

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Аджарское с креветками

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819988

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819988

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Тесто для хачапури	150,000	150,000	130,000	0,150	0,150	0,130
2	ПФ_Сырный фарш для хачапури	100,000	100,000	80,000	0,100	0,100	0,080
3	пф_креветки для хачапури	20,000	20,000	10,000	0,020	0,020	0,010
4	т_Яйца	50,000	50,000	20,000	0,050	0,050	0,020
5	т_Мука	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
6	т_Моцарелла сыр	50,000	50,000	30,000	0,050	0,050	0,030
7							
8							
Итого сырья		400,0000	400,0000	270,0000	0,4000	0,4000	0,2700

## Технология приготовления

Тесто для хачапури, раскатать в прямоугольный пласт, выложить сверху сырный фарш, закрыть лодочкой, перевернуть на пергаменте, сделать центральный надрез, предать форму аджарской хачапури, выложить сверху креветку п/ф. Выпекать до готовности, выложить в центр желток яйца и сверху посыпать натёртый сыр пармезан.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2700кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
18	15	30	322

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Аджарули с окороком

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819982

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819982

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Мука	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
2	пф_ветчина для хачапури	50,000	50,000	40,000	0,050	0,050	0,040
3	ПФ_Тесто для хачапури	150,000	150,000	130,000	0,150	0,150	0,130
4	ПФ_Сырный фарш для хачапури	100,000	100,000	80,000	0,100	0,100	0,080
5	т_Яйца	40,000	40,000	20,000	0,040	0,040	0,020
6	т_Моцарелла сыр	50,000	50,000	30,000	0,050	0,050	0,030
7							
Итого сырья		420,0000	420,0000	300,0000	0,4200	0,4200	0,3000

## Технология приготовления

Тесто для хачапури, раскатать в прямоугольный пласт, выложить сверху сырный фарш, закрыть лодочкой, перевернуть на пергамент, сделать центральный надрез, придать форму аджарской хачапури, выложить сверху ветчину п/ф, посыпать сыром моцарелла. Выпекать до готовности, выложить в центр желток яйца.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3000кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
25	22	38	445

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Аджарули с помидорами черри

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819990

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910819990  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
20.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Тесто для хачапури	150,000	150,000	130,000	0,150	0,150	0,130
2	ПФ_Сырный фарш для хачапури	100,000	100,000	80,000	0,100	0,100	0,080
3	т_Помидоры черри	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
4	т_Яйца	40,000	40,000	0,000	0,040	0,040	0,000
5	т_Мука	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
6	т_Масло сливочное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
7	т_Моцарелла сыр	50,000	50,000	40,000	0,050	0,050	0,040
8							
Итого сырья		440,0000	440,0000	300,0000	0,4400	0,4400	0,3000

## Технология приготовления

Тесто для хачапури, раскатать в прямоугольный пласт, выложить сверху сырный фарш, закрыть лодочкой, перевернуть на пергаменте, сделать центральный надрез, предать форму аджарской хачапури, помидоры черри разрезать пополам, выложить сверху помидоры черри, посыпать сыром моцарелла. Выпекать до готовности, выложить в центр желток яйца и сливочное масло по краям хачапури.  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3000кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
12	15	24	279

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Балтийский пирог на слоеном тесте

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820484

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820484

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Туец Лойенс с/м	100,000	100,000	65,000	0,100	0,100	0,065
2	ПФ_Судак филе дефрост	100,000	100,000	65,000	0,100	0,100	0,065
3	т_Мята	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
4	ПФ_Шпинат Дефрост	100,000	100,000	80,000	0,100	0,100	0,080
5	т_Бульон рыбный сух	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
6	т_Тесто слоен	200,000	200,000	180,000	0,200	0,200	0,180
7	т_Масло сливочное	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
8	т_Мука	30,000	30,000	10,000	0,030	0,030	0,010
9	т_Яйца	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
Итого сырья		<b>569,0000</b>	<b>569,0000</b>	<b>400,0000</b>	<b>0,5690</b>	<b>0,5690</b>	<b>0,4000</b>

## Технология приготовления

Слоеное тесто раскатать прямоугольно не сильно тонко, пройтись валиком, выложить слоями на одну половину теста — туец п/ф, шпинат п/ф, судак п/ф, второй половиной накрыть сверху, края смазать яйцом и прижать вилкой. Смазать яйцом, выпекать до готовности, разрезать пополам.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,4000кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
14	13	25	272

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Пеновани с сыром

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821573

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821573

от " " \_\_\_\_\_ г.

25.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Тесто слоен	250,000	250,000	150,000	0,250	0,250	0,150
2	ПФ_Сырный фарш для хачапури	200,000	200,000	150,000	0,200	0,200	0,150
3	т_Мука	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
4	т_Яйца	40,000	40,000	0,000	0,040	0,040	0,000
5							
6							
Итого сырья		<b>520,0000</b>	<b>520,0000</b>	<b>300,0000</b>	<b>0,5200</b>	<b>0,5200</b>	<b>0,3000</b>

## Технология приготовления

слоённое тесто раскатать квадратом  
смазать края яйцом, и в центр выложить фар сырный  
сложить конвертиком и смазать яйцом  
запечь в духовке

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,3000кг**

Суммарный выход продукта (300 гр)

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
13	20	20	312

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Хачапури по-аджарски

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819984

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910819984  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
20.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Тесто для хачапури	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
2	ПФ_Сырнй фарш для хачапури	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
3	т_Масло сливочное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
4	т_Яйца	50,000	50,000	0,000	0,050	0,050	0,000
5	т_Мука	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
6							
7							
Итого сырья		400,0000	400,0000	300,0000	0,4000	0,4000	0,3000

## Технология приготовления

Тесто для хачапури, раскатать в прямоугольный пласт, выложить сверху сырнй фарш, закрыть лодочкой, перевернуть на пергаменте, сделать центральный надрез, предать форму аджарской хачапури. Выпекать до готовности, выложить в центр желток яйца и сливочное масло по краям хачапури.  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3000кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
15	18	27	327

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Хачапури по-гурийски

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821572

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821572

от " " \_\_\_\_\_ г.

25.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Тесто для хачапури	190,000	150,000	150,000	0,190	0,150	0,150
2	ПФ_Сырный фарш для хачапури	180,000	180,000	150,000	0,180	0,180	0,150
3	ПФ_Лук Зеленый нарезной	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
4	т_Яйца	40,000	40,000	0,000	0,040	0,040	0,000
5	т_Мука	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
6	т_Масло сливочное	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
7	т_Яйца	16,000	16,000	0,000	0,016	0,016	0,000
Итого сырья		<b>476,0000</b>	<b>436,0000</b>	<b>300,0000</b>	<b>0,4760</b>	<b>0,4360</b>	<b>0,3000</b>

## Технология приготовления

тесто раскатать круглой формы, выложить смесь нарезанного зеленого лука и сырного микса, сверху на начинку кладется нарезанное слайсами яйцо. Защипывается в форме полумесяца, смазать яйцом, запечь при T 280 град 7 мин

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,3000кг**

Суммарный выход продукта (300)

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
14	16	24	295

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Хачапури по-имеретински

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400520910819992

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819992

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Тесто для хачапури	150,000	150,000	130,000	0,150	0,150	0,130
2	ПФ_Сырнй фарш для хачапури	150,000	150,000	120,000	0,150	0,150	0,120
3	т_Масло сливочное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
4	т_Мука	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
5							
6							
7							
Итого сырья		350,0000	350,0000	250,0000	0,3500	0,3500	0,2500

## Технология приготовления

присыпать муку и раскатать тесто выложить в центр фарш и собрать тесто в шар, после раскатать положить в печь выпекать до золотистой корочки, дасть и смазать сливочным маслом. нарезать на порции выложить на тарелку и незамедлительно подать гостям

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2500кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
14	18	30	341

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Хачапури по-мергельски

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
12753400520910819985

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819985

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Инвентарь:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Тесто для хачапури	150,000	150,000	130,000	0,150	0,150	0,130
2	ПФ_Сырный фарш для хачапури	150,000	150,000	120,000	0,150	0,150	0,120
3	т_Масло сливочное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
4	т_Яйца	40,000	40,000	0,000	0,040	0,040	0,000
5	т_Мука	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
6	т_Моцарелла сыр	50,000	50,000	0,000	0,050	0,050	0,000
7							
8							
Итого сырья		<b>440,0000</b>	<b>440,0000</b>	<b>250,0000</b>	<b>0,4400</b>	<b>0,4400</b>	<b>0,2500</b>

## Технология приготовления

присыпать муку и раскатать тесто выложить в центр фарш и собрать тесто в шар, после раскатать выложить на жаровню  
смешать одно яйцо с сыром сулугуни 100гр. и выложить на раскатанную хачапури  
выпекать до золотистой корочки, дасть и смазать сливочным маслом.  
нарезать на порции выложить на тарелку и незамедлительно по  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2500кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
18	21	28	373

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Картофель по-деревенски СС

Сеть пиццерий "Палаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
18753400520910820025

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820025

от " " \_\_\_\_\_ г.

