

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с джемом

Номер рецептуры: № 1.98

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	28,00	28,00	2,80	2,80
Масло сливочное	5,00	5,00	0,50	0,50
Батон пшеничный нарезной обогащенный микронутриентами	22,00	22,00	2,20	2,20
Выход:		55,00		5,50

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,63
Жиры (г):	5,24
Углеводы (г):	12,37
Энергетическая ценность (ккал):	107,16

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 батоном.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента приготовления, при температуре хранения 4±2°C

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 4.26.1

Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные "Геркулес"	18,50	18,50	1,85	1,85
Молоко м.д.ж. 2,5-3,5 %	82,00	82,00	8,20	8,20
Вода	26,00	26,00	2,60	2,60
Соль	0,30	0,30	0,03	0,03
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло сливочное	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход:		125/5		12,5/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	4,11
Жиры (г):	2,60
Углеводы (г):	9,40
Энергетическая ценность (ккал):	77,44

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлопья овсяные «Геркулес» засыпают в кипящее молоко с водой и варят 20-25 минут до готовности, добавив соль, сахар. В конце варки добавляют прокипяченное сливочное масло. 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 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.



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			
	I 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 выдают в ёмкости 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)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Мандарин свежий

Номер рецептуры: №17.5

Наименование сборника рецептов: к/к

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - свойственный свежим мандаринам;

Цвет- оранжевый;

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

Температура подачи: 20±5° С

Срок реализации:

е более 2-х часов с момента приготовления, 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны) при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов
26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Йогурт питьевой

Номер рецептуры: № 16.4

Наименование сборника рецептов: 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.



15.8

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной обогащенный

Номер рецептуры: №15.8

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон пшеничный нарезной обогащенный 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 обогащенный, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Батон освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

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

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

Вкус, запах - характерный для наименования батона.

Температура подачи: 20±5° С

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

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Борщ с капустой, картофелем и сметаной

Номер рецептуры: № 57

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
Свекла свежая	30,00	24,00	3,00	2,40
или свекла свежая очищенная п/ф	24,00	24,00	2,40	2,40
Капуста белокочанная свежая	15,00	12,00	1,50	1,20
Картофель свежий	17,10	12,00	1,71	1,20
или картофель свежий очищенный п/ф	12,00	12,00	1,20	1,20
Морковь свежая	9,40	7,50	0,94	0,75
или морковь свежая очищенная п/ф	7,50	7,50	0,75	0,75
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
Томатная паста	1,80	1,80	0,18	0,18
Масло подсолнечное	3,00	3,00	0,30	0,30
Сахар белый кристаллический	1,50	1,50	0,15	0,15
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Вода	140,00	140,00	14,00	14,00
Сметана м.д.ж. 15%	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход блюда		150/5		15/0,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	8,39
Углеводы (г):	26,90
Энергетическая ценность (ккал):	187,11

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Борщ с капустой, картофелем и сметаной, для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Свеклу перебирают, промывают проточной водой. Свеклу подготавливают двумя способами:

1. свеклу нарезают соломкой или натирают на терке, тушат в толстостенной закрытой посуде с добавлением томатной пасты, масла и небольшого количества воды (15-20% к массе свеклы)
2. свеклу отваривают целиком в воде на плите или в пароконвектомате (режим "пар" температура 100 градусов), время зависит от размера корнеплода. Вареную свеклу охлаждают, очищают, нарезают соломкой или ломтиками, или натирают на терке.

Капусту нарезают соломкой, картофель нарезают кубиком или брусочками. Лук репчатый шинкуют, морковь натирают на терке или нарезают соломкой. Лук репчатый и морковь припускают с добавлением масла подсолнечного и томатной пасты.

В кипящую воду закладывают нашинкованную свежую капусту, доводят до кипения, затем добавляют нарезанный картофель, варят 10-15 минут, кладут припущенные лук, морковь, тушеную или вареную свеклу, соль и варят борщ до готовности. За 5 минут до окончания варки добавляют сахар, прокипяченную сметану.

