

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 обогащенный	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 ёмкости 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 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) №

13.21

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 крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид - напиток без пленки на поверхности;

Цвет - светло-коричневый;

Запах - шоколадный, с ароматом кипяченого молока;

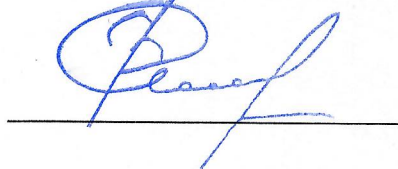
Вкус - приятный, шоколадный, умеренно сладкий;

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) №

6.9

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Омлет натуральный с зелёным горошком

Номер рецептуры: № 6.9

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Яйцо куриное	104,60	104,60	10,46	10,46
Молоко м.д.ж. 2,5%	62,80	62,80	6,28	6,28
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Горошек зелёный консервированный	50,00	30,00	5,00	3,00
Масло подсолнечное	5,20	5,20	0,52	0,52
Выход:		160/30		16,0/3,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	6,40
Жиры (г):	4,75
Углеводы (г):	27,04
Энергетическая ценность (ккал):	176,51

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 отпускают 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 — запечённых 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 рецептов: 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 упаковке производителя на группу.

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)

424

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Компот из изюма

Номер рецептуры: №424

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
Изюм	18,00	28,80*	1,80	2,80*
Сахар-песок	6,00	6,00	0,60	0,60
Кислота лимонная	0,18	0,18	0,018	0,018
Вода	220,00	220,00	22,00	22,00
Выход:		180,00		18,00

*масса плодов вареных

Химический состав, витамины и микроэлементы на выход блюда:

Белки (г):	0,40
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	7,00
Энергетическая ценность (ккал):	29,60

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленный изюм заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности 5-10 минут. Компот выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - ягоды целые, залиты прозрачным сиропом, в котором может быть незначительное количество взвешенных частиц, не вызывающих его помутнения;

Цвет - от темно - желтого до светло - коричневого;

Вкус - кисловато-сладкий, с хорошо выраженным вкусом варенных ягод;

Запах - типичный для вареных в сиропе плодов;

Консистенция - жидкая, плодов – мягкая, соотношение жидкой и плотной части соблюдено.

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) №

10.53

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Котлета куриная

Номер рецептуры: № 10.53

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	55,00	51,40	5,50	5,14
Батон нарезной обоготенный	12,80	12,80	1,28	1,28
Молоко м.д.ж. 2,5%	27,00	27,00	2,70	2,70
Масло сливочное	2,40	2,40	0,24	0,24
Батон нарезной обоготенный (для сухарей)	17,50	17,50	1,75	1,75
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Выход:		70		7

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	8,63
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	18,84
Энергетическая ценность (ккал):	153,98

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Филе птицы нарезают на кусочки и пропускают через мясорубку. Измельченное мясо соединяют с замоченным в молоке батонном, пропускают через мясорубку, кладут соль, хорошо перемешивают и выбивают. Готовую котлетную массу порционируют, формуют котлеты, панируют в сухарях, кладут на смазанный маслом сливочным противень и запекают в жарочном шкафу при температуре 250-280 °С в течение 15-20 минут или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 165-180 °С в течение 15-30 минут до готовности.

Для приготовления сухарей батон подсушивают в жарочном шкафу и измельчают.

Котлеты выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - котлеты овально-приплюснутой формы, на поверхности изделия румяная нежная корочка;

Цвет - корочки котлет светло-кремовый, в разрезе серовато - белый или серовато - кремовый;

Вкус, запах - характерный для рубленой курицы, умеренно соленый;

Консистенция - котлет мягкая, плотная.

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)

3.32

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Пюре из тыквы

Номер рецептуры: № 3.32

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Тыква свежая	169,00	118,00	16,90	11,80
Вода (для припускания тыквы)	8,30	8,30	0,83	0,83
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Масло сливочное	4,70	4,70	0,47	0,47
Соус:		17,70		1,77
Молоко м.д.ж. 2,5%	13,40	13,40	1,34	1,34
Масло сливочное	2,40	2,40	0,24	0,24
Мука пшеничная в/с	2,40	2,40	0,24	0,24
Вода	2,70	2,70	0,27	0,27
Соль пищевая йодированная	0,10	0,10	0,01	0,01
Выход:		130		13

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,53
Жиры (г):	5,79
Углеводы (г):	22,21
Энергетическая ценность (ккал):	151,07

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Тыкву моют, очищают от кожицы, удаляют семена, нарезают кружочками или ломтиками. Тыкву припускают с добавлением воды на плите или в пароконвектомате в режиме "пар" при температуре 100 °С. Затем протирают, добавляют прокипяченное сливочное масло, соль, густой молочный соус, и прогревают 5-7 минут на плите или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 160 °С.

СОУС: просеянную муку подсушивают на противне в жарочном шкафу или пароконвектомате (слоем не более 4 см, при температуре 110-120 °С) до приобретения кремового цвета. Подсушенную муку всыпают в предварительно растопленное сливочное масло, вымешивают массу до однородной консистенции, разводят горячим молоком с добавлением воды и варят 7-10 минут при слабом кипении. Затем кладут соль, процеживают и доводят до кипения.

Пюре выдают в ёмкостях с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристик изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - протертая масса без кусочков не протертых овощей;

Цвет - светло-желтый, или оранжевый;

Вкус, запах - характерный для отварной тыквы с привкусом и ароматом молока и сливочного масла;

Консистенция - однородная, густая.

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)

76

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Рассольник ленинградский с перловой крупой и сметаной

Номер рецептуры: № 76

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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	79,30	55,50	7,93	5,55
или картофель свежий очищенный п/ф	55,50	55,50	5,55	5,55
Крупа перловая	3,70	3,70	0,37	0,37
Морковь свежая	9,30	7,40	0,93	0,74
или морковь свежая очищенная п/ф	7,40	7,40	0,74	0,74
Лук репчатый свежий	4,40	3,70	0,44	0,37
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	3,70	3,70	0,37	0,37
Огурцы соленые	12,40	11,10	1,24	1,11
Масло подсолнечное	3,70	3,70	0,37	0,37
Соль пищевая йодированная	0,50	0,50	0,05	0,05
Вода	160,00	160,00	16,00	16,00
Сметана м.д.ж. 15%	5,00	5,00	0,50	0,50
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	3,20
Жиры (г):	6,54
Углеводы (г):	11,21
Энергетическая ценность (ккал):	116,50

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Рассольник ленинградский с перловой крупой и сметаной, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную перловую крупу закладывают в кипящую воду и варят до полуготовности, промывают. Лук репчатый шинкуют, морковь натирают на терке или нарезают кубиком, овощи припускают с маслом подсолнечным. В кипящую воду кладут перловую крупу, доводят до кипения, закладывают картофель нарезанный кубиками или брусочками, доводят до кипения, добавляют припущенные овощи, а через 5-10 минут вводят, нарезанные соломкой или кубиками, припущенные соленые огурцы. За 5-7 минут до готовности добавляют соль, прокипяченную сметану.

Рассольник выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: на поверхности жидкой части блески масла. В жидкой части рассольника – овощи, сохранившие форму нарезки. Овощи не переварены, перловая крупа – хорошо разварившаяся. Набор компонентов и их соотношение соответствуют рецептуре;

Цвет: бульона – с кремоватым оттенком, жира на поверхности – желтый;

Вкус, запах: огуречного рассола, приятный – овощей, острый, с умеренной кислотностью, в меру соленый;

Консистенция: морковь, картофель и лук – мягкие, огурцы – слегка хрустящие; соотношение плотной и жидкой частей соответствует рецептуре.

Температура подачи: не ниже 75°C

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

Технолог:

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

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

40

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из моркови и яблок

Номер рецептуры: № 40

Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур 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
Морковь свежая	33,10	26,50	3,31	2,65
или морковь свежая очищенная п/ф	26,50	26,50	2,65	2,65
Яблоки свежие	25,00	22,00	2,50	2,20
Масло подсолнечное	2,50	2,50	0,25	0,25
Выход:		50		5

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,50
Жиры (г):	2,50
Углеводы (г):	4,25
Энергетическая ценность (ккал):	41,50

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Подготовленную морковь нарезают мелкой соломкой или натирают на терке, яблоки свежие с удаленными семенными гнездами нарезают мелкой соломкой. Подготовленные морковь и яблоки соединяют, прогревают при температуре 85 град С не менее 3 минут, заправляют подсолнечным маслом непосредственно перед подачей.

Салат выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Цвет: характерный для моркови и яблок;

Вкус, запах- свойственный моркови и сорту яблок;

Консистенция- мягкая, сочная.

Температура подачи:

не выше 14°C

Срок реализации:

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

Технолог:

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

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;

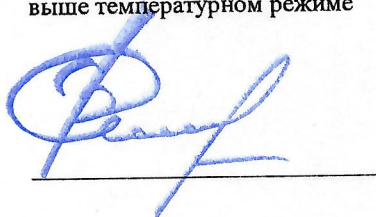
Цвет, консистенция - хлеба - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

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.



15.12

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

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) №

15.12

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Вафли в ассортименте

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
Вафли в ассортименте	30,00	30,00	3,00	3,00
Выход:		30,00		3,00

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	1,80
Жиры (г):	2,10
Углеводы (г):	14,70
Энергетическая ценность (ккал):	84,90

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Упаковку с вафлями вскрывают.

Правила оформления и подачи блюда (изделия), условия реализации: вафли выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

- внешний вид: характерный для используемого наименования вафель;
- цвет, консистенция: в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;
- вкус, запах: характерный для используемого наименования вафель.

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)

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. Фрукты выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - свойственный сорту груш;

Цвет - свойственный фруктам;

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

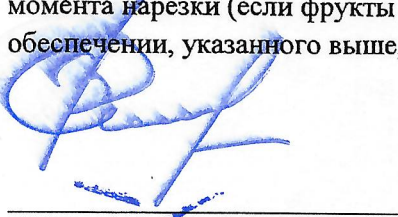
Температура подачи:

12-14°C

Срок реализации:

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

Технолог:



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



9.67
Макаронные изделия отварные с соусом
"Болоньезе"

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 9.67

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Макаронные изделия	45,20	45,20	4,52	4,52
Вода	307,00	307,00	30,70	30,70
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Масло сливочное	2,70	2,70	0,27	0,27
Масса отварных макаронных изделий	-	144,00	-	14,40
Соус болоньезе:				
Говядина б/к, с/м	83,00	72,60	8,30	7,26
Вода (для варки мяса)	30,40	30,40	3,04	3,04
Соль пищевая йодированная (для варки мяса)	0,60	0,60	0,06	0,06
Морковь свежая	19,00	15,20	1,90	1,52
или морковь свежая очищенная п/ф	15,20	15,20	1,52	1,52
Лук репчатый свежий	20,40	17,20	2,04	1,72
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	17,20	17,20	1,72	1,72
Томатная паста	2,70	2,70	0,27	0,27
Вода (для разведения томатной пасты)	2,70	2,70	0,27	0,27
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Масло подсолнечное	4,00	4,00	0,40	0,40
Вода	41,00	41,00	4,10	4,10
Лавровый лист	0,010	0,010	0,001	0,001
Масса готового соуса	-	76,00	-	7,60
Выход блюда		220		22

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	11,54
Жиры (г):	16,28
Углеводы (г):	29,57
Энергетическая ценность (ккал):	310,96

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Макаронные изделия отварные с соусом "Болоньезе", для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Макаронные изделия варят в большом количестве подсоленной воды 10-15 минут. Сваренные макаронные изделия откидывают и перемешивают с растопленным и доведенным до кипения сливочным маслом.

СОУС БОЛОНЬЕЗЕ: Подготовленное мясо нарезают на куски массой 1-1,5 кг, закладывают в горячую воду, доводят до кипения, снимают образовавшуюся на поверхности пену, добавляют соль и варят в закрытой посуде при слабом кипении до готовности, охлаждают затем пропускают через мясорубку. Подготовленные очищенные овощи измельчают: лук - шинкуют, морковь натирают на терке. Томатную пасту разводят водой в соотношении 1:1. Лук и морковь припускают. В посуду, смазанную маслом подсолнечным выкладывают мясной фарш, добавляют припущенные овощи, соль, томатную пасту, лавровый лист, воду, перемешивают и тушат на плите 30-40 минут до готовности или в пароконвектомате в режиме "жар/пар" при температуре 160-180*С, или на электрической сковороде при температуре 140-160*С.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: отварные макароны и соус "болоньезе" выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: отварные макаронные изделия, сверху выложен соус;

Цвет: макарон - светло-кремовый, соуса - коричневый с красным оттенком;

Вкус, запах- свойственный отварным макаронным изделиям и тушеному мясу, с привкусом и ароматом корней, в меру соленый;

Консистенция- макарон - мягкая, упругая, соуса - сочная.

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)

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 - прозрачный напиток;

Цвет - характерный для используемого сока;

Запах - приятный запах соответствующего сока;

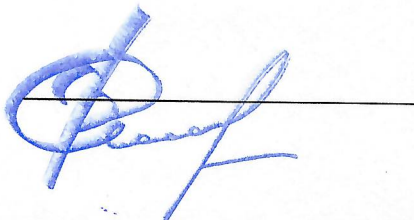
Вкус - приятный, умеренно сладкий, с небольшой кислотностью;

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)

15.9

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 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: