**ООО «Фреш Маркет Лайм»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | **УТВЕРЖДАЮ**  Директор ООО «Фреш Маркет Лайм»  **Толкун Сергей Анатольевич**  «29» марта 2022 г. |

### ***ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА {{ obj.number }}/{{ obj.created\_at.year }} на кулинарную продукцию***

# ***{{ obj.name }}***

наименование изделия

по СТБ, (ГОСТ, ТУ):  {{ obj.regulatory\_law }}

обозначение ТНПА

1. **РЕЦЕПТУРА**

1.1 Для изготовления {{ obj.short\_name }} используется сырье, сопровождающееся документами о качестве и безопасности, выданными в установленном порядке, с соблюдением сроков годности и условий хранения.

1.2 Перечень и соотношение используемого сырья, выход готового изделия приведен в таблице 1.

Таблица 1 - Рецептура

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **Ед.изм** | **Расход сырья на одно изделие** | |
| **Брутто** | **Нетто** |
| {%tr for t in obj.tech\_products.all() %} |  |  |  |
| {{ t.product\_unit.product.name }} | **{{ t.product\_unit.unit }}** | {{ t.gross\_weight }} | {{ t.net\_weight }} |
| {%tr endfor %} |  |  |  |
| **Выход готовой продукции** | **{{ obj.end\_product.unit }}** | **{{ obj.amount }}** | |

1. ОПИСАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

**2.1 Технология приготовления**

{%p if obj.cooking\_method %}

{%p for para in obj.cooking\_method.splitlines() %}

{{ para }}

{%p endfor %}

{%p endif %}

* 1. **Отпуск готовой продукции**

Продукцию упаковывают в тару из материала разрешенного для контакта с пищевой продукцией.

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ГОТОВОГО ИЗДЕЛИЯ

3.1 Характеристика {{ obj.short\_name }} по органолептическим и физико-химическим показателям приведена в таблице 2.

Таблица 2 - Характеристика готового изделия

| **Наименование показателя** | **Характеристика** |
| --- | --- |
| Внешний вид | {{ obj.appearance }} |
| Консистенция | {{ obj.consistence }} |
| Вкус и запах | {{ obj.taste\_and\_smell }} |

3.2 По показателям безопасности продукция должна соответствовать требованиям ГН от 21.06.2013 № 52 и ТР ТС 021/2011.

**4. СРОК ГОДНОСТИ И УСЛОВИЯ ХРАНЕНИЯ**

4.1 Готовая продукция готовится и реализуется сразу после приготовления.

4.2 В случае, если продукция не реализована после приготовления, срок годности и условия хранения устанавливаются согласно Приложению 1 к СанПиН от 01.09.2010 № 119, а именно:

{%p if obj.storage\_conditions %}

{%p for para in obj.storage\_conditions.splitlines() %}

{{ para }}

{%p endfor %}

{%p endif %}

**5. СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕВОЙ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ**

5.1 Сведения о пищевой и энергетической ценности приведены в таблице 3.

Таблица 3 – Пищевая и энергетическая ценность

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Белки, г** | **Жиры, г** | **Углеводы, г** | **Пищевая и энергетичес-кая ценность, ккал/кДж** |
| {{ obj.end\_product.product.protein }} | {{ obj.end\_product.product.fats }} | {{ obj.end\_product.product.carbohydrates }} | {{ obj.end\_product.product.calories }}/{{ obj.end\_product.product.energy }} |

**Технологическую карту разработал:**

**{{ obj.author.get\_full\_name() }}** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Зав. производством**