Готовый борщ выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части борща – овощи, сохранившие форму нарезки. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет: малиново-красный, жир на поверхности – оранжевый;

Вкус: кисло-сладкий, характерный для овощей, умеренно соленый;

Запах: характерный для овощей и специй.

Консистенция: свеклы, овощей – мягкая; капусты свежей – упругая. Соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог:

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



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Огурец соленый

Номер рецептуры: № 1.34

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы соленые (без учета заливки)	31,10	30,00	3,11	3,00
Выход:		30,00		3,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,30
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	2,40
Энергетическая ценность (ккал):	10,80

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Рассол сливают, удаляют место прикрепления плодоножки нарезают на порции кружочками, или дольками.

Огурцы выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - огурцы нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

Цвет - соответствует данному сорту;

Вкус, запах - характерный для соленых огурцов, солоновато-кисловатый вкус с ароматом и привкусом добавленных пряностей.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения 4±2°C

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 133

Пюре картофельное с морковью

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	115,60	80,90	11,56	8,09
или картофель свежий очищенный п/ф	80,90	80,90	8,09	8,09
Морковь свежая	27,50	22,00	2,75	2,20
или морковь свежая очищенная п/ф	22,00	22,00	2,20	2,20
Вода (для варки овощей)	90,00	90,00	9,00	9,00
Молоко м.д.ж. 2,5%	14,90	14,10	1,49	1,41
Масло сливочное	2,20	2,20	0,22	0,22
Соль	0,40	0,40	0,04	0,04
Выход:		110		11

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,31
Жиры (г):	5,58
Углеводы (г):	14,30
Энергетическая ценность (ккал):	116,66

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Сырой очищенный картофель варят в подсоленной воде на плите или в пароконвектомате в режиме "пар" при температуре 100*С 30-60 минут. Очищенную морковь нарезают дольками и припускают в небольшом количестве воды с добавлением (1/2 нормы сливочного масла). Отварной картофель и припущенную морковь протирают в горячем виде, добавляют в два-три приема горячее молоко и растопленное прокипяченное сливочное масло. Смесь взбивают до получения пышной однородной массы.

Пюре выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - протертая масса без кусочков непротертого картофеля, моркови и черных пятен;

Цвет - от светло-оранжевого до оранжевого цвета;

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

Запах - характерный для свежесваренного картофеля, моркови, молока и сливочного масла;

Консистенция - пышная, густая, однородная.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог:

АЮ
ий директор
нат питания НЕВА"
С.Н. Филиппов
2026 г.

 **8.18**

Рыба (филе) отварная

Рыба (филе) отварная

Номер рецептуры: № 8.18

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска (филе) с/м	87,20	76,80	8,72	7,68
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Лавровый лист	0,010	0,010	0,001	0,001
Вода	65,00	65,00	6,50	6,50
Выход:		60		6

Белки (г):	8,21
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	0,67
Энергетическая ценность (ккал):	39,12

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы нарезают порционными кусками. Затем их укладывают в один ряд в посуду, заливают горячей водой, уровень которой должен быть на 3-5 см выше поверхности рыбы, добавляют лавровый лист, соль. Когда жидкость закипит, удаляют пену и варят рыбу до готовности без кипения при температуре 85-90° С в течение 10-15 мин (или в пароконвектомате при температуре 100 градусов, режим "пар" 10-15 минут), считая с момента закипания воды.

Хранят отварную рыбу в горячем бульоне. Рыбу выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Внешний вид: куски рыбы правильной формы слегка деформированные;

Цвет: светло-серый;

Вкус: характерный для отварной трески;

Запах: отварной рыбы с ароматом специй.

Консистенция: мягкая.

Температура подачи:

не ниже 65°C

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):

Номер рецептуры: № 397

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
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 выдают в ёмкости 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:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый
микронутриентами**

Номер рецептуры: № 15.11

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	20,00	20,00	2,00	2,00
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,30
Жиры (г):	0,13
Углеводы (г):	8,50
Энергетическая ценность (ккал):	40,37

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

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

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

Вкус, запах - характерный для используемого наименования хлеба.

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

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

Технолог:

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



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с лимоном

13.7

Номер рецептуры: №13.7

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	192,00	192,00	19,20	19,20
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Лимоны	7,30	7,00	0,73	0,70
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,20
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	6,20
Энергетическая ценность (ккал):	25,60

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Чай с лимоном, 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. Подготовленные лимоны, нарезают тонкими ломтиками.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - прозрачная жидкость;

Цвет, вкус, запах - ярко-выраженный, характерный для исходного сырья, умеренно сладкий, с присущим ароматом и вкусом лимона.

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)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 298

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
Капуста белокочанная свежая	106,60	70,00	10,66	7,00
Говядина б/к, с/м	60,60	53,30	6,06	5,33
Крупа рисовая (длиннозерный)	7,10	20,1*	0,71	2,01*
Вода (для припускания риса)	21,00	21,00	2,10	2,10
Лук репчатый свежий	14,00	11,80	1,40	1,18
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	11,80	11,80	1,18	1,18
Масло сливочное	3,60	3,60	0,36	0,36
Масса припущенного лука с маслом		9,00		0,90
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ:		18,00		1,80
Сметана м.д.ж. 15%	4,50	4,50	0,45	0,45
Вода	13,50	13,50	1,35	1,35
Томатная паста	0,70	0,70	0,07	0,07
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход блюда		160		16

*- масса рассыпчатого риса

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	8,45
Жиры (г):	8,67
Углеводы (г):	21,24
Энергетическая ценность (ккал):	196,79

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Рис отваривают в воде на плите (или в пароконвектомате при температуре 100 градусов, 20-40 минут), откидывают для удаления жидкости. Капусту белокочанную шинкуют соломкой, запекают в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 160-175 *С 15-30 минут или в жарочном шкафу при температуре 200-220 *С. Мясо обрабатывают, пропускают через мясорубку. В подготовленный фарш вводят мелко рубленный припущенный с маслом сливочным лук, рассыпчатый рис, капусту, соль, перемешивают, выкладывают в кастрюлю, добавляют соль, заливают соусом и тушат 15-30 минут.

При приготовлении блюда в пароконвектомате (режим жар/пар) или в электрической сковороде (при температуре 140-160*С), смесь выкладывают, заливают соусом, добавляют соль, перемешивают, тушат при температуре 165-180 градусов 15-20 минут.

Соус сметанный с томатом:

Томатную пасту разводят горячей водой, кипятят 7-10 минут, добавляют сметану, соль, доводят до кипения.

Голубцы выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: форма нарезки овощей сохранена, компоненты равномерно распределены;

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо;

Вкус, запах- свойственный продуктам, входящим в блюдо;

Консистенция- капусты - мягкая, фарша - сочная, нежная.

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)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из свежих груш

Номер рецептуры: № 418

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
Груши свежие	33,00	30,00	3,30	3,00
Сахар белый кристаллический	5,00	5,00	0,50	0,50
Лимонная кислота	0,15	0,15	0,015	0,015
Вода	134,00	134,00	13,40	13,40
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,12
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	16,80
Энергетическая ценность (ккал):	68,00

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - плоды нарезаны дольками, залиты прозрачным сиропом;

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

Цвет- от желтого до оранжевого разной интенсивности;

Запах- типичный для вареных в сиропе плодов;

Консистенция- жидкая, плодов мягкая.

