



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный директор
АО "Комбинат питания НЕБА"
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%	18,30	18,00	1,83	1,80
Батон пшеничный нарезной обогащенный микронутриентами	15,00	15,00	1,50	1,50
Выход:		33,00		3,30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	4,25
Жиры (г):	5,07
Углеводы (г):	10,04
Энергетическая ценность (ккал):	102,79

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;

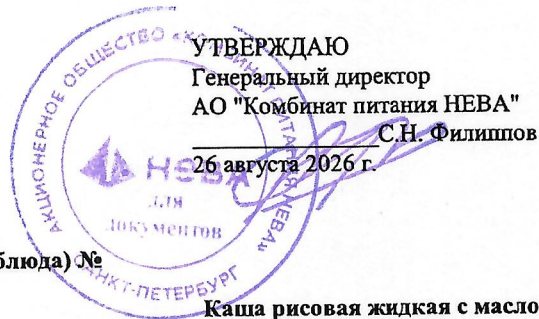
Цвет, консистенция - батона, сыра - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

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:

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №****4.34**

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша рисовая жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 4.34

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа рисовая (круглозерная)	29,90	29,90	2,99	2,99
Молоко м.д.ж. 2,5%	96,30	96,30	9,63	9,63
Вода	75,30	75,30	7,53	7,53
Соль пищевая йодированная	0,50	0,50	0,05	0,05
Сахар белый кристаллический	5,70	5,70	0,57	0,57
Масло сливочное	2,30	2,30	0,23	0,23
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	4,40
Жиры (г):	5,14
Углеводы (г):	27,60
Энергетическая ценность (ккал):	174,26

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В кипящую воду закладывают подготовленную рисовую крупу и варят 20-30 мин, помешивая. Затем добавляют горячее молоко, соль, сахар и варят, периодически помешивая, до готовности. Готовую кашу заправляют прокипяченным сливочным маслом и перемешивают.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: готовую кашу 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)

17.5

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Мандарин свежий

Номер рецептуры: №17.5

Наименование сборника рецептур: к/к

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мандарин	136,00	100,00	13,60	10,00
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,68
Жиры (г):	0,15
Углеводы (г):	7,78
Энергетическая ценность (ккал):	35,19

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.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - свойственный свежим мандаринам;

Цвет- оранжевый;

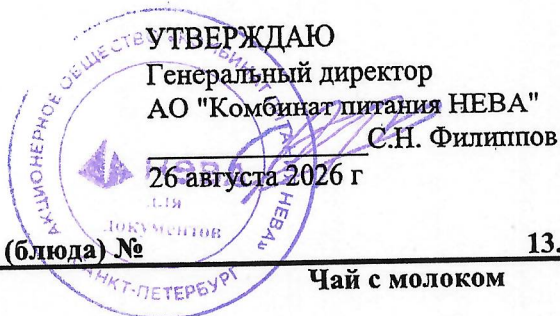
Вкус, запах, консистенция- свойственный мандаринам, мягкая консистенция, вкус сладкий, кисловато-сладкий.

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:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 13.16

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с молоком

Номер рецептуры: №13.16

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай чёрный листовой	0,60	0,60	0,06	0,06
Вода	17,50	17,50	1,75	1,75
Молоко м.д.ж. 2,5%	134,50	134,50	13,45	13,45
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,98
Жиры (г):	2,16
Углеводы (г):	8,64
Энергетическая ценность (ккал):	61,92

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: чай 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.

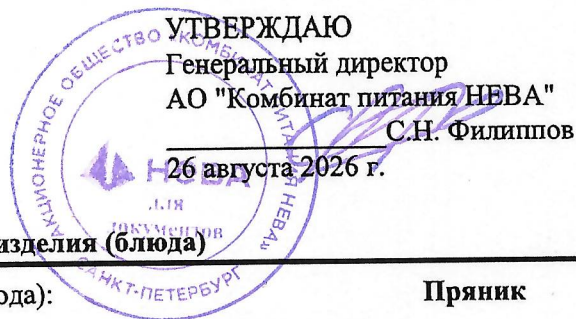
Температура подачи:

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)

12.16

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пряник

Номер рецептуры: № 12.16

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Пряник	40,00	40,00	4,00	4,00
Выход:		40		4

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,82
Жиры (г):	2,84
Углеводы (г):	6,02
Энергетическая ценность (ккал):	56,92

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.

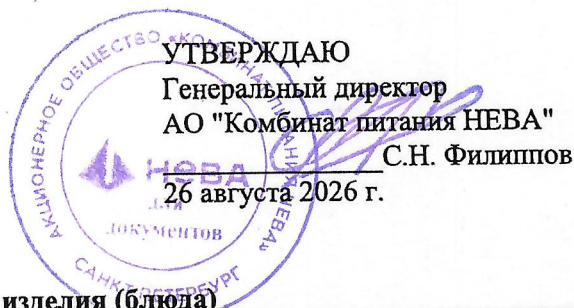
Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

Не более 1 часа с момента вскрытия упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

13.18

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый /Персиковый/

Номер рецептуры: № 13.18

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/	200,00	200,00	20,00	20,00
Выход:		200		20,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,88
Жиры (г):	0,22
Углеводы (г):	7,11
Энергетическая ценность (ккал):	33,94

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.

15.10

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной обогащенный

Номер рецептуры: №15.10

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 обогащенный 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 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.

3.31

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кабачки, тушеные с овощами

Номер рецептуры: № 3.31

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кабачки свежие	118,00	94,50	11,80	9,45
Лук репчатый свежий	28,00	23,60	2,80	2,36
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	23,60	23,60	2,36	2,36
Горошек зелёный консервированный	19,70	11,80	1,97	1,18
Морковь свежая	29,50	23,60	2,95	2,36
или морковь свежая очищенная п/ф	23,60	23,60	2,36	2,36
Масло подсолнечное	8,30	8,30	0,83	0,83
Соль пищевая йодированная	0,50	0,50	0,05	0,05
Выход:		130		13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,89
Жиры (г):	8,63
Углеводы (г):	27,56
Энергетическая ценность (ккал):	195,47

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Кабачки, тушеные с овощами выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - гарнир уложен на тарелку, форма нарезки овощей сохранена;

Цвет - овощей - натуральный;

Вкус, запах - характерный для тушеных кабачков;

Консистенция - мягкая, сочная.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог:



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

464

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток яблочный

Номер рецептуры: №464

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	25,60	23,00	2,56	2,30
Вода	187,20	187,20	18,72	18,72
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,09
Жиры (г):	0,09
Углеводы (г):	7,44
Энергетическая ценность (ккал):	30,93

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Напиток выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид - прозрачный напиток;

Цвет - светло-желтый;

Запах - приятный запах яблок;

Вкус - приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

Консистенция - однородная, жидкая.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

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

Технолог:



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 9.4
Наименование кулинарного изделия (блюда): Печень "По-Строгановски"
Номер рецептуры: № 9.4
Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья с/м	131,70	131,70	13,17	13,17
Вода	60,00	60,00	6,00	6,00
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Мука пшеничная в/с	1,60	1,60	0,16	0,16
Вода	18,00	18,00	1,80	1,80
Сметана м.д.ж. 15%	6,90	6,90	0,69	0,69
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Лук репчатый свежий	38,00	32,00	3,80	3,20
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	32,00	32,00	3,20	3,20
Масло подсолнечное	4,40	4,40	0,44	0,44
Томатная паста	1,60	1,60	0,16	0,16
Вода для разведения томатной пасты	1,60	1,60	0,16	0,16
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9,33
Жиры (г):	7,27
Углеводы (г):	13,62
Энергетическая ценность (ккал):	157,23

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

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

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - кусочки печени политые соусом;

Цвет - коричневый;

Вкус, запах - характерный для тушёной печени;

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

Температура подачи: не ниже 65°C

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

Технолог:

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Помидор свежий

Наименование сборника рецептов: ТТК

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Помидоры выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Цвет - красный, розовый;

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

Консистенция - упругая, сочная.

не выше 14°C

не более 2-х часов с момента нарезки при температуре хранения $4 \pm 2^\circ\text{C}$



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 2.18

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп-пюре из тыквы с гренками

Номер рецептуры: № 2.18

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	18,60	13,00	1,86	1,30
или картофель свежий очищенный п/ф	13,00	13,00	1,30	1,30
Лук репчатый свежий	9,30	7,80	0,93	0,78
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	7,80	7,80	0,78	0,78
Тыква свежая	60,00	41,60	6,00	4,16
Морковь свежая	14,60	11,70	1,46	1,17
или морковь свежая очищенная п/ф	11,70	11,70	1,17	1,17
Молоко м.д.ж. 2,5%	29,60	29,60	2,96	2,96
Вода	148,00	148,00	14,80	14,80
Масло подсолнечное	3,90	3,90	0,39	0,39
Соль пищевая йодированная	0,50	0,50	0,05	0,05
Батон нарезной обогащенный	9,40	7,90	0,94	0,79
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,97
Жиры (г):	4,67
Углеводы (г):	17,94
Энергетическая ценность (ккал):	129,67

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

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

Гренки: батон очищают от корок, нарезают кубиками (10x10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

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

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог:



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) 15.9

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый
микронутриентами**

Номер рецептуры: № 15.9

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	25,00	25,00	2,50	2,50
Выход:		25		2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

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

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

Вкус, запах - характерный для 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) №

14.20

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Булочка молочная

Номер рецептуры: № 14.20

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	46,20	46,20	4,62	4,62
Мука пшеничная в/с (на подпыл)	1,80	1,80	0,18	0,18
Дрожжи хлебопекарные свежие	0,79	0,79	0,08	0,08
или дрожжи сухие	0,26	0,26	0,026	0,026
Яйцо куриное	5,50	5,50	0,55	0,55
Молоко м.д.ж. 2,5%	24,00	24,00	2,40	2,40
Сахар белый кристаллический	8,40	8,40	0,84	0,84
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,70	0,70	0,070	0,070
Выход:		60,00		6,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:

Белки (г):	2,44
Жиры (г):	6,84
Углеводы (г):	29,34
Энергетическая ценность (ккал):	188,68

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

В дежу тестомесильной машины вливают подогретое до 35-40° С молоко (60-70% общего количества жидкости), добавляют подготовленные дрожжи, всыпают муку (35-60% общего количества муки, предусмотренного рецептурой) и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность опары ставят в помещение с температурой 35-40° С на 2,5-3 ч для брожения. Когда опара увеличится в объеме в 2-2,5 раза и начнет оседать, к ней добавляют оставшееся молоко с растворенными в нём сахаром и солью, яйца. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным листы и ставят в теплое место для расстойки на 20-25 минут. Перед выпечкой на поверхности делают 3-4 косых надреза, выпекают в пароконвектомате при температуре 170*С в течение 12-15 минут или в духовом шкафу при температуре 200-220 *С в течение 15-17 минут.

Булочку выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - форма круглая с 3-4 косыми надрезами;

Вкус и запах - приятный, нежный, свежеевыпеченной дрожжевой булочки;

Консистенция - состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;

Цвет - золотисто-желтый.

Температура подачи:

20 ±5°С

Срок реализации:

не более 12 часов с момента изготовления, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: №420

Компот из свежих яблок

420

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яблоки свежие	21,00	18,00	2,10	1,80
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Кислота лимонная	0,18	0,18	0,02	0,02
Вода	167,00	167,00	16,70	16,70
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,19
Жиры (г):	0,12
Углеводы (г):	8,64
Энергетическая ценность (ккал):	36,40

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки моют, удаляют семенные гнезда, нарезают кубиками, или дольками или ломтиками. Сироп приготавливают следующим образом: в горячей воде растворяют сахар, добавляют лимонную кислоту, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут. В подготовленный горячий сироп погружают плоды. Яблоки варят на слабом огне не более 6-8 минут.

Компот выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид - яблоки нарезаны дольками, или кубиками, или ломтиками, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

Цвет - светло-желтый;

Запах - типичный для вареных или настоявшихся в сиропе плодов;

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

Консистенция - жидкая, плодов – мягкая.

Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

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

Технолог:



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

257

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлета рыбная

Номер рецептуры: № 257

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска (филе) с/м	77,20	69,50	7,72	6,95
Яйцо куриное	5,00	5,00	0,50	0,50
Батон пшеничный обогащенный	12,60	12,60	1,26	1,26
Молоко м.д.ж. 2,5%	17,30	17,30	1,73	1,73
Соль пищевая йодированная	0,50	0,50	0,05	0,05
Батон пшеничный обогащенный (для сухарей)	20,00	20,00	2,00	2,00
Масло подсолнечное	5,60	5,60	0,56	0,56
Выход:		70		7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	9,20
Жиры (г):	5,40
Углеводы (г):	11,20
Энергетическая ценность (ккал):	130,20

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе рыбы без кожи и костей нарезают на куски, измельчают на мясорубке вместе с замоченным в молоке черствым батоном, кладут соль, яйца, тщательно перемешивают и выбивают. Из рыбной котлетной массы формируют котлеты, панируют в сухарях, выкладывают в смазанную подсолнечным маслом емкость, и запекают в жарочном шкафу при температуре 220-230 °С в течение 20-25 минут.

Для приготовления сухарей батон подсушивают в жарочном шкафу и измельчают.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Цвет - поверхности – золотистый, в разрезе изделия – светло-серый;

Вкус - приятный, запеченной рыбной котлетной массы, характерный для трески, умеренно соленый;

Запах - запеченной рыбной котлетной массы;

Консистенция - мягкая, сочная, сохраняет форму.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог:



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

3.6

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре картофельное с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 3.6

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	164,00	114,90	16,40	11,49
или картофель свежий очищенный п/ф	114,90	114,90	11,49	11,49
Вода (для варки картофеля)	147,00	147,00	14,70	14,70
Молоко м.д.ж. 2,5%	22,00	20,8*	2,20	2,08*
Масло сливочное	5,90	5,90	0,59	0,59
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Выход:		130		13

*масса кипяченого молока

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,71
Жиры (г):	4,70
Углеводы (г):	19,37
Энергетическая ценность (ккал):	130,62

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Пюре выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - протертая картофельная масса;

Цвет - от светло-кремового до кремового;

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

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

Консистенция - пышная, густая, однородная.

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог:



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

15.7

Наименование кулинарного изделия (блюда):

**Хлеб ржано-пшеничный обогащённый
микронутриентами**

Номер рецептуры: № 15.7

Наименование сборника рецептов: ТТК

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Хлеб освобождают от упаковки, нарезают при необходимости.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

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

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

Вкус, запах - характерный для используемого наименования хлеба.

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

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

Технолог: