ООО «Бета»
Утверждаю: директор ООО «Бета»
А. А. Смирнов
20 января 2026 г.

Технологическая карта № 7

Овощное рагу

20.01.2026

Область применения: блюдо готовят и реализуют в столовой ООО «Бета» по основному меню.

Сырьё: овощи свежие, масло растительное, соль, специи. Продовольственное сырьё и пищевые продукты должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность.

Рецептура на 1 порцию: картофель брутто 200 г / нетто 150 г; морковь брутто 60 г / нетто 48 г; кабачок брутто 120 г / нетто 100 г; лук репчатый брутто 40 г / нетто 34 г; масло растительное 15 г; соль 3 г. Выход полуфабриката 350 г, выход готового блюда 250 г.

Технологический процесс: овощи моют, очищают и нарезают кубиком; пассеруют лук и морковь, соединяют с картофелем и кабачком, тушат до готовности, солят и подают.

Требования к качеству и безопасности: овощи мягкие, сохраняют форму, вкус и запах свойственны тушёным овощам, без посторонних привкусов. Хранят на мармите не более 2 часов с момента приготовления.

Разработал

Заведующий производством

_____ / И. И. Иванов /

Утвердил

Директор

_____ / А. А. Смирнов /

Образец с сайта nikexpert.ru