18.10.2021

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Картофельные дольки св/м	300,000	300,000	150,000	0,300	0,300	0,150
2	т_Жир фритюрный	100,000	100,000	0,000	0,100	0,100	0,000
3	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
4	т_Паприка копченая Дайнер	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
5	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
Итого сырья		<b>404,0000</b>	<b>404,0000</b>	<b>150,0000</b>	<b>0,4040</b>	<b>0,4040</b>	<b>0,1500</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1500кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

(руководитель предприятия, ФИО)

# Картофельное пюре

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821552

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821552

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	п/ф_Картофельное пюре ББ	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
2	т_Петрушка свеж	2,000	1,000	0,000	0,002	0,001	0,000
3							
4							
Итого сырья		<b>152,0000</b>	<b>151,0000</b>	<b>150,0000</b>	<b>0,1520</b>	<b>0,1510</b>	<b>0,1500</b>

## Технология приготовления

Готовое картофельное пюре разогреть, украсить веточной петрушки  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1500кг**

Суммарный выход продукта (150гр)

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
2	6	15	119

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

(руководитель предприятия, ФИО)

# Рис дикий

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821553

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821553

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Рис Басмати	55,000	55,000	100,000	0,055	0,055	0,100
2	т_Рис Дикий Смесь	25,000	25,000	50,000	0,025	0,025	0,050
3	т_Масло сливочное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
Итого сырья		<b>100,0000</b>	<b>100,0000</b>	<b>150,0000</b>	<b>0,1000</b>	<b>0,1000</b>	<b>0,1500</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1500кг**

Суммарный выход продукта (150 гр)

### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
6	1	59	264

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Салат Ачик-чучук

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820023

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820023

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Инвентарь:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Помидоры	170,000	150,000	150,000	0,170	0,150	0,150
2	п/ф_Лук репчатый очищенный	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
3	т_Масло растительное	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
4	т_Соль	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
5	ПФ_Петрушка мелкорезанная	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
Итого сырья		<b>201,0000</b>	<b>181,0000</b>	<b>150,0000</b>	<b>0,2010</b>	<b>0,1810</b>	<b>0,1500</b>

## Технология приготовления

Помидор и лук репчатый тонко нарезать, все соединить между собой, добавить , зелень.масло растительное, соль  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1500кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Соус гранатовый

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400590910821561

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821561

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	г_Наршараб соус гранатовый	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
2							
3							
Итого сырья		<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,0400кг**

### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Соус домашняя аджика

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400590910821564

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821564

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Аджика домашняя Сачмэли	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
2							
3							
Итого сырья		<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,0400кг**

### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Соус мацони с чесноком

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400590910821565

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821565

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Соус "Мацони" для долмы	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
2							
3							
Итого сырья		<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,0400кг**

### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Соус Сацебели

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400590910821563

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821563

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	г_Кула Сацебели классический	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
2							
3							
Итого сырья		<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,0400кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Соус Сибирский

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400590910821566

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821566

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	Н ПФ_Сибирский соус	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
2							
3							
Итого сырья		<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,0400кг**

### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

\_\_\_\_\_

Подпись

\_\_\_\_\_

(руководитель предприятия, ФИО)

# Соус Ткемали

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400590910821562

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821562

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	г_Кула Ткемали классический красный	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
2							
3							
Итого сырья		<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>40,0000</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>	<b>0,0400</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,0400кг**

### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Спаржа

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821554

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821554

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Спаржа св/мор	150,000	120,000	100,000	0,150	0,120	0,100
2	т_Соль	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
3	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
4	т_Масло сливочное	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
5	т_Масло растительное	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
Итого сырья		<b>172,0000</b>	<b>142,0000</b>	<b>100,0000</b>	<b>0,1720</b>	<b>0,1420</b>	<b>0,1000</b>

## Технология приготовления

Спаржу дефростировать, посолить, поперчить, обжарить на гиле. Готовый гарнир перед подачей сбрызнуть топленным сливочным маслом.  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1000кг

Суммарный выход продукта (100 г)

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
2	0	3	21

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Фасоль зеленая

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400520910820017

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820017  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_фасоль зеленая	150,000	150,000	130,000	0,150	0,150	0,130
2	ПФ_Петрушка мелкорезанная	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
3	т_Яйца	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
Итого сырья		<b>210,0000</b>	<b>210,0000</b>	<b>170,0000</b>	<b>0,2100</b>	<b>0,2100</b>	<b>0,1700</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ  
И РЕАЛИЗАЦИИ  
УКРАСИТЬ ПЕТРУШКОЙ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1700кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
4	2	7	66

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

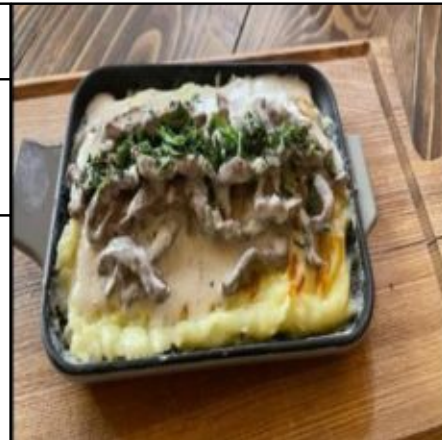
(руководитель предприятия, ФИО)

# Бефстроганов СС

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820384

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820384  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
21.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Говядина вырезка	135,000	135,000	100,000	0,135	0,135	0,100
2	п/ф_Лук репчатый очищенный	20,000	20,000	10,000	0,020	0,020	0,010
3	т_Соль	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
4	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
5	т_Сливки КУХНЯ	100,000	100,000	70,000	0,100	0,100	0,070
6	п/ф_ВОДА БЕСПЛ	50,000	50,000	25,000	0,050	0,050	0,025
7	п/ф_Картофельное пюре ПБ на 1кг	130,000	130,000	130,000	0,130	0,130	0,130
8	т_Сулугуни сыр	30,000	30,000	25,000	0,030	0,030	0,025
9	ПФ_Петрушка мелкорезанная	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
10	т_Масло сливочное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
11	т_Масло растительное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
Итого сырья		<b>527,0000</b>	<b>527,0000</b>	<b>380,0000</b>	<b>0,5270</b>	<b>0,5270</b>	<b>0,3800</b>

## Технология приготовления

Плук нарезать мелко кубиком, обжарить на смеси растительного и сливочного масла до золотистого цвета, говядину нарезать тонким бруском и добавить к обжаренному луку, обжарить, приправить сухим говяжьим бульоном, добавить сливки, соль, перец по вкусу, потушить. Пюре картофельное п/ф разогреть, добавить сыр сулугуни, хорошо перемешать, выложить на тарелку, сверху выложить бефстроганов, украсить мелко нарезанной петрушкой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,3800кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
9	19	6	231

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Бифштекс

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
12753400520910819967

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910819967  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	г_Котлета для бургера	180,000	180,000	150,000	0,180	0,180	0,150
2	пф_грибной соус для бифштекса	100,000	100,000	20,000	0,100	0,100	0,020
3	ПФ_Картофель Беби отварной	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
4	ПФ_Петрушка мелкорезанная	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
5	г_Масло растительное	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
6	г_Масло сливочное	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
7							
8							
9							
10							
11							
Итого сырья		495,0000	495,0000	380,0000	0,4950	0,4950	0,3800

## Технология приготовления

Мелко резанный репчатый лук обжарить на смеси растительного и сливочного масла до золотистой корочки  
Добавить грибы и протушить  
Влить вино и выварить на 50%, добавить сливки и варить до готовности  
Приправить солью и перцем  
Бифштекс обжарить на смеси растительного и сливочного масла,  
Выложить на тарелку, на половину полить грибным соусом  
Картофель молодой отварной обжарить во фритюре и выложить к бифштексу.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3800кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
9	21	7	251

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Камбала

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821547

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821547

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	пф_Жареная камбала во фритюре	220,000	220,000	220,000	0,220	0,220	0,220	ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ
2								
3								
Итого сырья		<b>220,0000</b>	<b>220,0000</b>	<b>220,0000</b>	<b>0,2200</b>	<b>0,2200</b>	<b>0,2200</b>	

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2200кг**

### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
14	18	19	288

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Карбонара с окороком

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820021

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820021

от " " г.

26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Лопатка к/в (шинка)	80,000	80,000	40,000	0,080	0,080	0,040
2	т_Паста Тортиглиони фетучини лингвини тальятелле фарфалле	80,000	80,000	160,000	0,080	0,080	0,160
3	т_Яйца	120,000	120,000	70,000	0,120	0,120	0,070
4	т_Масло сливочное	50,000	50,000	0,000	0,050	0,050	0,000
5	т_Масло растительное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
6	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	3,000	3,000	0,000	0,003	0,003	0,000
7	т_Бульон говяжий сух	3,000	3,000	0,000	0,003	0,003	0,000
8	п/ф_Лук репчатый очищенный	75,000	75,000	0,000	0,075	0,075	0,000
9	п/ф_ВОДА БЕСПЛ	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
10	п/ф_Пармезан очищенный	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
11							
12							
13							
14							
Итого сырья		456,0000	456,0000	270,0000	0,4560	0,4560	0,2700

## Технология приготовления

Паста Тальятелле

Лук репчатый мелко нарезать кубиком, обжарить на растительном масле до золотистого цвета, грудинку нарезать крупным кубиком, добавить к обжаренному луку, обжарить. Добавить немного воды, куриный сухой бульон, соль, перец, потушить.

Пасту отварить до состояния Аль-Денте, добавить к луку и бекону, с небольшим количеством воды от макарон, добавить сливочное масло и немного потушить, отделить желтки от белка, залить в пасту и убав с огня быстро перемешать.

Выложить в тарелку, сверху посыпать натертым на мелкой тёрке пармезаном. Украсить свежемолотым чёрным перцем.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2700кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
14	32	29	461

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Картошка с грибами и сметаной

Сеть пиццерий "Палаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819969

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819969  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_картошка с грибами	250,000	250,000	250,000	0,250	0,250	0,250
2	т_Сметана	100,000	100,000	70,000	0,100	0,100	0,070
3	т_Лук зеленый (перо)	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
4	ПФ_Петрушка мелкорезанная	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
5							
6							
7							
8							
9							
Итого сырья		365,0000	365,0000	320,0000	0,3650	0,3650	0,3200

## Технология приготовления

Репчатый лук нарезать пером, грибы нарезать на сегменты, обжарить до золотистой корочки, картофель печёный п/ф, добавить к обжаренным грибам с луком, добавить соль, перец, мелко нарезанный чеснок, выложить на тарелку, украсить мелко нарезанной петрушкой и зелёным луком, подавать с сметаной.

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Подавать со сметаной

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3200кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
3	13	9	166

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Клопсы со сливочным соусом и картофельным пюре

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821560

Согласно акту проработки  
№ 17753400590910821560  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:  
Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	п/ф_Клопсы	140,000	110,000	110,000	0,140	0,110	0,110
2	п/ф_Соус к клопсам	85,000	85,000	69,998	0,085	0,085	0,070
3	Картофельное пюре	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
4							
5							
6							
Итого сырья		375,0000	345,0000	329,9980	0,3750	0,3450	0,3300

## Технология приготовления

Соединить клопсы, протушенные несколько минут в соусе. На середину тарелки выложить картофельное пюре, на него уложить в два ряда по 2 штуки клопсы полить соусом, украсить зеленью

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3300кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
14	18	19	288

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Котлета по-Киевски из фарша

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400520910820485

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820485  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Курица филе	100,000	80,000	75,000	0,100	0,080	0,075
2	пф_масло чесночное сливочное с укропом	50,000	50,000	0,000	0,050	0,050	0,000
3	т_Яйца	40,000	40,000	0,000	0,040	0,040	0,000
4	т_Мука	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
5	т_Сухари панировочные	50,000	50,000	0,000	0,050	0,050	0,000
6	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
7	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
8	п/ф_Картофельное пюре	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
9	ПФ_Петрушка мелкорезанная	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
10	т_Огурцы корнишоны	32,000	30,000	30,000	0,032	0,030	0,030
11	т_Курица филе бедро б/шк	100,000	100,000	75,000	0,100	0,100	0,075
12	т_Жир фритюрный	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
Итого сырья		<b>560,0000</b>	<b>538,0000</b>	<b>330,0000</b>	<b>0,5600</b>	<b>0,5380</b>	<b>0,3300</b>

## Технология приготовления

Куриное бедро и куриную грудку прокрути и сделать фарш, приправить солью перцем  
Внутрь фарша выложить масло чесночное и сформировать киевскую котлету  
Котлету обвалять в муке потом в яйце и в сухарях, яйцо и сухари повторить ещё раз  
Котлету обжарить во фритюре до готовности  
Пф пюре выложить на тарелку сверху выложит котлету по киевский  
Рядом выложить нарезанные огурцы маринованные и украсить мелко резанной петрушкой.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,3300кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Макароны по-флотски

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400520910820112

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820112

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Паста Тортиглиони фетучини лингвини тальятелле фарфалле	75,000	75,000	150,000	0,075	0,075	0,150
2	ПФ_Мясо для макарон по-флотски 50/50	100,000	100,000	100,000	0,100	0,100	0,100
3	п/ф_Лук репчатый очищенный	40,000	40,000	10,000	0,040	0,040	0,010
4	т_Масло сливочное	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010
5	т_Масло растительное	40,000	40,000	20,000	0,040	0,040	0,020
6	п/ф_Лук репчатый очищенный	3,000	3,000	0,000	0,003	0,003	0,000
7							
Итого сырья		268,0000	268,0000	290,0000	0,2680	0,2680	0,2900

## Технология приготовления

Макароны отварить  
Лук репчатый мелко нарезать и обжарить  
на смеси растительного и сливочного  
масло, добавить фарш пф протушить и  
добавить отварные макароны.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ  
И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2900кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



# Спагетти с баклажанами в томатном соусе

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 22753400520910820015

Согласно акту проработки № 17753400520910820015 от " " г. 22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	п/ф_Лук репчатый очищенный	80,000	80,000	40,000	0,080	0,080	0,040
2	т_Помидоры черри	90,000	90,000	45,000	0,090	0,090	0,045
3	п/ф_Чеснок очищенный	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
4	т_Масло оливковое	50,000	50,000	0,000	0,050	0,050	0,000
5	т_Паста Пенне, Спагетти, Фузилли	75,000	75,000	150,000	0,075	0,075	0,150
6	т_Помидоры очищенные	50,000	50,000	0,000	0,050	0,050	0,000
7	пф_баклажаны фри	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010
8	т_Соль	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
9	п/ф_Пармезан очищенный	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010
10	т_Масло сливочное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
11	т_Масло растительное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
12	т_Петрушка свеж	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
13	т_Баклажан	50,000	45,000	20,000	0,050	0,045	0,020
14							
15							
Итого сырья		481,0000	476,0000	280,0000	0,4810	0,4760	0,2800

## Технология приготовления

Баклажан нарезать бруском, обжарить на растительном масле до золотистой корочки, черри порезать по полам и обжарить вместе с баклажаном, посолить, поперчить, добавить томатный соус п/ф, мелко нарезанный чеснок, лук, мелко нарезанную петрушку и сливочное масло, потушить.  
Пасту отварить до состояния Аль — Денте, добавить к баклажанам с черри, с небольшим добавлением воды от пасты, потушить.  
Выложить на тарелку, сверху украсить баклажаном фри п/ф, мелко листьями петрушки петрушки и тёртым на мелкой тёрке сыром пармезан.

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Украсить баклажаном фри п/ф, мелко листьями петрушки петрушки и тёртым на мелкой тёрке сыром пармезан.

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2800кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
5	16	30	285

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Цыпленок тапака

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
12753400520910820000

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820000  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Масло растительное	25,000	25,000	0,000	0,025	0,025	0,000
2	т_Капуста красная квашенная	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
3	т_Огурцы маринованные	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
4	т_Помидоры цельные малые	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
5	ПФ_Цыпленок Тапака Тест	400,000	400,000	227,280	0,400	0,400	0,227
6							
Итого сырья		485,0000	485,0000	287,2800	0,4850	0,4850	0,2870

## Технология приготовления

Пф Цыплёнок тапака обжарить на гриль сковородке под прессам до готовности Цыплёнка выложить на тарелку украсить соленьями

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2873кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
23	21	0	284

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Десерт с облепихой, мороженым и горячей карамелью

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910820578

Согласно акту проработки  
№ 17753400590910820578  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
15.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Инвентарь:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			<b>Технология приготовления</b>
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	т_Облепиха мороженая	70,000	70,000	70,000	0,070	0,070	0,070	На дно баночки( как на форшмак) уложить ягод облепихи, сверху положить шарик мороженого. Отдельно в соуснике налить горячую карамель, при госте вылить сверху на мороженное горячую карамель <b>ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ</b> при госте вылить сверху на мороженное горячую карамель
2	т_Мороженое	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050	
3	пф_горячая карамель	70,000	70,000	70,000	0,070	0,070	0,070	
4								
5								
6								
7								
Итого сырья		<b>190,0000</b>	<b>190,0000</b>	<b>190,0000</b>	<b>0,1900</b>	<b>0,1900</b>	<b>0,1900</b>	

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1900кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Мороженое в ассортименте 50гр

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400590910821570

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821570

от " " \_\_\_\_\_ г.

22.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Мороженое плобир без змж	55,600	55,600	55,600	0,056	0,056	0,056
2	т_Грецкий орех	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
3	т_Шоколад	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
Итого сырья		<b>65,6000</b>	<b>65,6000</b>	<b>65,6000</b>	<b>0,0660</b>	<b>0,0660</b>	<b>0,0660</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,0500кг

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
4	17	23	259

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Пирожное картошка

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820478

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820478

от " " г.

26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_Пирожное картошка	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
2	т_Какао	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
3	т_Бисквит кондитерский	60,000	30,000	30,000	0,060	0,030	0,030
4	т_Сахарная пудра	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
5	т_Фундук орех	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
6							
7							
8							
9							
Итого сырья		222,0000	192,0000	185,0000	0,2220	0,1920	0,1850

## Технология приготовления

Из массы слепить три шарика по 50 гр каждый. 1/3 от шариков обвалить в какао. Сделать углубление и украсить кремом. Вторую Часть обвалить в крошках от бисквита кондитерского. Третью часть так же обвалить в какао, сделать углубление и украсить просушенным фундуком

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

Подвать по 1 штуке от каждого вида (3 штуки по 50 гр) Посыпать сахарной пудрой

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1850кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
13	37	15	450

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Подача пирог яблочный

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910820590

Согласно акту проработки

№ 17753400590910820590

от " " \_\_\_\_\_ г.

26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_пирог яблочный	125,000	125,000	125,000	0,125	0,125	0,125
2	пф_соус яблочный для пирога	120,000	120,000	120,000	0,120	0,120	0,120
3	т_Мята	3,000	2,000	2,000	0,003	0,002	0,002
4	т_Сахарная пудра	3,000	3,000	3,000	0,003	0,003	0,003
5	т_Мороженое	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
Итого сырья		<b>301,0000</b>	<b>300,0000</b>	<b>300,0000</b>	<b>0,3010</b>	<b>0,3000</b>	<b>0,3000</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

На середину тарелки выложить кусочек пирога, вокруг него обвести крест из яблочного соуса. Сверху на пирог положить шарик мороженого и мяту

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,3000кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

## Подача сметанник

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910820588

Согласно акту проработки

№ 17753400590910820588

от " " \_\_\_\_\_ г.

15.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_сметанник	153,333	153,333	153,333	0,153	0,153	0,153
2	пф_пропитка для сметанника	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
3	т_Мята	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
4	т_Сахарная пудра	3,000	3,000	3,000	0,003	0,003	0,003
5							
Итого сырья		211,3330	211,3330	211,3330	0,2110	0,2110	0,2110

### Технология приготовления

Торт порезать на квадраты весом 150 . гр Далее подать согласно описанию ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ  
На квадрат сметанника полить смесью для пропитки , украсить сахарной пудрой и мятой

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2113кг

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

\_\_\_\_\_ (подпись)

\_\_\_\_\_ (руководитель предприятия, ФИО)

## Подача трубочки

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910820589

Согласно акту проработки  
№ 17753400590910820589  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_трубочка	70,000	70,000	70,000	0,070	0,070	0,070
2	т_Сахарная пудра	3,000	3,000	0,000	0,003	0,003	0,000
3	т_Мята	6,000	5,000	0,000	0,006	0,005	0,000
4	пф_заварной крем	80,000	80,000	80,000	0,080	0,080	0,080
Итого сырья		<b>159,0000</b>	<b>158,0000</b>	<b>150,0000</b>	<b>0,1590</b>	<b>0,1580</b>	<b>0,1500</b>

### Технология приготовления

Готовую трубочку начинить кремом  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ  
И РЕАЛИЗАЦИИ  
Украсить сахарной пудрой и мятой

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1500кг**

### Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

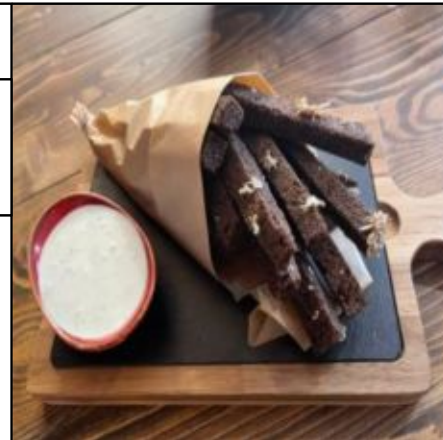
## Бородинские гренки к пиву

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910820579

Согласно акту проработки

№ 17753400590910820579  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Хлеб	200,000	200,000	150,000	0,200	0,200	0,150
2	т_Чеснок	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
3	т_Соль	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
4	т_Жир фритюрный	100,000	100,000	0,000	0,100	0,100	0,000
5	ПФ_Соус "Мацони" для долмы	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
6							
Итого сырья		362,0000	362,0000	200,0000	0,3620	0,3620	0,2000

### Технология приготовления

Хлеб нарезать прямоугольными брусками, обжарить во фритюре до корочки. Чеснок мелко натереть на тёрке и добавить к гренками, посолить, перемешать. Выложить на доску и подавать с соусом мацони п/ф.  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2000кг

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
7	46	35	585

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Драники картофельные с густой сметаной



Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910819938

Согласно акту проработки № 17753400520910819938 от " " г. 26.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_Фарш на драники	200,000	200,000	130,000	0,200	0,200	0,130
2	т_Сметана	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
3	М ПФ_Нерка слабосоленая	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
4	т_Масло растительное	50,000	50,000	0,000	0,050	0,050	0,000
5	ПФ_Укроп мелкорезанный	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
Итого сырья		<b>322,0000</b>	<b>322,0000</b>	<b>200,0000</b>	<b>0,3220</b>	<b>0,3220</b>	<b>0,2000</b>

## Технология приготовления

Из картофельной массы пожарить три драника весом 65 -66 гр. Подавать со сметаной и слабосоленым лососем. Рыбу аккуратно уложить рядом. Украсить веточкой укропа  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,2000кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
7	27	23	365

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Салака подача(Сезонная рыба)

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910820587

Согласно акту проработки

№ 17753400590910820587

от " " \_\_\_\_\_ г.

15.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_салака	250,000	250,000	150,000	0,250	0,250	0,150
2	т_Лимоны	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
3	ПФ_Соус "Мацони" для долмы	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
4							
5							
Итого сырья		<b>350,0000</b>	<b>350,0000</b>	<b>250,0000</b>	<b>0,3500</b>	<b>0,3500</b>	<b>0,2500</b>

## Технология приготовления

Обжарить рыбку во фритюре до золотистой корочки, обсушить на салфетке от масла.  
Подавать завернутую в пергаменте.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,2500кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
4	2	13	83

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Сырные шарики с грибным соусом

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

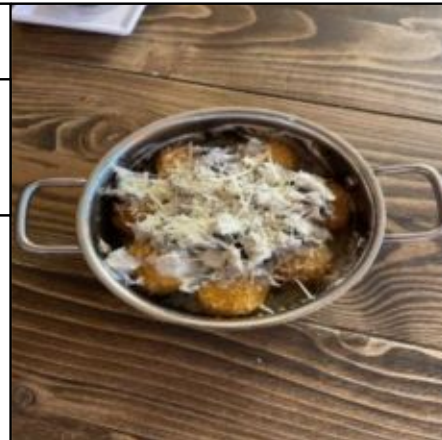
Технико-технологическая карта №  
17753400520910819995

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819995

от " " \_\_\_\_\_ г.

26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_сырные шарики СС	198,750	198,750	180,001	0,199	0,199	0,180
2	ПФ_Соус грибной с вешенками	100,000	100,000	100,000	0,100	0,100	0,100
3	т_Жир фритюрный	150,000	150,000	0,000	0,150	0,150	0,000
4	т_Пармезан сыр	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
5	п/ф_Лук репчатый очищенный	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
Итого сырья		<b>478,7500</b>	<b>478,7500</b>	<b>300,0010</b>	<b>0,4790</b>	<b>0,4790</b>	<b>0,3000</b>

## Технология приготовления

Сырные шарики п/ф, обжарить во фритюре до золотистой корочки, выложить в тарелку разогретый соус грибной п/ф, сверху выкладываем готовые сырные шарики, сверху украсить тёртым слайсом пармезан.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,3000кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
16	70	9	734

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Тещин язык

Сеть пиццерий "Палаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819998

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910819998  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_тещин язык	200,000	200,000	200,000	0,200	0,200	0,200
2	т_Хлеб	45,000	45,000	40,000	0,045	0,045	0,040
3	т_Петрушка свеж	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
4	т_Соль	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
5	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
6	т_Кинза	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
Итого сырья		<b>251,0000</b>	<b>251,0000</b>	<b>240,0000</b>	<b>0,2510</b>	<b>0,2510</b>	<b>0,2400</b>

## Технология приготовления

Готовую смесь подавать с гренками обжаренными на гриле, сверху украсить мелко нарезанной петрушкой. Гренки подавать отдельно, не кастрюльке  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2400кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
2	0	22	97

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Ассорти балтийской сельди и килечки с молодым картофелем

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 1775340052091082088

Согласно акту проработки № 1775340052091082088 от " " г. 27.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Килька маринованная пряная балтийская	70,000	70,000	70,000	0,070	0,070	0,070
2	пф_лук маринованный	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
3	п/ф_Картофель в мундире отварной очищенный	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
4	т_Лук зеленый (перо)	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
5	т_Сельдь пресервы	80,000	80,000	80,000	0,080	0,080	0,080
6	т_Уксус винный яблочный	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
7	ПФ_Укроп мелкорезанный	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
8	т_Масло сливочное	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
Итого сырья		<b>372,0000</b>	<b>372,0000</b>	<b>350,0000</b>	<b>0,3720</b>	<b>0,3720</b>	<b>0,3500</b>

## Технология приготовления

Выложить селёдку п/ф и кильку веером на тарелку, картофель отварной п/ф разогреть в микроволновке вместе с сливочным маслом, добавить мелко нарезанный укроп к картофелю, перемешать, с другой стороны выложить картофель отварной п/ф, посередине выложить лук красный маринованный п/ф, посыпать зелёным луком.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3500кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
4	2	9	67

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Ассорти из зелени

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820201

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820201  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
20.04.2022

Область применения:

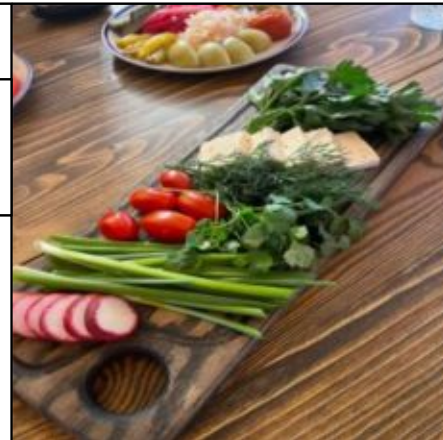
Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Петрушка свеж	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
2	т_Петрушка свеж	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
3	т_Лук зеленый (перо)	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
4	т_Редис	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
5	т_Имеретинский сыр /Брынза/	90,000	90,000	90,000	0,090	0,090	0,090
6	т_Петрушка свеж	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010
7	т_Помидоры черри	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
Итого сырья		<b>250,0000</b>	<b>250,0000</b>	<b>230,0000</b>	<b>0,2500</b>	<b>0,2500</b>	<b>0,2300</b>

## Технология приготовления

У петрушки, укропа и кинзы отрезать коренья и крупные стебли, зачистить зелёный лук, редиску нарезать кольцами 5мм, брынзу нарезать прямоугольными пластами, всё выложить на доску вместе с целыми томатами черри.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2300кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
8	9	2	121

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Ассорти из намазок на выбор с литовским хлебом

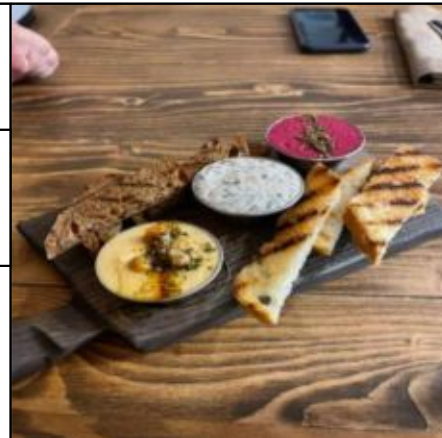
Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910820120

26.04.2022

Согласно акту проработки № 17753400520910820120

от " " г. 26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Хлеб	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
2	пф_масло для бутерброда	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
3	т_Петрушка свеж	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
4							
5							
Итого сырья		165,0000	165,0000	150,0000	0,1650	0,1650	0,1500

## Технология приготовления

Выложить намазки в соуснички, подсушить хлеб на гриле. Розать на три полоски каждый кусочек. Подавать на доске.  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1500кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
7	1	40	198

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

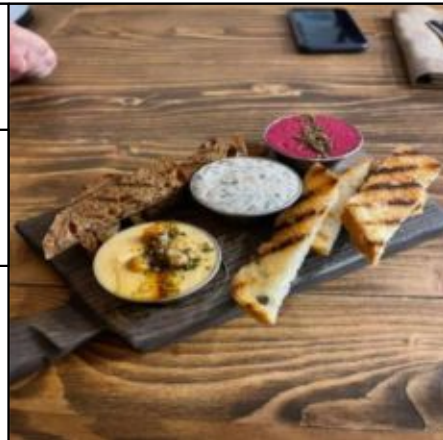
(руководитель предприятия, ФИО)

# Ассорти из пяти намазок с литовским хлебом

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820113

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820113  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические  
показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_паштет из сала	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
2	пф_паштет из шпрот	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
3	пф_свекла с орехами	50,000	50,000	40,000	0,050	0,050	0,040
4	т_Хлеб	150,000	150,000	150,000	0,150	0,150	0,150
5	пф_масло для бутерброда	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
6	т_Петрушка свеж	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
7	пф_израильский хумус	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
8	пф_форшмак	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
Итого сырья		<b>415,0000</b>	<b>415,0000</b>	<b>390,0000</b>	<b>0,4150</b>	<b>0,4150</b>	<b>0,3900</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,3900кг**

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Ассорти солений

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819941

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819941

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Инвентарь:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Помидоры соленые зеленые в ведре	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
2	т_Помидоры цельные малые	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
3	т_Капуста красная квашенная	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
4	т_Черемша консервированная	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
5	т_Огурцы маринованные	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
6	т_Перец горький соленый	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
7	т_Патиссоны марин	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
Итого сырья		<b>220,0000</b>	<b>220,0000</b>	<b>220,0000</b>	<b>0,2200</b>	<b>0,2200</b>	<b>0,2200</b>

## Технология приготовления

Капусту красную и белую нарезать крупной соломкой, огурцы разрезать на 4ри части в длину, помидоры зелёные нарезать на четыре части, остальные соления не нарезать, все соления выложить на тарелку и украсить маринованным красным луком п/ф.  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2200кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
2	0	4	22

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Большой одесский бутерброд

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820200

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820200  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Хлеб	100,000	100,000	88,000	0,100	0,100	0,088
2	т_Помидоры черри	130,000	130,000	110,000	0,130	0,130	0,110
3	пф_сыр для бутерброда	100,000	100,000	100,000	0,100	0,100	0,100
4	ПФ_Лук Зеленый нарезной	2,000	2,000	2,000	0,002	0,002	0,002
5							
6							
Итого сырья		332,0000	332,0000	300,0000	0,3320	0,3320	0,3000

## Технология приготовления

Хлеб обжарить на гриле, намазать его сыром для бутерброда п/ф, помидоры черри нарезать на 4ри части и выложить на бутерброд, сверху посыпать зелёным луком. Пропорция черри : 50 гр красных черри, 50 гр желтых черри, 30 гр черных томатов. Украсить зеленью

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3000кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
7	6	15	141

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Бутерброды со шпротами

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819936

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819936

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Хлеб	60,000	60,000	50,000	0,060	0,060	0,050
2	пф_масло для бутерброда	35,000	35,000	0,000	0,035	0,035	0,000
3	т_Шпроты	72,000	72,000	70,000	0,072	0,072	0,070
4	т_Лук зеленый (перо)	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
5							
Итого сырья		172,0000	172,0000	120,0000	0,1720	0,1720	0,1200

## Технология приготовления

Хлеб обжарить на гриле, смазать маслом с яйцом п/ф, сверху выложить шпроты и сверху посыпать зеленым луком.  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,1200кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
13	5	17	162

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Жареный сулугуни

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820093

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820093  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Сулугуни сыр	160,000	150,000	130,000	0,160	0,150	0,130
2	т_Яйца	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
3	т_Сухари панировочные	30,000	30,000	10,000	0,030	0,030	0,010
4	т_Мука	50,000	50,000	30,000	0,050	0,050	0,030
5	т_Жир фритюрный	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
6	ПФ_Салатный микс Сачмэли	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
7	т_Кула Варенье в ассортименте	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
Итого сырья		<b>350,0000</b>	<b>340,0000</b>	<b>260,0000</b>	<b>0,3500</b>	<b>0,3400</b>	<b>0,2600</b>

## Технология приготовления

П/ф сулугуни жарим во фритюре до золотистой корочки, на тарелку выкладываем микс салат и сверху на сыр поливаем брусничное варенье.  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2600кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
18	20	22	341

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Израильский хумус

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821543

Согласно акту проработки  
№ 17753400590910821543  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_израильский хумус	300,000	300,000	250,000	0,300	0,300	0,250
2	Н ПФ_Нут отварной	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
3	т_Масло оливковое	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
4	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
5	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000	0,000
6	пф_хлеб пита	120,000	120,000	100,000	0,120	0,120	0,100
Итого сырья		<b>440,0000</b>	<b>440,0000</b>	<b>350,0000</b>	<b>0,4400</b>	<b>0,4400</b>	<b>0,3500</b>

## Технология приготовления

Хумус п/ф выкладываем на тарелку, в центре делаем углубление, в углубление налить оливковое масло, выложить варёный нут и посыпать сухой паприкой, украсить специями, Питу обжарить на сухой сковороде  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,3500кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
0	0	0	0

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Копченый балтийский угорь

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
12753400520910820293

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820293  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Угорь копч	90,000	90,000	90,000	0,090	0,090	0,090
2	пф_Тартар из огурца	25,000	25,000	25,000	0,025	0,025	0,025
3	т_Лимоны	25,000	25,000	25,000	0,025	0,025	0,025
4	т_Руккола	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
Итого сырья		<b>142,0000</b>	<b>142,0000</b>	<b>140,0000</b>	<b>0,1420</b>	<b>0,1420</b>	<b>0,1400</b>

## Технология приготовления

копчёный угорь зачистить от костей.  
Выложить веер на тарелку рядом  
выложить пф тарар из огурца  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ  
И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,1400кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
12	18	1	215

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Одесский Капрезе с помидорами, брынзой и нерафинированным маслом



Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910819934

Согласно акту проработки № 17753400520910819934 от " " г. 26.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Помидоры	100,000	100,000	100,000	0,100	0,100	0,100
2	т_Имеретинский сыр /Брынза/	200,000	200,000	200,000	0,200	0,200	0,200
3	т_Масло растительное	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
4	т_Соль Морская	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
5	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
6	ПФ_Петрушка мелкорезанная	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
Итого сырья		<b>342,0000</b>	<b>342,0000</b>	<b>330,0000</b>	<b>0,3420</b>	<b>0,3420</b>	<b>0,3300</b>

## Технология приготовления

Помидоры нарезать дольками, выложить в один ряд, параллельно выложить нарезанную прямоугольником сыр брынзу, сверху выложить листья кинзы и полить нерафинированным растительным маслом. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3300кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
16	30	2	339

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Паштет из куриной печени с хрустящим луком и брусничным вареньем

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910819933

Согласно акту проработки № 17753400520910819933 от " " г. 26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_паштет из куриной печени	100,000	100,000	100,000	0,100	0,100	0,100
2	т_Кула Варенье в ассортименте	20,000	20,000	5,000	0,020	0,020	0,005
3	п_ПФ_Лук Фри	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
4	т_Хлеб	65,000	65,000	60,000	0,065	0,065	0,060
5	п/ф_Масло чесночное 1л	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
6							
7							
Итого сырья		245,0000	245,0000	225,0000	0,2450	0,2450	0,2250

## Технология приготовления

В баночку с крышкой первым слоем выкладываем п/ф паштет из куриной печени через кондитерский мешок, вторым слоем выкладываем брусничное варенье, повторяем три раза, сверху выкладываем п/ф лук фри. Подаём с п/ф чесночным маслом и обжаренными гренками.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2250кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
9	15	19	252

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Строганина из пелаамиды с сибирским соусом

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 17753400590910821549

Согласно акту проработки № 17753400590910821549 от " " г. 20.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Строганина из пелаамиды	160,000	150,600	150,000	0,160	0,151	0,150
2	ПФ_Сибирский соус	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
3	т_Петрушка свеж	10,000	5,000	0,000	0,010	0,005	0,000
4	т_Хлеб зерновой	65,000	40,000	50,000	0,065	0,040	0,050
5	т_Жир фритюрный	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
6	пф_лук красный маринованный	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
7	т_Лимоны	75,000	75,000	0,000	0,075	0,075	0,000
8	п/ф_Микс салат ББ	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
Итого сырья		<b>425,0000</b>	<b>385,6000</b>	<b>250,0000</b>	<b>0,4250</b>	<b>0,3860</b>	<b>0,2500</b>

## Технология приготовления

строганину нарезать тонкими пластинами выложить на тарелку, подавать вместе с соусом для строганины и ломтиками хлеба на гриле. украшается пф маринованным красным луком микс салатом и зеленью

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц  
Суммарный выход продукта (150/50/50 гр)

0,2500кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
16	29	5	344

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Сыр чечил копченый и сливочный

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821551

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821551

от " " \_\_\_\_\_ г.

20.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Чечил соленый	60,000	60,000	60,000	0,060	0,060	0,060
2	т_Чечил сыр копченый	60,000	60,000	60,000	0,060	0,060	0,060
3	т_Петрушка свеж	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
4	т_Помидоры черри	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
5							
6							
Итого сырья		<b>152,0000</b>	<b>152,0000</b>	<b>150,0000</b>	<b>0,1520</b>	<b>0,1520</b>	<b>0,1500</b>

## Технология приготовления

Сыр чечил копченый и сливочный разделить вручную на ниточки и сложить разными горками украсить петрушкой и помидорами черри

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1500кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
2	0	4	22

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Форшмак из сельди с яблоками по-одесски

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910819942

Согласно акту проработки № 17753400520910819942 от " " г. 20.04.2022



**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические показатели:**

**Инвентарь:**

**Требование к качеству сырья:**

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_форшмак	120,000	120,000	120,000	0,120	0,120	0,120
2	т_Хлеб	85,000	85,000	80,000	0,085	0,085	0,080
3	т_Лук зеленый (перо)	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
4							
Итого сырья		<b>225,0000</b>	<b>225,0000</b>	<b>200,0000</b>	<b>0,2250</b>	<b>0,2250</b>	<b>0,2000</b>

## Технология приготовления

Хлеб обжарить на гриле, форшмак п/ф выложить в соусничку, посыпать зеленым луком.  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2000кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
4	1	19	107

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Лангустины на гриле

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819970

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819970

от " " \_\_\_\_\_ г.

26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	Н ПФ Лангустины дефрост	132,000	132,000	90,000	0,132	0,132	0,090
2	т_Соль	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
3	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
4	т_Масло растительное	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
5	т_Лимоны	60,000	60,000	15,000	0,060	0,060	0,015
6	т_Соус Чили острый сладкий	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
7	т_Руккола	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
Итого сырья		<b>314,0000</b>	<b>314,0000</b>	<b>185,0000</b>	<b>0,3140</b>	<b>0,3140</b>	<b>0,1850</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1850кг**

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
1	25	4	245

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Мидии в створках, запеченные в сливочном соусе

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910820498

Согласно акту проработки № 17753400520910820498 от " " г. 26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг			Технология приготовления
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход	
1	ПФ_Мидии голубые в створках дефрост	280,000	280,000	250,000	0,280	0,280	0,250	В сотейнике протушить мидии до раскрытия створок с добавлением белого вина, до полной упарки вина. Приготовить соус: в сливках распустить , добавить измельченный чеснок, постоянно при этом помешивая. выложить мидии, залить их полученным соусом, протушить, переложить в кастрюльку, Сверху посыпать пармезаном и зеленью ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ Подавать в кастрюльке, на тарелке, рядом положить крышку в виде кострюльки поменьше
2	Т_Вино белое для кухни	70,000	70,000	0,000	0,070	0,070	0,000	
3	п/ф_Чеснок очищенный	6,000	6,000	6,000	0,006	0,006	0,006	
4	Т_Масло растительное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000	
5	Т_Сливки КУХНЯ	150,000	150,000	92,000	0,150	0,150	0,092	
6	Т_Соль	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000	
7	Т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000	
8	п/ф_Пармезан очищенный	6,000	6,000	0,000	0,006	0,006	0,000	
9	Т_Бульон рыбный сух	2,000	2,000	2,000	0,002	0,002	0,002	
10	ПФ_Петрушка мелкорезанная	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000	
Итого сырья		<b>540,0000</b>	<b>540,0000</b>	<b>350,0000</b>	<b>0,5400</b>	<b>0,5400</b>	<b>0,3500</b>	

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3500кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
11	14	9	207

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Сибас жареный

Сеть пиццерий "Палаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910819973

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819973

от " " г.

26.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Сибас	380,000	380,000	320,000	0,380	0,380	0,320
2	т_Масло сливочное	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
3	т_Масло растительное	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
4	п/ф_Укроп мелкорезанный	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
5	п/ф_Чеснок очищенный	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
6	т_Паприка копченая Дайнер	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
7	т_Соль	3,000	3,000	0,000	0,003	0,003	0,000
8	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
9	т_Лимоны	80,000	80,000	80,000	0,080	0,080	0,080
Итого сырья		<b>536,0000</b>	<b>536,0000</b>	<b>400,0000</b>	<b>0,5360</b>	<b>0,5360</b>	<b>0,4000</b>

## Технология приготовления

Потрошенный сибас натереть чесноком. специями, укропом. Обжарить на смеси растительного и сливочного масла  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ  
Подвать с половиной свежего лимона

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,4000кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
15	14	1	190

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Скумбрия жареная с овощами

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820295

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820295

от " " г.

26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 кг, г			Норма закладки на 0,250 кг, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_Скумбрия филе половинка с головой	1200,000	1200,000	960,000	0,300	0,300	0,240
2	т_Цукини кабачки	100,000	50,000	36,000	0,025	0,013	0,009
3	т_Помидоры черри	100,000	100,000	70,000	0,025	0,025	0,018
4	т_Перец болгарский	100,000	100,000	70,000	0,025	0,025	0,018
5	т_Баклажан	100,000	100,000	60,000	0,025	0,025	0,015
6	т_Масло растительное	120,000	120,000	0,000	0,030	0,030	0,000
7	пф_масло чесночное сливочное с укропом	80,000	80,000	0,000	0,020	0,020	0,000
8	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	4,000	4,000	0,000	0,001	0,001	0,000
9	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	4,000	4,000	0,000	0,001	0,001	0,000
10	т_Соль	4,000	4,000	0,000	0,001	0,001	0,000
11	ПФ_Петрушка мелкокорезанная	4,000	4,000	4,000	0,001	0,001	0,001
Итого сырья		1 816,0000	1 766,0000	1 200,0000	0,4540	0,4420	0,3010

## Технология приготовления

Подготовленную полутушку скумбрии смазать маслом чесночным Посолить , добавить перц черный и паприку. жарить на гриле до готовности. Овощи посолить, жарить на гриле.  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ  
На тарелку уложить жареную скумбрию, рядом овощи-гриль , посыпать зеленью петрушки

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 0,250 кг

0,2500кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
20	26	2	322

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Судак со спаржей и пюре из шпината

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820482

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820482  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	ПФ_Судак филе дефрост	130,000	130,000	85,000	0,130	0,130	0,085
2	пф_Пюре из шпината	100,000	100,000	100,000	0,100	0,100	0,100
3	т_Спаржа св/мор	70,000	60,000	40,000	0,070	0,060	0,040
4	т_Масло растительное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
5	пф_масло чесночное сливочное с укропом	50,000	50,000	25,000	0,050	0,050	0,025
6	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
7	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
8	т_Соль	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
9	ПФ_Петрушка мелкокорезанная	0,500	0,500	0,500	0,001	0,001	0,001
10							
Итого сырья		<b>374,5000</b>	<b>364,5000</b>	<b>250,5000</b>	<b>0,3750</b>	<b>0,3650</b>	<b>0,2510</b>

## Технология приготовления

Дефростированный судак полутушка, сделать разрезы ножом по спинке, обмазать маслом чесночным. добавить соль, перец, паприку. Завернуть этой полутушкой спаржу дефростированную, как на фото. Разрезами сверху. Запечь в пароконвектомате при 181 градусах 10 мин до готовности. На тарелку посередине уложить горячее пюре из шпината, в центр положить запеченую рыбу со спаржей.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

Подавать украсив зеленью и долькой обожженного лимона

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2505кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
10	22	3	249

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Кебаб из курицы

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820308

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820308

от " " \_\_\_\_\_ г.

16.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	<b>Н ПФ_Фарш д/кебаба куриный</b>	200,000	200,000	135,800	0,200	0,200	0,136
2	<b>т_Лаваш Армянский</b>	34,992	34,992	4,194	0,035	0,035	0,004
3	<b>т_Лук репчатый</b>	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
4	<b>т_Петрушка свеж</b>	8,000	4,000	0,000	0,008	0,004	0,000
5							
6							
<b>Итого сырья</b>		<b>257,9920</b>	<b>253,9920</b>	<b>139,9940</b>	<b>0,2580</b>	<b>0,2540</b>	<b>0,1400</b>

## Технология приготовления

Готовый фарш (200 гр) накрутить на шампур, приготовить на углях, . Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени ( петрушка, укроп)  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ  
Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени ( петрушка, укроп)

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1800кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
26	20	15	347

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Кебаб из свинины и говядины

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820309

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820309

от " " \_\_\_\_\_ г.

16.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	п/ф Фарш д/кебаба говяжий	200,000	200,000	135,800	0,200	0,200	0,136
2	т_Лаваш Армянский	34,992	34,992	4,194	0,035	0,035	0,004
3	п/ф Лук репчатый очищенный	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
4	т_Петрушка свеж	8,000	4,000	0,000	0,008	0,004	0,000
Итого сырья		<b>257,9920</b>	<b>253,9920</b>	<b>139,9940</b>	<b>0,2580</b>	<b>0,2540</b>	<b>0,1400</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени (петрушка, укроп)

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,1400кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
15	17	1	220

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Стейк из лосося

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821557

Согласно акту проработки  
№ 17753400590910821557  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
20.04.2022



**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Инвентарь:**

**Требование к качеству сырья:**

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	М ПФ_Семга филе	210,000	210,000	150,000	0,210	0,210	0,150
2	т_Соль	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
3	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
4	т_Крем Бальзамико (соус)	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
5	т_Помидоры черри	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
6	т_Лимоны	30,000	30,000	0,000	0,030	0,030	0,000
Итого сырья		<b>283,0000</b>	<b>283,0000</b>	<b>180,0000</b>	<b>0,2830</b>	<b>0,2830</b>	<b>0,1800</b>

## Технология приготовления

Стейк семги приготовить на гриле.  
Оформить стандартным набором украшений для гриль-меню.  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**  
Суммарный выход продукта (150/30 гр)

**0,1800кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
20	8	0	153

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Шашлык из телятины

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820306

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820306  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
16.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические  
показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	Н ПФ Шашлык из телятины	220,000	220,000	160,000	0,220	0,220	0,160
2	т_Лаваш Армянский	34,992	34,992	0,000	0,035	0,035	0,000
3	т_Лук репчатый	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
4	т_Петрушка свеж	8,000	4,000	0,000	0,008	0,004	0,000
Итого сырья		<b>277,9920</b>	<b>273,9920</b>	<b>160,0000</b>	<b>0,2780</b>	<b>0,2740</b>	<b>0,1600</b>

## Технология приготовления

Шашлык приготовить на мангале.  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**  
Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени ( петрушка, укроп)

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**  
Суммарный выход продукта (215 гр)

**0,1600кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
20	2	0	98

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Шашлык из куриного бедра

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820305

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820305

от " " \_\_\_\_\_ г.

16.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	Н ПФ Шашлык куриное бедро	220,000	220,000	160,000	0,220	0,220	0,160
2	т_Лаваш Армянский	34,992	34,992	0,000	0,035	0,035	0,000
3	т_Лук репчатый	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
4	т_Петрушка свеж	8,000	4,000	0,000	0,008	0,004	0,000
5							
6							
Итого сырья		277,9920	273,9920	160,0000	0,2780	0,2740	0,1600

## Технология приготовления

Шашлык приготовить на мангале.  
 Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени ( етрушка, укроп)  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**  
 Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени ( петрушка, укроп)

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,1600кг**

Суммарный выход продукта (220 гр)

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
24	2	0	115

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Шашлык из куриной грудки

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820304

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820304  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
16.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	*ПФ Шашлык из куриной грудки по-грузински	220,000	216,400	160,000	0,220	0,216	0,160
2	т_Лаваш Армянский	34,992	34,992	0,000	0,035	0,035	0,000
3	п/ф_Лук репчатый очищенный	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
4	т_Петрушка свеж	8,000	4,000	0,000	0,008	0,004	0,000
Итого сырья		<b>277,9920</b>	<b>270,3920</b>	<b>160,0000</b>	<b>0,2780</b>	<b>0,2700</b>	<b>0,1600</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени (петрушка, укроп)

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**  
Суммарный выход продукта (220 гр)

**0,1600кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
23	2	0	113

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Шашлычок из овощей

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820301

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820301  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
21.12.2021

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Баклажан	50,000	45,000	33,000	0,050	0,045	0,033
2	т_Лук репчатый	35,000	35,000	20,000	0,035	0,035	0,020
3	т_Масло растительное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
4	т_Перец болгарский	50,000	45,000	30,000	0,050	0,045	0,030
5	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
6	т_Помидоры черри	50,000	50,000	35,000	0,050	0,050	0,035
7	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
8	т_Цукини кабачки	45,000	40,000	25,000	0,045	0,040	0,025
9	т_Шампиньоны свежие	50,000	48,100	30,000	0,050	0,048	0,030
10	т_Лаваш Армянский	34,992	34,992	0,000	0,035	0,035	0,000
11	т_Петрушка свеж	8,000	4,000	0,000	0,008	0,004	0,000
Итого сырья		<b>345,9920</b>	<b>325,0920</b>	<b>173,0000</b>	<b>0,3460</b>	<b>0,3250</b>	<b>0,1730</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2500кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
1	3	5	52

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Шашлык из свинины

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820302

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820302

от " " \_\_\_\_\_ г.

16.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	<b>Н_Ф_Шашлык свинина</b>	220,000	220,000	160,000	0,220	0,220	0,160
2	<b>т_Лаваш Армянский</b>	34,992	34,992	0,000	0,035	0,035	0,000
3	<b>т_Лук репчатый</b>	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
4	<b>т_Петрушка свеж</b>	8,000	4,000	0,000	0,008	0,004	0,000
5							
<b>Итого сырья</b>		<b>277,9920</b>	<b>273,9920</b>	<b>160,0000</b>	<b>0,2780</b>	<b>0,2740</b>	<b>0,1600</b>

## Технология приготовления

Шашлык приготовить на мангале.  
 Подавать на лаваше с кольцами крапного лука, пучком зелени  
**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**  
 Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени (петрушка, укроп)

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**  
 Суммарный выход продукта (210 гр)

**0,1600кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
20	42	0	460

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Шашлык из лосося

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820303

Согласно акту проработки

№ 17753400520910820303

от " " г.

16.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	М ПФ_Нерка филе	220,000	220,000	160,000	0,220	0,220	0,160
2	т_Соль	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
3	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
4	т_Майонез	25,000	25,000	0,000	0,025	0,025	0,000
5	т_Соус Калининградский/лечо, кетчуп/	25,000	25,000	0,000	0,025	0,025	0,000
6	т_Лаваш Армянский	34,992	34,992	0,000	0,035	0,035	0,000
7	т_Лук репчатый	15,000	15,000	0,000	0,015	0,015	0,000
8	т_Петрушка свеж	8,000	4,000	0,000	0,008	0,004	0,000
Итого сырья		<b>330,9920</b>	<b>326,9920</b>	<b>160,0000</b>	<b>0,3310</b>	<b>0,3270</b>	<b>0,1600</b>

## Технология приготовления

Приготовить соус: томат паста+ майонез. Стейк посолить, поерчить, обмазать соусом.  
ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ  
Подавать на лаваше с кольцами красного лука, пучком зелени ( петрушка, укроп)

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

**0,1600кг**

Суммарный выход продукта (190 гр)

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
20	8	0	153

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Греческий салат

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821548

Согласно акту проработки  
№ 17753400590910821548  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
26.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_Помидоры в нарезке для пиццы	52,000	50,000	50,000	0,052	0,050	0,050
2	т_Огурцы	75,000	65,000	65,000	0,075	0,065	0,065
3	т_Перец болгарский	27,000	20,000	20,000	0,027	0,020	0,020
4	т_Фета сыр рассольный	55,000	50,000	50,000	0,055	0,050	0,050
5	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	1,000	0,000	0,000	0,001	0,000	0,000
6	т_Оливки маслины	30,000	25,000	25,000	0,030	0,025	0,025
7	т_Масло оливковое	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010
8	пф_Сок лимона свежавыжатый СС	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
9	пф_Микс салат	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
10	п/ф_Лук репчатый очищенный	15,000	15,000	15,000	0,015	0,015	0,015
Итого сырья		<b>290,0000</b>	<b>260,0000</b>	<b>260,0000</b>	<b>0,2900</b>	<b>0,2600</b>	<b>0,2600</b>

## Технология приготовления

Заранее нарезать сыр фета на пластинки и подсушить в холодильнике чтобы ушла часть воды. После этого сыр обмакнуть со всех сторон в орегано. Оливки без косточек при необходимости резать на 2 части в зависимости от размера. Смешать салатный микс с овощами и заправкой, выложить высокой горкой. Посыпать оливками и выложить фету в обсыпке. Сбрызнуть немного лимонным соком.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,2600кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
8	15	3	176

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Дачный салат с яйцом и овощным салатом в сметане

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910819986

Согласно акту проработки № 17753400520910819986 от " " г. 21.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Помидоры	80,000	80,000	80,000	0,080	0,080	0,080
2	т_Огурцы	80,000	80,000	80,000	0,080	0,080	0,080
3	п/ф_Лук репчатый очищенный	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
4	т_Яйца	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
5	т_Сметана	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
6	т_Петрушка свеж	15,000	15,000	10,000	0,015	0,015	0,010
7	т_Редис	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
8	т_Перец болгарский	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
9	Н ПФ_Микс салат	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
10	т_Лук зеленый (перо)	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
11							
Итого сырья		380,0000	380,0000	340,0000	0,3800	0,3800	0,3400

## Технология приготовления

Отварные яйца очистить и нарезать дольками, редиску нарезать тонкими слайсами, помидор нарезать крупными дольками, огурец зачистить и нарезать полукольцами толщиной 0,5мм, перец болгарский нарезать тонкими полосками, лук красный репчатый нарезать тонкими кольцами, все овощи смешать вместе заправить сметанной, давить петрушку не крупно резанную. выложить на тарелку сверху нарезанные яйца, и резанный зелёный лук

## ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

### ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3400кг

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
3	4	4	65

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Салат огонь

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

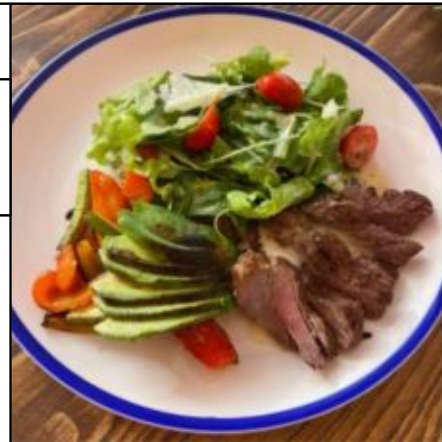
Технико-технологическая карта №  
17753400520910819991

Согласно акту проработки

№ 17753400520910819991

от " " \_\_\_\_\_ г.

21.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Салат Корн микс	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
2	т_Цукини кабачки	22,000	20,000	15,000	0,022	0,020	0,015
3	ПФ_Стейки из местной говядины ПБ	100,000	100,000	70,000	0,100	0,100	0,070
4	т_Помидоры черри	35,000	35,000	35,000	0,035	0,035	0,035
5	т_Кинза	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
6	т_Перец болгарский	40,000	40,000	25,000	0,040	0,040	0,025
7	ПФ_Соус стейковый	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
8	т_Авокадо	60,000	30,000	25,000	0,060	0,030	0,025
9	т_Лук зеленый (перо)	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
10							
11							
Итого сырья		347,0000	315,0000	260,0000	0,3470	0,3150	0,2600

## Технология приготовления

цукини, и болгарский перец нарезать и обжарить на гриль сковороде, четвертую часть авокадо нарезать веером открыть и также обжарить на гриль сковороде. стейк обжарить на гриле нарезать на полоски толщиной 1 см, помидоры чери порезать пополам.  
в центр тарелки выложить микс салат и по кругу авокадо, овощи гриль, и стейк. Все полить стейк соусом.  
Посыпать нарезанным зеленым луком  
в центр тарелки выложить микс салат и по кругу авокадо, овощи гриль, и стейк. Все полить стейк соусом.  
Посыпать нарезанным зеленым луком

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2600кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
8	15	3	176

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Салат с запеченным имеретинским сыром СС

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910820300

Согласно акту проработки № 17753400520910820300 от " " г. 21.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Помидоры	170,000	163,500	150,000	0,170	0,164	0,150
2	т_Помидоры черри	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
3	ПФ_Кинза мелкорезанная	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
4	ПФ_Лук Зеленый нарезной	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
5	т_Масло растительное	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
6	т_Приправа, специи ЛЮБАЯ	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
7	т_Кула Приправа Сванская	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
8	т_Имеретинский сыр /Брынза/	60,000	60,000	50,000	0,060	0,060	0,050
9	ПФ_Салатный микс Сачмэли	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010
10	т_Лук репчатый	15,000	15,000	15,000	0,015	0,015	0,015
11	т_Перец сухой ВСЕ ВИДЫ	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
Итого сырья		<b>340,0000</b>	<b>333,5000</b>	<b>280,0000</b>	<b>0,3400</b>	<b>0,3340</b>	<b>0,2800</b>

## Технология приготовления

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**

**0,3000кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
5	4	6	79

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Салат с кебабами из цыпленка и соусом Цезарь

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910819989

Согласно акту проработки № 17753400520910819989 от " " г. 21.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Салат листовой Романо	60,000	60,000	60,000	0,060	0,060	0,060
2	ПФ_Крутоны	25,000	25,000	20,000	0,025	0,025	0,020
3	п/ф_соус Цезарь ББ	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
4	Н ПФ_Фарш д/кебаба куриный	140,000	140,000	110,000	0,140	0,140	0,110
5	т_Пармезан сыр	15,000	15,000	10,000	0,015	0,015	0,010
6	т_Помидоры черри	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
7	т_Оливки маслины	20,000	20,000	10,000	0,020	0,020	0,010
8	т_Яйца перепелиные	20,000	20,000	0,000	0,020	0,020	0,000
Итого сырья		<b>340,0000</b>	<b>340,0000</b>	<b>270,0000</b>	<b>0,3400</b>	<b>0,3400</b>	<b>0,2700</b>

## Технология приготовления

Салат романа вымыть и обсушить, добавить пф крутоны, пф соус цезарь, помидоры черри. Всё примешать, выложить на тарелку. На салат выложить люля куриное и посыпать тёртым сыром пармезан

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2700кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
14	16	8	227

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Салат со слабосоленым тихоокеанским лососем(неркой) и рукколой



Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта № 17753400520910820294

Согласно акту проработки № 17753400520910820294 от " " г. 20.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	М ПФ_Нерка слабосоленая	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
2	т_Фета сыр рассольный	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
3	т_Руккола	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010
4	Н ПФ_Микс салат	30,000	30,000	28,000	0,030	0,030	0,028
5	т_Помидоры черри	30,000	30,000	27,000	0,030	0,030	0,027
6	т_Масло оливковое	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
7	пф_соус бальзамический	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
8	т_Тыквенные семечки	5,000	5,000	5,000	0,005	0,005	0,005
9	т_Мята	1,000	1,000	0,000	0,001	0,001	0,000
Итого сырья		226,0000	226,0000	220,0000	0,2260	0,2260	0,2200

## Технология приготовления

сыр фета смешать с мятой. слабосоленый лосось(нерку) нарезать тонкими пластинами, распределить сыр фета с мятой и завернуть в рулетики. рукколу и микс салат смешать с соусом и выложить на тарелку. черри помидоры нарезать пополам и выложить на салат рулетики из сёмги выложить на салат и присыпать подсушенными семечками тыквы

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2200кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
7	32	3	329

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Сельдь под шубой

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820496

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820496  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
20.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	п/ф_Лук красный очищенный	3,000	3,000	0,000	0,003	0,003	0,000
2	п/ф_Морковь сырая очищенная	30,000	30,000	20,000	0,030	0,030	0,020
3	п/ф_Картофель в мундире отварной очищенный	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
4	т_Сельдь пресервы	32,000	30,000	30,000	0,032	0,030	0,030
5	т_Майонез	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
6	п/ф_Свекла запеченная очищенная	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
7	т_Яблоки	25,000	25,000	10,000	0,025	0,025	0,010
8	т_Яйца	40,000	40,000	40,000	0,040	0,040	0,040
9	т_Яйца перепелиные	10,000	10,000	10,000	0,010	0,010	0,010
10	пФ_Петрушка мелкорезанная	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
11	пф_мусс из свеклы для шубы	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
Итого сырья		<b>272,0000</b>	<b>270,0000</b>	<b>240,0000</b>	<b>0,2720</b>	<b>0,2700</b>	<b>0,2400</b>

## Технология приготовления

овощи и яйца куриные отворить и натереть на тёрке  
яйца перепелиные отворить и очистить  
овощи слоями складывать через форму промазывая майонезом и посыпать солью и перцем.  
На последнем слое выложить свеклу и украсить петрушкой и отварным перепелиным яйцом.  
Тарелку украсить муссом из свеклы

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,2400кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
4	14	6	171

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Харчо по-горски

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821571

Согласно акту проработки

№ 17753400590910821571

от " " \_\_\_\_\_ г.

23.04.2022

**Область применения:**

**Реализация и хранение:**

**Органолептические**

**показатели:**

**Требование к качеству сырья:**

*продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.*

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	<b>Н ПФ_Суп Харчо</b>	350,000	350,000	350,000	0,350	0,350	0,350
2	<b>т_Кинза</b>	10,000	5,000	0,000	0,010	0,005	0,000
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
Итого сырья		<b>360,0000</b>	<b>355,0000</b>	<b>350,0000</b>	<b>0,3600</b>	<b>0,3550</b>	<b>0,3500</b>

## Технология приготовления

Мелко резанный репчатый лук потушить на растительном масле до золотистой корочки  
Залить пф говяжий бульонам и довести до кипения  
Добавить стебель сельдерея, чеснок, специи грузинский соль, перец.  
Добавить рис отворить до готовности.  
Томат пасту обжарить на растительном масле и добавить к харчо.  
Довести до готовности, остудить

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**  
Суммарный выход продукта (350 гр)

**0,3500кг**

## Показатели качества и безопасности

*Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2.1078-01*

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
6	1	1	35

**Инженер-технолог:** \_\_\_\_\_ (подпись)

**Ответственный исполнитель:** \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Куриная лапша с фрикадельками

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820013

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820013  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические  
показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_куриный бульон	250,000	250,000	230,000	0,250	0,250	0,230
2	пф_фрикадельки для куриной лапши	90,000	90,000	90,000	0,090	0,090	0,090
3	т_Паста Тортиглиони фетучини лингвини тальятелле фарфалле	30,000	30,000	30,000	0,030	0,030	0,030
4	ПФ_Петрушка мелкорезанная	40,000	40,000	0,000	0,040	0,040	0,000
5	ПФ_Укроп мелкорезанный	40,000	40,000	0,000	0,040	0,040	0,000
Итого сырья		450,0000	450,0000	350,0000	0,4500	0,4500	0,3500

## Технология приготовления

В пф куриный бульон добавить пф фрикадельки отворить добавить лапшу и довести до готовности  
Перелить в посуду и украсить зеленью

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на 1,000 порц

0,3500кг

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
9	3	7	92

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)



Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Одесский зеленый борщ со свежей зеленью

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400520910820019

Согласно акту проработки  
№ 17753400520910820019  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
22.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	пф_зеленый борщ со свежей зеленью	250,000	250,000	230,000	0,250	0,250	0,230
2	ПФ_Говядина сырая зачищенная	70,000	50,000	50,000	0,070	0,050	0,050
3	т_Яйца	40,000	40,000	0,000	0,040	0,040	0,000
4	ПФ_Петрушка мелкорезанная	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
5	т_Сметана	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
6							
Итого сырья		<b>430,0000</b>	<b>410,0000</b>	<b>350,0000</b>	<b>0,4300</b>	<b>0,4100</b>	<b>0,3500</b>

## Технология приготовления

Пф зелёный борщ добавить варёную говядину, закипятить.  
 Подавать с нарезанным варёным яйцом, и украсить петрушкой и зелёным луком.  
 Подавать со сметаной

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

**ИТОГО**  
 вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц** **0,3500кг**

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

### Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
6	6	3	88

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Утверждаю

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Уха

Сеть пиццерий "Папаша Белпе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910821568

Согласно акту проработки  
№ 17753400590910821568  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
21.04.2022

Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.



№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	п/ф_бульон уха	200,000	200,000	200,000	0,200	0,200	0,200
2	т_Помидоры	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
3	п/ф_Картофель в мундире отварной очищенный	20,000	20,000	10,000	0,020	0,020	0,010
4	ПФ_Морковь отварная очищенная	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
5	т_Укроп свеж	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
6	т_Петрушка свеж	2,000	2,000	0,000	0,002	0,002	0,000
7	ПФ_Судак филе дефрост	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
8	М_ПФ_Нерка филе	50,000	50,000	50,000	0,050	0,050	0,050
9	т_Лук зеленый (перо)	5,000	5,000	0,000	0,005	0,005	0,000
10	т_Хлеб	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
Итого сырья		<b>392,0000</b>	<b>392,0000</b>	<b>370,0000</b>	<b>0,3920</b>	<b>0,3920</b>	<b>0,3700</b>

## Технология приготовления

В пф бульон уха добавить варёные овощи, и рыбу.  
Довести до готовности, украсит зеленью  
Подавать с литовским хлебом на гриле

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**  
Суммарный выход продукта (350 гр)

**0,3700кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
6	1	1	35

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)

Подпись

(руководитель предприятия, ФИО)

# Холодный борщ

Сеть пиццерий "Папаша Беппе"

Технико-технологическая карта №  
17753400590910820576

Согласно акту проработки  
№ 17753400590910820576  
от " " \_\_\_\_\_ г.  
15.04.2022



Область применения:

Реализация и хранение:

Органолептические

показатели:

Инвентарь:

Требование к качеству сырья:

продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия или удостоверение качества.

№	Наименование продукта	Норма закладки на 1 порц, г			Норма закладки на 1,000 порц, кг		
		Вес брутто	Вес нетто	Выход	Вес брутто	Вес нетто	Выход
1	т_Свекла консервированная	32,000	30,800	29,000	0,032	0,031	0,029
2	т_Огурцы	17,000	15,000	15,000	0,017	0,015	0,015
3	т_Редис	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
4	ПФ_Лук Зеленый нарезной	4,000	4,000	0,000	0,004	0,004	0,000
5	т_Яйца	20,000	20,000	20,000	0,020	0,020	0,020
6	т_Кефир	180,000	180,000	180,000	0,180	0,180	0,180
7	т_Сметана	45,000	45,000	36,000	0,045	0,045	0,036
8	Жаренный дольками картофель	100,005	100,005	100,005	0,100	0,100	0,100
9	т_Уксус винный яблочный	12,000	12,000	0,000	0,012	0,012	0,000
10	т_Хрен конс	10,000	10,000	0,000	0,010	0,010	0,000
11	т_Горчица	6,000	6,000	0,000	0,006	0,006	0,000
12	т_Сахар	4,000	4,000	0,000	0,004	0,004	0,000
Итого сырья		<b>450,0050</b>	<b>446,8050</b>	<b>400,0050</b>	<b>0,4500</b>	<b>0,4470</b>	<b>0,4000</b>

## Технология приготовления

Консервированную свеклу отжать от маринада, яйца, редис (в случае отсутствия редиса использовать ДАЙКОН), огурцы, нарезаются соломкой, лук зеленый мелко нарезается. Все нарезанные ингредиенты, заправляются кефиром и сметаной, доводятся до вкуса солью, сахаром, уксусом, хреном и горчицей. Украшается мелко-резаным зеленым луком и долькой яйца. Пожарить одну порцию картофельных долек. Суп подается холодным с жареным картофелем.

**ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, ПОДАЧЕ И РЕАЛИЗАЦИИ**

Тарелка №9 + соусник №12 с кульком из крафтового пергамента для подачи картофеля.

## ИТОГО

вес готового блюда (изделия) в расчете на **1,000 порц**  
Суммарный выход продукта (300/150 гр)

**0,4000кг**

## Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели соответствуют требованиям Межгосударственного стандарта ГОСТ 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемого населению. Общие технические условия», а также ТР ТС 021/2011 и СанПиН 2.3.2 1078-01

## Пищевая и энергетическая ценность (на 100г.)

Белки	Жиры	Углеводы	ккал
3	9	13	143

Инженер-технолог: \_\_\_\_\_ (подпись)

Ответственный исполнитель: \_\_\_\_\_ (подпись)