Требования к оформлению, построению и содержанию технологической карты

1. Технологическая карта на продукцию общественного питания – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Рекомендуемая форма технологической карты прилагается (приложение А).

В рецептуре указываются нормы расходы продуктов брутто и нетто на одну или более порций, или на один или более кг, выход (массу нетто) полуфабрикатов и выход продукции общественного питания (кулинарных полуфабрикатов, блюд, кулинарных, булочных и мучных кондитерских изделий).

Технологические карты оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме.

2. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции технологическую карту переоформляют.

Образцы бланков технологических карт на кулинарное блюдо (Приложение 1) и кондитерское изделие (Приложение 2).

Приложение 1

Наименование организации
_____

УТВЕРЖДАЮ:
Директор _____
«___» _____ 201__г.

Источник рецептуры: *Сборник рецептур блюд, кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2015 год*

Технологическая карта № __

Наименование блюда _____
№ по сборнику рецептур_____ колонка _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г	Масса брутто на __порций, кг	Масса нетто на __ порций, кг
Выход				

Описание технологического процесса изготовления оформления и подачи блюда, условия и сроки реализации	**Требования к качеству готового блюда**
	Внешний вид Консистенция (текстура) Цвет Запах Вкус

Подписи:

Заведующий производством _____ / Ф.И.О.
Калькулятор _____ / Ф.И.О.

Приложение 2

«Утверждаю»
Директор _____
_____ / И.О. Фамилия
«___» _____ 201__ г.

Технологическая карта №___

Наименование изделия _____
№ по сборнику рецептур_____

РЕЦЕПТУРА ПОЛУФАБРИКАТОВ

№ п/п	Наименование полуфабрикатов	Масса в натуре, г
	Выход	1000г.
	Выход	10 или 100 штук массой по ____.г

РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ, %	Расход сырья на полуфабрикаты, г			Расход сырья На 10 шт. готовых изделий, г	
					в натуре, г	Массовая доля сухих веществ, г
Итого сырья						
Выход полуфабрикатов в готовой продукции						
Выход готовой продукции						

Описание технологического процесса приготовления оформление и отпуск

Требования к качеству готового изделия