УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО «Бета»
А. А. Смирнов
20 января 2026 г.

Технико-технологическая карта № 7

на блюдо «Овощное рагу»

20 января 2026 г.

1. Наименование блюда: овощное рагу. Область применения: блюдо готовят и реализуют в ООО «Бета» в течение всего года.

2. Сырьё: картофель, морковь, кабачки, лук репчатый, томаты, масло растительное, соль, перец чёрный молотый. Нормы закладки на 1 порцию массой брутто и нетто, выход полуфабриката 1150 г, выход готового изделия 815/50 г — по рецептуре, приведённой в таблице карты.

3. Требования к качеству сырья: сырьё и полуфабрикаты соответствуют требованиям действующих нормативных и технических документов, имеют сопроводительные документы, подтверждающие безопасность и качество.

4. Технология приготовления: овощи нарезают, пассеруют, соединяют с томатами и тушат до готовности; при отпуске посыпают зеленью.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению: отпускают в порционной посуде, температура подачи не ниже 65 °C, срок годности — не более 2 часов на мармите.

6. Показатели качества и безопасности: органолептические показатели — вкус, цвет, запах, консистенция; физико-химические и микробиологические — по действующим нормам.

7. Пищевая и энергетическая ценность на 1 порцию: белки, жиры, углеводы и калорийность — по расчёту, приведённому в карте.

Разработал

Технолог

_____ / И. И. Иванова /

Утвердил

Директор ООО «Бета»

_____ / А. А. Смирнов /

Образец с сайта nikexpert.ru