



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

1.45

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с маслом

Номер рецептуры: № 1.45

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Масло сливочное	10,00	10,00	1,00	1,00
Батон нарезной обоготенный	20,00	20,00	2,00	2,00
Выход:		30		3,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,60
Жиры (г):	5,90
Углеводы (г):	10,40
Энергетическая ценность (ккал):	101,10

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

Технология приготовления:

Ломтик батона намазывают маслом сливочным.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - ломтик батона толщиной 1-1,5 см, почти полностью покрыт маслом сливочным;

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

Вкус - соответствует виду масла, запах - масла в сочетании со свежим батонот.

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) №

13.21

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Какао с молоком

Номер рецептуры: №13.21

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Какао-порошок	2,70	2,70	0,27	0,27
Молоко м.д.ж. 2,5%	165,00	165,00	16,50	16,50
Вода	33,00	33,00	3,30	3,30
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	3,24
Жиры (г):	1,68
Углеводы (г):	16,74
Энергетическая ценность (ккал):	95,04

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (15 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее кипяченое молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: какао выдают в ёмкости с крышечкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - напиток без пленки на поверхности;

Цвет - светло-коричневый;

Запах - шоколадный, с ароматом кипяченого молока;

Вкус - приятный, шоколадный, 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) №

4.26

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Каша овсяная "Геркулес" жидкая с маслом сливочным

Номер рецептуры: № 4.26

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Хлопья овсяные "Геркулес"	29,90	29,90	2,99	2,99
Молоко м.д.ж. 2,5-3,5 %	96,00	96,00	9,60	9,60
Вода	75,60	75,60	7,56	7,56
Соль	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):	5,40
Жиры (г):	4,50
Углеводы (г):	13,07
Энергетическая ценность (ккал):	114,38

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Каша пшеничная 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 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) №

368

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Яблоко свежее

Номер рецептуры: № 368

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
Яблоки свежие	114,00	100,00	11,40	10,00
Выход:		100,00		10,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,40
Углеводы (г):	9,80
Энергетическая ценность (ккал):	44,40

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Яблоки перебирают, промывают, удаляют семенное гнездо, нарезают при необходимости. Фрукты выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: соответствует сорту яблок.

Консистенция: соответствует виду плодов.

Цвет – соответствует сорту яблок.

Вкус: соответствует сорту яблок.

Запах: соответствует яблокам.

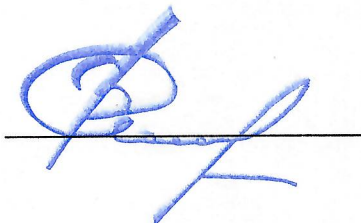
Температура подачи:

12-14°C

Срок реализации:

не более 2-х часов с момента приготовления при указанной температуре; 30 минут - с момента нарезки (если фрукты нарезаны)

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

16.10

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ряженка

Номер рецептуры: № 16.10

Наименование сборника рецептур: ТТК

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,63
Жиры (г):	2,88
Углеводы (г):	12,78
Энергетическая ценность (ккал):	87,56

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

Технология приготовления:

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

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - ряженка без пленки на поверхности;

Цвет - кремовый;

Запах- кисломолочный, приятный;

Вкус - характерный для ряженки, слегка кисловатый;

Консистенция - однородная, густая.

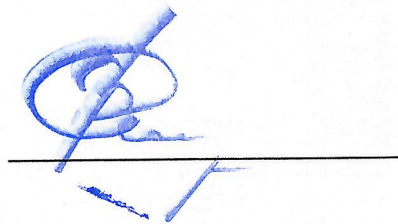
Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

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

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

15.12

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Батон нарезной обогащённый

Номер рецептуры: №15.12

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 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) №

2.20

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бульон куриный с вермишелью и яйцом

Номер рецептуры: № 2.20

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Филе куриное (грудка) с/м	17,90	16,70	1,79	1,67
Вода	164,00	164,00	16,40	16,40
Лук репчатый свежий	13,50	11,30	1,35	1,13
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	11,30	11,30	1,13	1,13
Морковь свежая	14,10	11,30	1,41	1,13
или морковь свежая очищенная п/ф	11,30	11,30	1,13	1,13
Соль пищевая йодированная	0,50	0,50	0,05	0,05
Масло подсолнечное	2,70	2,70	0,27	0,27
Яйцо куриное	17,50	17,50	1,75	1,75
Макаронные изделия (вермишель)	8,00	8,00	0,80	0,80
Батон пшеничный обогащенный микронутриентами	11,80	10,00	1,18	1,00
Выход:		200		20
Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:				
Белки (г):		3,27		
Жиры (г):		5,35		
Углеводы (г):		9,65		
Энергетическая ценность (ккал):		99,83		

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Бульон куриный с вермишелью и яйцом, для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

При варке в скорлупе обработанные яйца погружают в кипящую подсоленную воду (3 л воды и 40-50 г соли на 10 яиц) и варят в течение 10 минут с момента закипания воды. Для облегчения очистки от скорлупы яйца сразу же после варки погружают в холодную воду. При использовании пароконвектомата яйца готовят в режиме «варка на пару» в течение 15-20 минут при температуре 100*С. Яйца охлаждают, очищают, натирают на терке.

Филе куриное, заливают холодной водой и варят до готовности при слабом кипении. В процессе варки удаляют пену. Готовность определяют путем прокола мяса, по светлому выделенному соку. Мясной сок должен быть прозрачный. Готовую птицу достают из бульона и нарезают, бульон процеживают. В кипящий бульон добавляют подготовленные нарезанные соломкой припущенные с маслом подсолнечным овощи (лук репчатый, морковь). За 10 мин до окончания варки добавляют слегка подсушенную вермишель и варят бульон до готовности. За 5 мин. до готовности добавляют соль, отварную курицу и измельченные яйца.

Батон очищают от корок, нарезают кубиками (10х10) и подсушивают до хрустящего состояния в жарочном шкафу при температуре 200-220 °С в течение 10-25 мин или пароконвектомате на режиме конвекция при температуре 165-180° С в течение 10-15 мин..

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид- измельченное отварное мясо, макаронные изделия, равномерно распределены по объему бульона, на поверхности блестки жира;

Цвет - бульона - золотистый, птицы - серый;

Вкус, запах: куриного бульона с привкусом и ароматом припущенных овощей;

Консистенция - соблюдается соотношение жидков и плотной частей.

Температура подачи: не ниже 75°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.

8.21

Пудинг рыбный запеченный

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 8.21

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Треска (филе) с/м	70,30	63,30	7,03	6,33
Батон нарезной обогащенный	8,50	8,50	0,85	0,85
Молоко м.д.ж. 2,5%	12,80	12,80	1,28	1,28
Яйцо куриное	6,00	6,00	0,60	0,60
Масло сливочное	3,20	3,20	0,32	0,32
Соль пищевая йодированная	0,30	0,30	0,03	0,03
Соус молочный густой (для фарширования):		16,00		1,60
Молоко м.д.ж. 2,5%	12,10	12,10	1,21	1,21
Масло сливочное	2,10	2,10	0,21	0,21
Мука пшеничная в/с	2,10	2,10	0,21	0,21
Вода	2,50	2,50	0,25	0,25
Соль пищевая йодированная	0,20	0,20	0,02	0,02
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	10,00
Жиры (г):	5,20
Углеводы (г):	20,13
Энергетическая ценность (ккал):	167,32

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Филе рыбы припускают на плите или в пароконвектомате (режим "пар" температура 100 градусов) 10-15 минут, охлаждают, измельчают вместе с батонem, замоченным в молоке, добавляют яичные желтки, масло сливочное (2/3 от рецептурной нормы), соль, хорошо вымешивают, вводят взбитые белки, выкладывают в формы, смазанные сливочным маслом, заливают молочным соусом и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 170-180 °С в течение 15-20 минут, до готовности.

Соус молочный густой (для фарширования): Просеянную муку подсушивают до слегка кремового цвета, не допуская пригорания. Муку охлаждают и разводят горячим молоком, вымешивают до образования однородной массы, добавляют горячую воду и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут масло сливочное, соль, процеживают и доводят до кипения.

Пудинг выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: поверхность покрыта равномерной запеченной корочкой, без трещин;

Цвет: поверхности - светло-коричневый, на разрезе - серый;

Вкус: запеченной рыбной массы и соуса;

Запах: продуктов, входящих в блюдо;

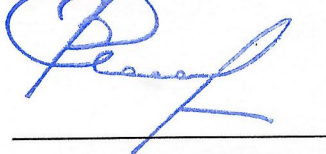
Консистенция: мягкая, сочная.

Температура подачи: не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог



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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №
Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 3.30

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

3.30

Рагу овощное (3й вариант)

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Картофель свежий	82,40	57,70	8,24	5,77
или картофель свежий очищенный п/ф	57,70	57,70	5,77	5,77
Морковь свежая	25,9/20,7*	14,00	2,59/2,07*	1,40
или морковь свежая очищенная п/ф	20,70	14,00	2,07	1,40
Лук репчатый свежий	12,4/10,4*	5,20	1,24/1,04*	0,52
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	10,40	5,20	1,04	0,52
Капуста белокочанная свежая	32,5/26,0*	23,40	3,25/2,6*	2,34
Масло сливочное	4,40	4,40	0,44	0,44
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
СОУС СМЕТАННЫЙ:		39,00		3,90
Мука пшеничная в/с	3,00	3,00	0,30	0,30
Вода	29,00	29,00	2,90	2,90
Сметана м.д.ж. 15%	9,80	9,80	0,98	0,98
Соль пищевая йодированная	0,20	0,20	0,02	0,02
Выход:		130		13

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

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,41
Жиры (г):	4,81
Углеводы (г):	26,35
Энергетическая ценность (ккал):	150,33

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

Гарнир выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Соус сметанный:

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

Характеристика изделий по органолептическим показателям:

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

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

Цвет - соответствует овощам и соусом;

Консистенция - мягкая, сочная.

Температура подачи:

не ниже 65°С

Срок реализации:

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

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

1.99

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат "Мозайка"

Номер рецептуры: № 1.99

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	24,10	18,0*	2,41	1,80*
или картофель свежий очищенный п/ф	18,60	18,60	1,86	1,86
Морковь свежая	24,10	19,10*	2,41	1,91*
или морковь свежая очищенная п/ф	19,30	19,30	1,93	1,93
Вода (для варки овощей)	50,00	50,00	5,00	5,00
Кукуруза консервированная	14,00	8,40	1,40	0,84
Огурцы свежие	8,50	8,40	0,85	0,84
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Масло подсолнечное	4,10	4,10	0,41	0,41
Выход:		50		5

* - масса отварных очищенных овощей

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,75
Жиры (г):	3,75
Углеводы (г):	4,58
Энергетическая ценность (ккал):	55,07

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Салат "Мозайка", для реализации в государственных бюджетных образовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Морковь, картофель перебирают, моют, варят до готовности в воде на плите или в пароконвектомате в режиме "пар" при температуре 100*С, охлаждают, очищают. Или морковь, картофель перебирают, моют, очищают, нарезают кубиками и варят до готовности в воде на плите или в пароконвектомате в режиме "пар" при температуре 100*С до готовности, охлаждают. Огурцы моют, обрабатывают в 10% растворе соли, моют, отрезают стебель с частью мякоти огурца, нарезают кубиками или ломтиками. Овощи соединяют, добавляют предварительно прокипяченную консервированную кукурузу, соль, перемешивают.

Перед подачей салат заправляют подсолнечным маслом.

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

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид — овощи равномерно перемешаны, сохраняют форму нарезки;

цвет — типичный для используемых овощей;

вкус, запах - свойственный входящим в блюдо продуктам в сочетании с подсолнечным маслом;

консистенция - овощей - мягкая, сочная.

Температура подачи:

не выше 14°С

Срок реализации:

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

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.

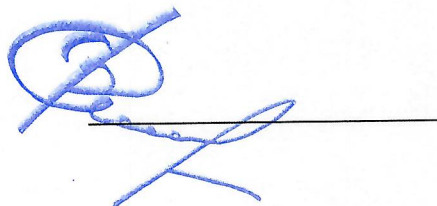
Температура подачи:

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)

453

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с сахаром

Номер рецептуры: № 453

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

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай черный листовой	0,91	0,91	0,091	0,091
Вода питьевая	180,00	180,00	18,00	18,00
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):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	24,40

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

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

Характеристика по органолептическим показателям:

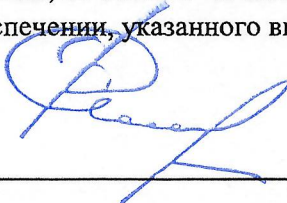
Внешний вид, консистенция - жидкость золотисто-коричневого цвета;

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

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог:



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: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Батон пшеничный нарезной обогащённый микронутриентами	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 ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

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

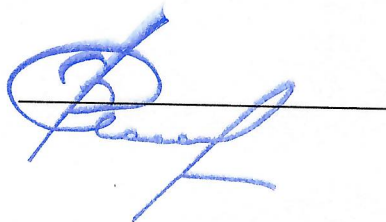
Цвет, консистенция - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Вкус, запах - характерный для наименования батона.

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

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

Технолог:



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



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) № 7.10
Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 7.10

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Запеканка из творога

7.10

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Творог м.д.ж. 5%	154,00	153,00	15,40	15,30
Крупа манная	11,00	11,00	1,10	1,10
Молоко м.д.ж. 2,5% (для заваривания манной крупы)	16,00	16,00	1,60	1,60
Сахар белый кристаллический	14,80	14,80	1,48	1,48
Яйцо куриное	5,00	5,00	0,50	0,50
Масло подсолнечное	3,20	3,20	0,32	0,32
Сухари панировочные	6,10	6,10	0,61	0,61
Сметана м.д.ж. 15%	6,10	6,10	0,61	0,61
Выход:		160		16,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,23
Жиры (г):	10,60
Углеводы (г):	36,70
Энергетическая ценность (ккал):	267,12

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

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

Запеканку выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

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

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

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

Температура подачи: не ниже 65°С

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

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

460

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Молоко кипяченое

Номер рецептуры: № 460

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
Молоко м.д.ж. 2,5%	210,00	200,00	21,00	20,00
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	5,66
Жиры (г):	4,67
Углеводы (г):	9,22
Энергетическая ценность (ккал):	101,55

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Молоко перед отпуском кипятят в посуде, предназначенной только для этих целей, затем охлаждают.

Молоко выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид- молоко без пленки на поверхности;

Цвет- белый, с кремовым оттенком;

Запах- кипяченого молока, приятный;

Вкус- характерный для кипяченого молока, сладковатый;

Консистенция - однородная, жидкая.

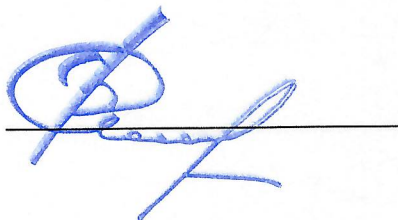
Температура подачи:

не выше 20°C

Срок реализации:

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

Технолог:



УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

12.25

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Печенье витаминизированное

Номер рецептуры: № 12.25

Наименование сборника рецептов: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печенье витаминизированное	20,00	20,00	2,00	2,00
Выход:		20		2

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,20
Жиры (г):	2,60
Углеводы (г):	14,60
Энергетическая ценность (ккал):	88,00

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

Технология приготовления:

Печенье выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - характерный для используемого наименования печенье;

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

Вкус, запах - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

Консистенция - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции.

Температура подачи:

20 ±5°C

Срок реализации:

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

Технолог:

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



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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 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: