

Чтобы скачать форму технологической карты и заполнить её,  
нажмите в меню Файл → Создать копию

Наименование организации / фамилия, имя, отчество ИП: \_\_\_\_\_

Источник рецептуры\*: \_\_\_\_\_

**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 реализации <sup>1)</sup>
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности <sup>2)</sup> : белки — ....., жиры — ....., углеводы — ....., калорийность — .....					
<sup>1)</sup> Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
<sup>2)</sup> 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)

\_\_\_\_\_

\* В качестве источника рецептуры допускается использовать Сборники рецептов блюд, кулинарных изделий, мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания или другие источники, действующие на территории государства, принявшего стандарт

