

Додаток 2  
до Порядку розробки та затвердження технологічної  
документації на фірмові страви, кулінарні та борошняні  
кондитерські вироби на підприємствах громадського  
харчування, затвердженого наказом Міністерства економіки  
України  
від 25 вересня 2000 р. № 210

**ПОГОДЖЕНО**

Головний державний санітарний  
лікар \_\_\_\_\_  
(назва адміністративної території)  
\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові)  
(підпис)  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.  
М. П. \_\_\_\_\_

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Керівник \_\_\_\_\_  
(найменування суб'єкта господарювання  
у громадському харчуванні)  
\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові керівника)  
" \_\_\_\_ " \_\_\_\_\_ 200\_\_ р.  
М. П. \_\_\_\_\_ (підпис)

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА № \_\_\_\_\_  
ФІРМОВОГО БОРОШНЯНОГО КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБУ**

(найменування виробу)

№ з/п	Найменування сировини та напівфабрикатів	Норма вмісту в готовому виробі	Технологічні вимоги до якості сировини
		(г)	
1			
2			
	Вихід готової продукції		

**Технологія приготування**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Характеристика готового виробу**

Форма \_\_\_\_\_  
Поверхня \_\_\_\_\_  
Колір \_\_\_\_\_  
Структура та  
вид на зламі \_\_\_\_\_  
Запах та смак \_\_\_\_\_  
Пакування, маркування,  
транспортування та зберігання \_\_\_\_\_

Мікробіологічні показники для даного виду виробу, які нормуються

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Фізико-хімічні показники готового виробу, які нормуються

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Автор фірмового борошняного  
кондитерського виробу

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові)

Карту склав:

\_\_\_\_\_ (посада)

\_\_\_\_\_ (підпис)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я та по батькові)