**Примерный образец технологической карты**

**Технологическая карта №.\_\_\_\_\_\_**

**Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г, кг | Масса нетто или полуфабриката, г, кг | Масса готового продукта, г, кг | Масса на\_\_\_\_\_\_ порций | Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации1 |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |
| ВЫХОД на 1 порцию |   |   |   |   |   |
| ВЫХОД на 1 кг |   |   |   |   |   |
| Информация о пищевой ценности 2): белки - …. жиры - …., углеводы - …., калорийность - …… |
| 1) Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.*2)*Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации. |

**Подписи:**

Зав. производством (или его заместитель, шеф-повар, или старший повар)

Калькулятор, технолог (при наличии)

|  |  |
| --- | --- |
| [1] СП 2.3.6.1079-01 | Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья с изменениями и дополнениями. |