

## **Порядок разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия.\***

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии.<sup>1</sup>

Утверждаются технико-технологические карты руководителем или заместителем предприятия общественного питания.

Срок действия технико-технологических карт определяется предприятием.

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий, содержащаяся в технико-технологических картах, должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленной действующими нормативными актами.

Технико-технологическая карта включает в себя:

Наименование блюда (изделия). Область применения;

Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия);

Требования к качеству сырья;

Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия;

Описание технологического процесса приготовления;

Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению;

Показатели качества и безопасности;

Показатели пищевого состава и энергетической ценности

В разделе «Наименование блюда (изделия). Область применения» указывается точное название блюда (изделия), которое не подлежит изменению без утверждения. В этом же разделе конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия).

В разделе «Перечень сырья...» указываются все виды пищевых продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).

//

В разделе «Требования к качеству сырья» в обязательном порядке делается запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных документов (ГОСТы, ОСТы, ТУ) и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Нормы закладки сырья...» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1,10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Технологический процесс» содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортирования в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами для предприятий общественного питания и Условиями и сроками хранения особо скоропортящихся продуктов.

В разделе «Показатели качества и безопасности» указываются органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, а также физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с приложениями к ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

В разделе «Пищевая и энергетическая ценность» указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия)<sup>2</sup>, которые определяются при организации питания определенных контингентов потребителей (организация *диетического, лечебно-профилактического, детского и др.* питания).

Каждая технико-технологическая карта имеет порядковый номер, хранится в картотеке предприятия.

Подписывает технико-технологическую карту ответственный разработчик.

<sup>1</sup> на продукцию, поставляемую другим предприятием, ТТК не действуют

<sup>2</sup> таблицы «Химический состав пищевых продуктов», одобренные Минздравом СССР

*\* Разъяснения МВЭС РФ от 12.07.1997г. «О нормативной документации»*

Технологические карты рецептур блюд составлены на средние объемы порций. При необходимости изменения выхода блюд производят пересчет закладываемых продуктов в весе брутто и нетто по рассчитанному коэффициенту.

Пример: Технологическая карта составлена на выход 100г. Требуемый выход — 250г.

Коэффициент пересчета  $=250г/100г=2,5$

Следовательно, каждую величину закладки продукта в весе брутто и нетто в технологической карте на выход в 100г необходимо умножить на 2,5.

//