         | 39,00     | 3,90       | 3,90      |
| Вода (для варки свеклы)         | 50,00                         | 50,00     | 5,00       | 5,00      |
| Масло подсолнечное              | 2,40                          | 2,40      | 0,24       | 0,24      |
| <b>Выход:</b>                   |                               | <b>40</b> |            | <b>4</b>  |

\*масса вареной очищенной свеклы

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 0,60  |
| Жиры (г):                       | 2,30  |
| Углеводы (г):                   | 3,20  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 35,90 |

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

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, очищают. При варке в пароконвектомате подготовленную свеклу выкладывают в гастроемкость и варят на пару при температуре 100 градусов 1,5-3 часа в зависимости от размера свеклы, охлаждают, очищают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Перед подачей салат заправляют маслом подсолнечным и перемешивают.

Салат выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

**Характеристика изделия по органолептическим показателям:**

**Внешний вид:** форма нарезки свеклы сохранена, салат заправлен маслом подсолнечным;

**Консистенция:** свеклы отварной мягкая;

**Цвет:** характерный для свеклы;

**Вкус, запах:** отварной свеклы с привкусом и ароматом масла подсолнечного.

**Температура подачи:**

не выше 14°C

**Срок реализации:**

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

Технолог:

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



77

## Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с курой, сметаной и зеленью  
петрушки

Номер рецептуры: № 77

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

| Наименование сырья                    | Расход сырья и полуфабрикатов |                |            |                     |
|---------------------------------------|-------------------------------|----------------|------------|---------------------|
|                                       | 1 порция                      |                | 100 порций |                     |
|                                       | Брутто, г                     | Нетто, г       | Брутто, кг | Нетто, кг           |
| Картофель свежий                      | 96,40                         | 67,50          | 9,64       | 6,75                |
| или картофель свежий очищенный п/ф    | 67,50                         | 67,50          | 6,75       | 6,75                |
| Морковь свежая                        | 7,50                          | 6,00           | 0,75       | 0,60                |
| или морковь свежая очищенная п/ф      | 6,00                          | 6,00           | 0,60       | 0,60                |
| Лук репчатый свежий                   | 7,10                          | 6,00           | 0,71       | 0,60                |
| или лук репчатый свежий очищенный п/ф | 6,00                          | 6,00           | 0,60       | 0,60                |
| Масло подсолнечное                    | 1,50                          | 1,50           | 0,15       | 0,15                |
| Бульон:                               |                               | 105,00         |            | 10,50               |
| Филе куриное (грудка) с/м             | 8,10                          | 7,60           | 0,81       | 0,76                |
| Вода                                  | 120,00                        | 120,00         | 12,00      | 12,00               |
| Сметана м.д.ж. 15%                    | 5,00                          | 5,00           | 0,50       | 0,50                |
| Соль пищевая йодированная             | 0,40                          | 0,40           | 0,04       | 0,04                |
|                                       | 1,10                          | 1,00           | 0,11       | 0,10                |
| <b>Выход:</b>                         |                               | <b>150/5/5</b> |            | <b>15,0/0,5/0,5</b> |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,70  |
| Жиры (г):                       | 3,88  |
| Углеводы (г):                   | 11,90 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 89,32 |

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Суп картофельный с курой, сметаной и зеленью петрушки, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

### Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

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

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания приготовления добавляют соль, прокипяченную сметану и снова доводят до кипения. За 3 минуты до готовности в суп кладут рубленную петрушку.

Суп и отварную курицу выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

### Характеристика изделия по органолептическим показателям:

**Внешний вид** - в жидкой части супа овощи сохранили форму нарезки;

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

**Вкус** - картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый;

**Запах** - овощей, входящих в состав супа;

**Консистенция** - картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

**Температура подачи:** не ниже 75°C

**Срок реализации:**

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

**Технолог:**

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)**

15.9

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый  
микронутриентами**

Номер рецептуры: № 15.9

Наименование сборника рецептов: ТТК

| Наименование<br>сырья                                | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                      | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                      | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Хлеб ржано-пшеничный обогащённый<br>микронутриентами | 25,00                         | 25,00    | 2,50       | 2,50      |
| <b>Выход:</b>                                        |                               | 25       |            | 2,5       |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

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

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

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

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

**Характеристика по органолептическим показателям:**

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

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

**Вкус, запах** - характерный для используемого наименования хлеба.

**Температура подачи:**

20 ±5°C

**Срок реализации:**

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

**Технолог:**

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



15.10

Батон нарезной обогащённый

### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №15.10

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

| Наименование сырья                                    | Расход сырья и полуфабрикатов |          |            |           |
|-------------------------------------------------------|-------------------------------|----------|------------|-----------|
|                                                       | 1 порция                      |          | 100 порций |           |
|                                                       | Брутто, г                     | Нетто, г | Брутто, кг | Нетто, кг |
| Батон пшеничный нарезной обогащённый микронутриентами | 20,00                         | 20,00    | 2,00       | 2,00      |
| Выход:                                                |                               | 20,0     |            | 2,0       |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 1,50  |
| Жиры (г):                       | 0,60  |
| Углеводы (г):                   | 10,30 |
| Энергетическая ценность (ккал): | 52,60 |

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

### Технология приготовления:

Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: батон выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

### Характеристика по органолептическим показателям:

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

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

Вкус, запах - характерный для наименования батона.

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

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.



7.9

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 7.9

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

| Наименование сырья                                | Расход сырья и полуфабрикатов |            |            |              |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|------------|------------|--------------|
|                                                   | 1 порция                      |            | 100 порций |              |
|                                                   | Брутто, г                     | Нетто, г   | Брутто, кг | Нетто, кг    |
| Творог м.д.ж. 5%                                  | 121,00                        | 121,00     | 12,10      | 12,10        |
| Крупа манная                                      | 9,00                          | 9,00       | 0,90       | 0,90         |
| Молоко м.д.ж. 2,5% (для заваривания манной крупы) | 13,00                         | 13,00      | 1,30       | 1,30         |
| Сахар белый кристаллический                       | 12,00                         | 12,00      | 1,20       | 1,20         |
| Яйцо куриное                                      | 10,00                         | 10,00      | 1,00       | 1,00         |
| Масло подсолнечное                                | 2,60                          | 2,60       | 0,26       | 0,26         |
| Сухари панировочные                               | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50         |
| Сметана м.д.ж. 15%                                | 5,00                          | 5,00       | 0,50       | 0,50         |
| <b>Выход:</b>                                     |                               | <b>130</b> |            | <b>13,00</b> |

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Белки (г):                      | 5,00   |
| Жиры (г):                       | 8,63   |
| Углеводы (г):                   | 28,70  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 233,67 |

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Протертый творог смешивают с предварительно заваренной в молоке и охлажденной манной крупой, яйцами, сахаром и солью. Подготовленную массу выкладывают слоем 3-4 см на смазанные маслом подсолнечным и посыпанные сухарями противни (гастроёмкости) или формы. Поверхность массы разравнивают, смазывают сметаной, запекают в жарочном шкафу при температуре 220-280 °С в течение 20-30 минут или в пароконвектомате в режиме «жар» при температуре 150-180 °С в течение 15-20 минут до образования на поверхности румяной корочки.

Готовую запеканку выдерживают 5-10 мин и вынимают из форм. Запеканку, приготовленную на противне, не выкладывая, разрезают на порционные куски.

Запеканку выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: порционные куски квадратной или прямоугольной формы на тарелке, с гладкой (без трещин) поверхностью;

Цвет: корочки — золотистый, в разрезе — от светло-кремового до кремового;

Вкус, запах: слегка сладковатый, без излишней кислотности, умеренно соленый, запах - запеченного творога;

Консистенция: мягкая, рыхлая, сочная, пышная, однородная.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог:

*[Handwritten signature]*

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор  
АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



### Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Молоко кипяченое

Номер рецептуры: № 460

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 |
| Молоко м.д.ж. 2,5% | 189,00                        | 180,00     | 18,90      | 18,00     |
| <b>Выход:</b>      |                               | <b>180</b> |            | <b>18</b> |

### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Белки (г):                      | 5,10  |
| Жиры (г):                       | 4,20  |
| Углеводы (г):                   | 8,30  |
| Энергетическая ценность (ккал): | 91,40 |

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

### Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают. Молоко выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

### Характеристика напитка по органолептическим показателям:

**Внешний вид**- молоко без пленки на поверхности;

**Цвет**- белый, с кремовым оттенком;

**Запах**- кипяченого молока, приятный;

**Вкус**- характерный для кипяченого молока, сладковатый;

**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)**

15.9

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый  
микронутриентами**

Номер рецептуры: № 15.9

Наименование сборника рецептур: ТТК

| Наименование сырья                                | Расход сырья и полуфабрикатов |           |            |            |
|---------------------------------------------------|-------------------------------|-----------|------------|------------|
|                                                   | 1 порция                      |           | 100 порций |            |
|                                                   | Брутто, г                     | Нетто, г  | Брутто, кг | Нетто, кг  |
| Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами | 25,00                         | 25,00     | 2,50       | 2,50       |
| <b>Выход:</b>                                     |                               | <b>25</b> |            | <b>2,5</b> |

**Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:**

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

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

**Технология приготовления:**

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

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

**Характеристика по органолептическим показателям:**

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

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

**Вкус, запах** - характерный для используемого наименования хлеба.

**Температура подачи:**

20 ±5°C

**Срок реализации:**

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

**Технолог:**