Температура подачи: не выше 20°C

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

Технолог:

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



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пирожок печеный с капустой и яйцом

Номер рецептуры: № 14.22

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
ТЕСТО ДРОЖЖЕВОЕ:		32,00		3,20
Мука пшеничная в/с	20,50	20,50	2,05	2,05
Сахар белый кристаллический	1,50	1,50	0,15	0,15
Масло сливочное	2,20	2,20	0,22	0,22
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Яйцо куриное	9,30	9,30	0,93	0,93
Дрожжи хлебопекарные свежие	0,60	0,60	0,060	0,060
или дрожжи сухие	0,20	0,20	0,020	0,020
Молоко м.д.ж. 2,5%	10,00	10,00	1,00	1,00
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	1,00	1,00	0,10	0,10
Яйцо куриное (для смазки пирожков)	1,30	1,30	0,13	0,13
ФАРШ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ:		22,50		2,25
Капуста белокочанная свежая	33,80	27,00	3,38	2,70
Масло подсолнечное	1,60	1,60	0,16	0,16
Яйцо куриное	7,30	7,30	0,73	0,73
Петрушка свежая	0,32	0,30	0,03	0,03
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Масло подсолнечное (для смазывания противней)	0,20	0,20	0,02	0,02
Выход готовой продукции		50,00		5,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,54
Жиры (г):	5,87
Углеводы (г):	17,66
Энергетическая ценность (ккал):	133,63

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Пирожок печеный с капустой и яйцом, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Дрожжевое тесто выкладывают на подпыленной мукой стол, отрезают от него кусок массой 1-1,5 кг, закатывают его в жгут и делят на куски массой 32 г. Затем куски формируют в шарики, дают им расстаться 5-6 мин и раскатывают на круглые лепешки толщиной 0,5-1 см. На середину каждой лепешки кладут фарш и защипывают края, придавая пирожку форму «лодочки».

Сформированные пирожки укладывают швом вниз на кондитерский лист, предварительно смазанный подсолнечным маслом и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Перед выпечкой пирожки смазывают яйцом и выпекают в пароконвектомате при температуре 170°C в течение 12-15 минут или в духовом шкафу при температуре 200-220 °C в течение 15-17 минут.

Тесто дрожжевое

В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до температуры 35-40° С молоко, предварительно разведенные в воде с температурой не выше 40° С и процеженные дрожжи, сахар, соль, яйцо, всыпают муку и все перемешивают в течение 7-8 мин. После этого вводят размягченное сливочное масло и замешивают тесто до тех пор, пока оно приобретет однородную консистенцию и будет легко отделяться от стенок дежи. Дежу закрывают крышкой и ставят на 3-4 ч для брожения в помещение с температурой 35-40° С. Когда тесто увеличится в объеме в 1,5 раза, производят обминку в течение 1-2 мин и вновь оставляют для брожения, в процессе которого тесто обминают еще 1-2 раза.

Фарш из свежей капусты.

Свежую очищенную, промытую капусту шинкуют, затем кладут слоем не более 3 см на противень с маслом подсолнечным и запекают до готовности в жарочном шкафу или пароконвектомате (режим "жар/пар" температура 165-180 градусов С) при температуре 180-200° С.

Готовую капусту охлаждают, добавляют соль, сваренные вкрутую рубленые яйца, мелко нарезанную зелень петрушки.

Пирожки выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - изделия в виде лодочки; поверхность румяная, тестовая основа на разрезе пропеченная, пористая;

Цвет- поверхности от золотистого до светло-коричневого;

Вкус, запах- свежесыпеченного пирожка, фарш - свежий; кислый запах перекишенного теста недопустим;

Консистенция - хорошо пропеченная, пористость развита.

Температура подачи:

20 ±5°C

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.



15.7

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Хлеб ржано-пшеничный обогащённый
микронутриентами

Номер рецептуры: № 15.7

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлеб ржано-пшеничный обогащённый микронутриентами	15,00	15,00	1,50	1,50
Выход:		15		1,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,00
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	6,40
Энергетическая ценность (ккал):	30,68

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: хлеб выдают в 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: