



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

462

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Напиток лимонный

Номер рецептуры: № 462

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
Лимоны свежие	14,00	14,00	1,40	1,40
Вода	193,00	193,00	19,30	19,30
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,10
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	5,80
Энергетическая ценность (ккал):	24,00

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Цедру, снятую с лимона, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 минут, а затем оставляют на 3-4 часа для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный сок, 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 - соответствующий сырью;

Вкус - характерный для данного вида сырья, от кисло-сладкого до умеренно сладкого;

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
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 ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

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

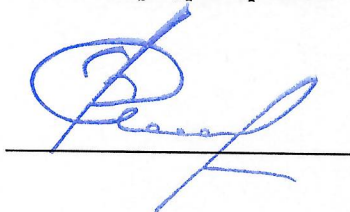
Цвет, консистенция - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

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) №

1.60

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с джемом

Номер рецептуры: № 1.60

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления:

Ломтик батона пшеничного намазывают маслом, затем джемом.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

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

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

Цвет - в соответствии с наименованием джема.

Вкус - джема, масла сливочного, батона.

Запах - джема в сочетании со свежим батонном.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

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

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

13.19

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кофейный напиток с молоком

Номер рецептуры: №13.19

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кофейный напиток	3,60	3,60	0,36	0,36
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Молоко м.д.ж. 2,5%	75,00	75,00	7,50	7,50
Вода	108,00	108,00	10,80	10,80
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	1,35
Жиры (г):	1,20
Углеводы (г):	12,70
Энергетическая ценность (ккал):	67,00

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 ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - напиток без пленки на поверхности;

Цвет - светло-коричневый (кофейный);

Запах - аромат кофейного напитка и кипяченого молока;

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

Консистенция - хорошо концентрированная, жидкая, однородная.

Температура подачи:

не ниже 75°C

Срок реализации:

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

Технолог:



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

6.9

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Омлет натуральный с зелёным горошком

Номер рецептуры: № 6.9

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное	111,20	111,20	11,12	11,12
Молоко м.д.ж. 2,5%	66,80	66,80	6,68	6,68
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Горошек зелёный консервированный	50,00	30,00	5,00	3,00
Масло подсолнечное	5,60	5,60	0,56	0,56
Выход:		170/30		17,0/3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	8,40
Жиры (г):	8,43
Углеводы (г):	21,15
Энергетическая ценность (ккал):	194,07

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Омлет натуральный с зелёным горошком, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

К обработанным яйцам добавляют молоко, соль. Смесь аккуратно размешивают. Затем омлетную смесь выливают в ёмкость, смазанную маслом подсолнечным, слоем не более 3-4 см и запекают в жарочном шкафу 20-40 минут при температуре 200-220*С или в пароконвектомате при температуре 160-170*С в режиме "жар/пар" 15-30 минут. Горошек зелёный прогревают в собственном соку 5 минут с момента закипания, освобождают от жидкости. Готовый омлет и прокипяченный горошек выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — порционные куски — в виде квадрата или треугольника, рядом горошек зелёный;

цвет — поверхности — румяный, золотистый; в разрезе светло-жёлтый, горошка - зелёный, оливковый;

вкус — запеченных яиц, консервированного зелёного горошка, умеренно солёный;

запах — свойственный продуктам входящим в состав блюда;

консистенция — нежная, пышная, сочная, горошка - мягкая.

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) №

16.9

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Кефир

Номер рецептуры: №16.9

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Кефир м.д.ж. 2,5 %	180,00	180,00	18,00	18,00
Выход:		180		18,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,64
Жиры (г):	2,90
Углеводы (г):	12,72
Энергетическая ценность (ккал):	87,54

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную упаковку с кефиром обрабатывают и выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид: кефир без пленки на поверхности;

Цвет: белый;

Запах: кисломолочный, приятный;

Вкус: кисломолочный, без постороннего привкуса;

Консистенция: однородная, густая.

Температура подачи: не выше 14°C

Срок реализации: не более 1-го часа с момента нарушения герметичности упаковки, при обеспечении, указанного выше, температурного режима

Технолог:



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

15.12

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной обогащённый

Номер рецептуры: №15.12

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон пшеничный нарезной обогащённый микронутриентами	25,00	25,00	2,50	2,50
Выход:		25,0		2,5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,88
Жиры (г):	0,75
Углеводы (г):	12,90
Энергетическая ценность (ккал):	65,87

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±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):

Номер рецептуры: № 9.66

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Гуляш из отварного мяса

9.66

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Говядина тазобедр. часть с/м	64,30	56,60	6,43	5,66
Вода (для варки мяса)	85,00	85,00	8,50	8,50
Масса отварного мяса	-	35,00	-	3,50
Морковь свежая	14,50	11,60	1,45	1,16
или морковь свежая очищенная п/ф	11,60	11,60	1,16	1,16
Лук репчатый свежий	7,00	5,90	0,70	0,59
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	5,90	5,90	0,59	0,59
Томатная паста	1,00	1,00	0,10	0,10
Масло сливочное	2,40	2,40	0,24	0,24
Мука пшеничная в/с	1,70	1,70	0,17	0,17
Бульон (от варки говядины)	24,00	24,00	2,40	2,40
Масса соуса	-	35,00	-	3,50
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Выход:		70		7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	8,23
Жиры (г):	10,97
Углеводы (г):	5,39
Энергетическая ценность (ккал):	153,21

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленное мясо говядины заливают горячей водой и отваривают в течение 1,5 часов. Затем образовавшийся бульон сливают, процеживают, отварное мясо нарезают кубиками. Морковь нарезают кубиками, или соломкой или натирают на терке, лук репчатый шинкуют. Овощи припускают. Говядину соединяют с припущенными овощами, добавляют соль, масло, заливают бульоном и тушат 10-15 минут, затем добавляют соус, и продолжают тушить еще 20 минут. Приготовление соуса: муку пшеничную прогревают, затем постепенно добавляют оставшийся бульон, томатную пасту и кипятят 5-7 минут. Отпускают гуляш с соусом в тарелке для вторых блюд.

При приготовлении блюда в пароконвектомате (режим жар/пар) или в электрической сковороде (при температуре 140-160*С), отварное мясо соединяют с припущенными овощами, добавляют соус, соль, масло, бульон и тушат при температуре 165-180 градусов С 20-30 минут.

Отпускают гуляш с соусом в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — мясо, нарезанное кубиками, с соусом,

цвет — мяса — светло-серый, свойственный овощам и соусу;

вкус, запах — характерный для тушеного мяса, овощей, умеренно соленый;

консистенция - мяса — мягкая, сочная, соуса — однородная с включениями овощей.

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)

4.35

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 4.35

Каша гречневая рассыпчатая

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа Гречневая	58,60	58,60	5,86	5,86
Вода	100,00	100,00	10,00	10,00
Масло сливочное	4,70	4,70	0,47	0,47
Соль пищевая йодированная	0,60	0,60	0,06	0,06
Выход:		150		15

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	5,61
Жиры (г):	6,00
Углеводы (г):	36,14
Энергетическая ценность (ккал):	221,00

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную для варки крупу всыпают в подсоленную кипящую воду. При этом всплывшие пустотелые зерна удаляют. Кашу варят до загустения, помешивая. Масло сливочное добавляют в конце варки, предварительно прокипятив. Когда каша делается густой, перемешивание прекращают, закрывают котел крышкой и дают каше упреть.

При приготовлении каши в пароконвектомате промытую гречневую крупу заливают водой (соотношение воды и крупы 2:1), добавляют соль, масло сливочное, перемешивают и готовят при температуре 100 градусов режим "пар" 30-40 минут.

Кашу гречневую выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристик изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- зерна крупы полностью набухшие;

Цвет- коричневый;

Вкус, запах- характерный для вареной крупы с привкусом и ароматом масла сливочного;

Консистенция- рассыпчатая, зерна мягкие.

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) №

1.64

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Огурец свежий

Номер рецептуры: №1.64

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Огурцы свежие	51,90	50,00	5,19	5,00
Выход:		50,00		5,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,43
Жиры (г):	0,06
Углеводы (г):	2,40
Энергетическая ценность (ккал):	11,86

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Огурцы моют, замачивают в 10 % растворе поваренной соли на 10 минут, моют, удаляют место соединения с плодоножкой, нарезают на порции кружочками или дольками.

Огурцы выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: огурцы равномерно нарезаны в соответствии с технологией приготовления;

Консистенция: огурцов - крепкая, упругая;

Вкус, запах:- характерный для свежих огурцов.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

13.34

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Сок фруктовый /Яблочный/

Номер рецептуры: № 13.34

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сок фруктовый /Яблочный/	180,00	180,00	18,00	18,00
Выход:		180		18,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,60
Жиры (г):	0,18
Углеводы (г):	8,87
Энергетическая ценность (ккал):	42,66

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Сок фруктовый /Яблочный/, 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;

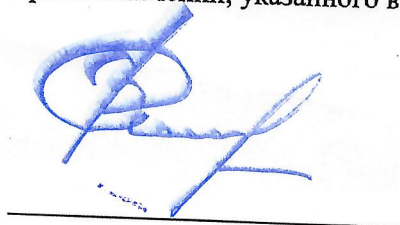
Вкус - приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

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.

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;

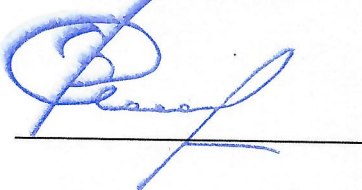
Цвет, консистенция - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

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:



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

67

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью
петрушки

Номер рецептуры: № 67

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	34,30	24,00	3,43	2,40
или картофель свежий очищенный п/ф	24,00	24,00	2,40	2,40
Капуста белокочанная свежая	50,00	40,00	5,00	4,00
Морковь свежая	12,50	10,00	1,25	1,00
или морковь свежая очищенная п/ф	10,00	10,00	1,00	1,00
Лук репчатый свежий	9,50	8,00	0,95	0,80
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	8,00	8,00	0,80	0,80
Томатная паста	0,80	0,80	0,08	0,08
Масло подсолнечное	4,00	4,00	0,40	0,40
Соль пищевая йодированная	0,50	0,50	0,05	0,05
Вода	160,00	160,00	16,00	16,00
Петрушка свежая	1,10	1,00	0,11	0,10
Выход:		200		20
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:				
Белки (г):	1,33			
Жиры (г):	3,06			
Углеводы (г):	20,67			
Энергетическая ценность (ккал):	115,54			

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Щи из свежей капусты с картофелем и зеленью петрушки, для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Капусту нарезают квадратиками или соломкой, картофель кубиками или брусочками. Лук репчатый шинкуют, морковь натирают на терке. В кипящую воду закладывают капусту, доводят до кипения, затем кладут картофель, добавляют припущенные с маслом подсолнечным и томатной пастой морковь, лук, соль и варят до готовности. Зелень петрушки мелко шинкуют и добавляют в суп за 3 минуты до готовности.

Щи выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - в жидкой части щей овощи сохранили форму нарезки;

Цвет - бульона - желтый, жира на поверхности - оранжевый, овощей натуральный;

Вкус - капусты с входящими в состав овощами, умеренно соленый;

Запах - продуктов, входящих в щи;

Консистенция - капусты - упругая, овощей - мягкая, соблюдается соотношение жидкой и плотной частей.

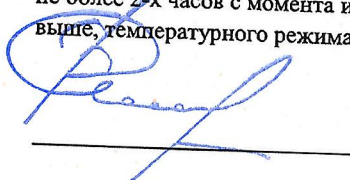
Температура подачи:

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.

14.18

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 14.18

Наименование сборника рецептов: ТТК

Булочка домашняя

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Мука пшеничная в/с	38,10	38,10	3,81	3,81
Мука пшеничная в/с(на подпыл)	1,80	1,80	0,18	0,18
Сахар белый кристаллический	8,00	8,00	0,80	0,80
Сахар белый кристаллический (для отделки)	1,60	1,60	0,16	0,16
Яйцо куриное	8,80	8,80	0,88	0,88
Масло сливочное	7,40	7,40	0,74	0,74
Яйцо куриное пищевое (для смазки)	1,00	1,00	0,10	0,10
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Дрожжи хлебопекарные свежие	0,54	0,54	0,054	0,054
или дрожжи сухие	0,18	0,18	0,018	0,018
Молоко	14,30	14,30	1,43	1,43
Масло подсолнечное (для смазки листов)	0,50	0,50	0,05	0,05
Выход:		50,00		5,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:

Белки (г):	3,00
Жиры (г):	5,70
Углеводы (г):	14,60
Энергетическая ценность (ккал):	121,70

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Булочка домашняя, 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 остальное молоко с растворенными в нем солью и сахаром, яйца. Затем перемешивают, всыпают остальную муку и замешивают тесто. Перед окончанием замеса добавляют размягченное сливочное масло. Тесто оставляют на 2-2,5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 1-2 раза. Из дрожжевого теста формируют шарики, кладут их швом вниз на смазанные маслом подсолнечным маслом листы и ставят в теплое место для расстойки на 30-40 мин. Поверхность шариков перед выпечкой смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком. 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, поверхность посыпана сахаром-песком.

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

Консистенция - состояние мякиша - хорошо пропечен, пористый;

Цвет - от золотистого до светло-коричневого.

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.

298

Голубцы ленивые

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	133,30	87,50	13,33	8,75
Говядина б/к, с/м	75,70	66,60	7,57	6,66
Крупа рисовая (длиннозерный)	8,90	25,1*	0,89	2,51*
Вода (для припускания риса)	26,50	26,50	2,65	2,65
Лук репчатый свежий	17,60	14,80	1,76	1,48
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	14,80	14,80	1,48	1,48
Масло сливочное	4,50	4,50	0,45	0,45
Масса припущенного лука с маслом		11,00		1,10
Соль пищевая йодированная	0,70	0,70	0,07	0,07
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ:		22,50		2,25
Сметана м.д.ж. 15%	5,60	5,60	0,56	0,56
Вода	16,90	16,90	1,69	1,69
Томатная паста	0,90	0,90	0,09	0,09
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход блюда		200		20

*- масса рассыпчатого риса

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	10,56
Жиры (г):	10,83
Углеводы (г):	26,55
Энергетическая ценность (ккал):	245,91

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 отпускают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Цвет: свойственный продуктам, входящим в блюдо;

Вкус, запах- свойственный продуктам, входящим в блюдо;

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

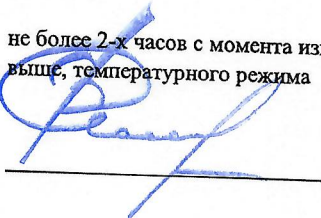
Температура подачи

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)

17.6

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Груша свежая

Номер рецептуры: №17.6

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Груши свежие	111,10	100,00	11,11	10,00
Выход:		100		10

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,35
Жиры (г):	0,13
Углеводы (г):	15,22
Энергетическая ценность (ккал):	63,45

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. Груши 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: