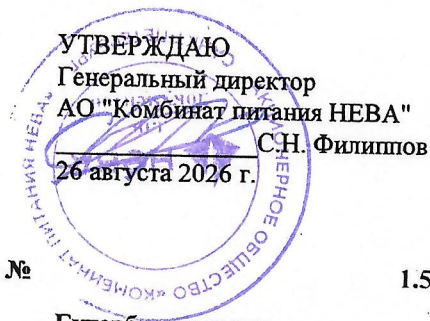




Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

1.58

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Бутерброд с сыром

Номер рецептуры: № 1.58

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Сыр сычужный полутвердый м.д.ж. не менее 45%	18,30	18,00	1,83	1,80
Батон пшеничный нарезной обоготенный микронутриентами	15,00	15,00	1,50	1,50
Выход:		33,00		3,30

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

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

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

Технология приготовления:

Батон при необходимости нарезают ломтиками, а сыр слайсами. Сыр укрывают на батон.

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

Характеристика по органолептическим показателям:

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

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

Вкус, запах - характерный для используемого наименования сыра с ароматом и привкусом батона.

Температура подачи: не выше 14°C

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

Технолог:

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.

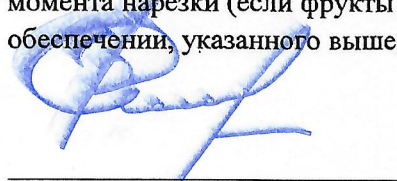
Температура подачи:

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.



Технологическая карта кулинарного изделия (блюда) №

4.39

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 4.39

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Каша манная жидкая с маслом сливочным

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Крупа манная	29,90	29,90	2,99	2,99
Молоко м.д.ж. 2,5%	93,50	93,50	9,35	9,35
Вода	70,30	70,30	7,03	7,03
Соль пищевая йодированная	0,50	0,50	0,05	0,05
Сахар белый кристаллический	5,70	5,70	0,57	0,57
Масло сливочное	2,30	2,30	0,23	0,23
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	4,37
Жиры (г):	4,90
Углеводы (г):	17,34
Энергетическая ценность (ккал):	130,94

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную манную крупу всыпают, при непрерывном помешивании, в кипящую жидкость (молоко с водой), добавляют сахар, соль и варят 20 минут. Готовую кашу манную поливают растопленным и прокипяченным маслом сливочным.

Правила оформления, подачи блюд, кулинарных изделий: готовую кашу выдают в ёмкости 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) №

13.16

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Чай с молоком

Номер рецептуры: №13.16

Наименование сборника рецептов: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Чай чёрный листовой	0,30	0,30	0,03	0,03
Вода	48,00	48,00	4,80	4,80
Молоко м.д.ж. 2,5%	149,00	149,00	14,90	14,90
Сахар белый кристаллический	6,60	6,60	0,66	0,66
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	2,20
Жиры (г):	2,40
Углеводы (г):	9,60
Энергетическая ценность (ккал):	68,80

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

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

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

Характеристика по органолептическим показателям:

Внешний вид, консистенция - жидкость серовато-белого цвета, налита в чашки;

Цвет, вкус, запах - серовато-белый, умеренно сладкий, с привкусом молока, свойственный молоку и чаю.

Температура подачи: не ниже 75°C

Срок реализации: чай - заварки - не более 30 минут с момента заварки
напитка - не более 2 - х часов с момента приготовления

Технолог:

УТВЕРЖДАЮ

Генеральный директор

АО "Комбинат питания НЕВА"

С.Н. Филиппов

26 августа 2026 г.

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

16.10

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Ряженка

Номер рецептуры: № 16.10

Наименование сборника рецептов: 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 налита в чашки, без пленки на поверхности;

Цвет - кремовый;

Запах - кисломолочный, приятный;

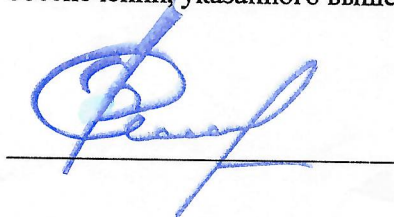
Вкус - характерный для ряженки, слегка кисловатый;

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 рецептур: 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;

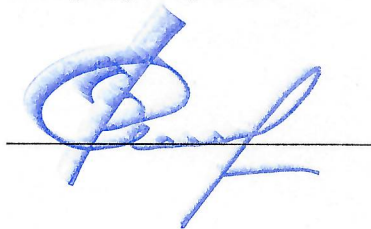
Цвет, консистенция - батона - в соответствии с требованиями технических документов на данный вид продукции;

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: № 13.37

13.37

Кисель из плодов шиповника

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Плоды шиповника сушеные	9,00	9,00	0,90	0,90
Сахар белый кристаллический	6,00	6,00	0,60	0,60
Крахмал картофельный	13,50	13,50	1,35	1,35
Вода	212,00	212,00	21,20	21,20
Выход:		180		18

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	0,23
Жиры (г):	0,00
Углеводы (г):	12,50
Энергетическая ценность (ккал):	51,00

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Кисель из плодов шиповника для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Плоды шиповника промывают холодной водой, заливают половиной нормы горячей воды и варят при слабом кипении 10-15 мин. Отвар сливают, плоды измельчают, снова заливают горячей водой и вторично варят, отвар процеживают. Первый и второй отвар соединяют, добавляют сахар, доводят до кипения. Вводят при помешивании подготовленный крахмал, и вновь доводят до кипения. Крахмал подготавливают следующим образом: его разводят охлаждённым отваром (на 1 часть крахмала 5 частей отвара) и процеживают.

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

Характеристика напитка по органолептическим показателям:

Внешний вид - напиток без комочков;

Цвет - от светло-коричневого до коричневого;

Запах - приятный запах шиповника;

Вкус - приятный, кисло-сладкий;

Консистенция - однородная, средней густоты, слегка желеобразная.

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.

26 августа 2026 г.

Пудинг из печени с морковью

9.37

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Номер рецептуры: № 9.37

Наименование сборника рецептур: ТТК

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Печень говяжья с/м	148,70	122,00	14,87	12,20
Вода (для припускания печени)	88,00	88,00	8,80	8,80
Масса припущенной печени	-	61,30	-	6,13
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
Морковь свежая	16,00	12,80	1,60	1,28
или морковь свежая очищенная п/ф	12,80	12,80	1,28	1,28
Картофель свежий	11,40	8,00	1,14	0,80
или картофель свежий очищенный п/ф	8,00	8,00	0,80	0,80
Вода (для припускания овощей)	12,00	12,00	1,20	1,20
Масло сливочное	4,80	4,80	0,48	0,48
Яйцо куриное	8,00	8,00	0,80	0,80
Масло подсолнечное (для смазывания формы)	1,60	1,60	0,16	0,16
Соль пищевая йодированная	0,40	0,40	0,04	0,04
Выход:		80		8

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	11,46
Жиры (г):	6,20
Углеводы (г):	6,00
Энергетическая ценность (ккал):	125,64

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Пудинг из печени с морковью для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН.

Печень промывают в холодной воде, снимают пленку и вырезают внутренние кровеносные сосуды, нарезают небольшими кусками, припускают с добавлением воды и репчатого лука. Подготовленные картофель и морковь припускают и протирают. Затем печень с луком дважды измельчают на мясорубке с частой решеткой, добавляют размягченное сливочное масло, морковно-картофельную массу, желтки яиц, соль и тщательно перемешивают. В массу вводят взбитые в пену белки, перемешивают, выкладывают в смазанную маслом подсолнечным форму (гастрономскую) и запекают в жарочном шкафу 25-30 минут при температуре 200-220 °С, или в пароконвектомате в режиме «жар/пар» при температуре 165-180 °С в течение 15-30 минут, до готовности. Температура внутри готового изделия должна быть не ниже 85 град С.

Нарезают на кусочки квадратной или прямоугольной формы. Пудинг выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид - пудинг сохраняет форму, поверхность ровная, без трещин;

Цвет - свойственный продуктам входящим в состав блюда;

Вкус, запах- характерные для тушеной печени с привкусом отварной моркови, картофеля и сливочного масла;

Консистенция- однородная, 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 рецептур: 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.

Рагу 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.

33

Технологическая карта кулинарного изделия (блюда)

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Салат из свеклы

Номер рецептуры: № 33

Наименование сборника рецептов: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях/ Под ред. М.П. Могильного и В.А. Тутельяна.-М.:ДеЛи принт, 2012 г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порция		100 порций	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
Свекла свежая	60,80	47,5*	6,08	4,75*
или свекла свежая очищенная п/ф	48,60	47,5*	4,86	4,75*
Вода (для варки свеклы)	62,50	62,50	6,25	6,25
Масло подсолнечное	3,00	3,00	0,30	0,30
Выход:		50		5

*масса вареной очищенной свеклы

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки (г):	0,75
Жиры (г):	2,87
Углеводы (г):	4,00
Энергетическая ценность (ккал):	44,83

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

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Подготовленную свеклу закладывают в кипящую воду, варят до готовности, охлаждают, очищают. При варке в пароконвектомате подготовленную свеклу выкладывают в гастроемкость и варят на пару при температуре 100 градусов 1,5-3 часа в зависимости от размера свеклы, охлаждают, очищают. Отварную свеклу нарезают соломкой или натирают на терке. Перед подачей салат заправляют маслом подсолнечным и перемешивают.

Салат выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Консистенция: свеклы отварной мягкая;

Цвет: характерный для свеклы;

Вкус, запах: отварной свеклы с привкусом и ароматом масла подсолнечного.

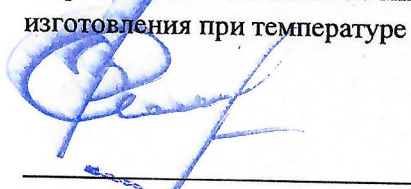
Температура подачи:

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)

77

Наименование кулинарного изделия (блюда):

Суп картофельный с курой, сметаной и зеленью петрушки

Номер рецептуры: № 77

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	122,00	85,50	12,20	8,55
или картофель свежий очищенный п/ф	85,50	85,50	8,55	8,55
Морковь свежая	9,50	7,60	0,95	0,76
или морковь свежая очищенная п/ф	7,60	7,60	0,76	0,76
Лук репчатый свежий	9,00	7,60	0,90	0,76
или лук репчатый свежий очищенный п/ф	7,60	7,60	0,76	0,76
Масло подсолнечное	1,90	1,90	0,19	0,19
Бульон:		133,00		13,30
Филе куриное (грудка) с/м	8,10	7,60	0,81	0,76
Вода	152,00	152,00	15,20	15,20
Сметана м.д.ж. 15%	5,00	5,00	0,50	0,50
Соль пищевая йодированная	0,60	0,60	0,06	0,06
Петрушка свежая (зелень)	1,10	1,00	0,11	0,10
Выход:		200		20

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки (г):	2,25
Жиры (г):	6,00
Углеводы (г):	16,00
Энергетическая ценность (ккал):	127,00

Область применения предоставленной технологии приготовления блюда (изделия): Суп картофельный с курой, сметаной и зеленью петрушки, для реализации в государственных бюджетных общеобразовательных учреждениях.

Технология приготовления:

Подготовка сырья производится в соответствии с требованиями СанПиН

Приготовление бульона: филе куриное кладут в горячую воду, быстро доводят до кипения, затем нагрев уменьшают. С закипевшего бульона снимают пену и варят при слабом кипении в закрытой посуде до готовности. После чего сваренное филе вынимают из бульона и порционируют, после чего мякоть заливают бульоном и подвергают вторичному кипячению в течение 5-7 минут, хранят в бульоне на мармите не более 1 часа, кладут в порционную посуду при отпуске.

В кипящий бульон кладут картофель, нарезанный кубиками, доводят до кипения, добавляют припущенные на подсолнечном масле морковь, лук и варят до готовности. За 5-10 мин до окончания приготовления добавляют соль, прокипяченную сметану и снова доводят до кипения. За 3 минуты до до готовности в суп кладут рубленную перушку.

Суп и курицу отварную выдают в ёмкости с крышкой, с соответствующей маркировкой.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

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

Цвет - супа-золотистый, жира-на поверхности светло-оранжевый;

Вкус - картофеля, припущенных овощей, сметаны, умеренно соленый;

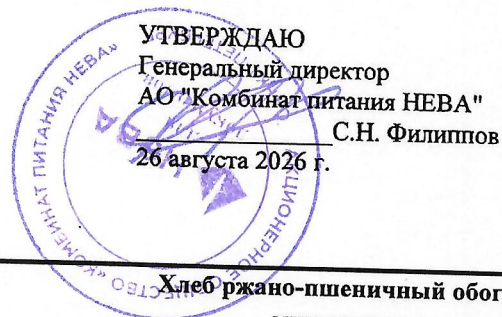
Запах: овощей, входящих в состав супа;

Консистенция - картофель, овощей - мягкие, птицы мягкая, упругая, 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.

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:

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: № 7.10

Наименование сборника рецептур: Техничко-технологическая карта

7.10

Запеканка из творога

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, нарезают 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 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
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):

Номер рецептуры: № 12.25

Наименование сборника рецептов: ТТК

Печенье витаминизированное

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 ёмкостях 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:

