

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

# Технологическая карта на производство общественного питания

---

## Уважаемые коллеги!

---

Благодарю вас за интерес, проявленный к нашей работе.

Сегодня правовое пространство трансформируется особенно динамично. В этих условиях важно своевременно отслеживать наиболее значимые изменения законодательства, оставаясь в курсе актуальных тенденций и при этом не теряться в потоке избыточной информации.

На протяжении многих лет мы занимаемся правовой экспертизой, анализируем большой объем законов и иных нормативных правовых актов, судебной практики и профессиональных публикаций. Результаты этой работы мы представляем вам в сжатом, систематизированном и концентрированном виде.

На сайте вы найдете учебную, научную и практическую литературу.

Искренне надеюсь, что представленные материалы окажутся полезными в вашей профессиональной деятельности и помогут в принятии правильных решений.

С уважением,  
кандидат юридических наук  
**Алексей Борисов**

## Технологическая карта на продукцию общественного питания

Технологическая карта – ключевой документ, регламентирующий производство блюд в сфере общественного питания. В ней фиксируются нормы закладки сырья, выходы полуфабрикатов и готовых изделий, а также подробный технологический процесс. Карта составляется на основе сборника рецептур и соответствует ГОСТ Р 50763-2007, утвержденному приказом Ростехрегулирования № 474-ст от 27.12.2007.

<https://alexeyborisov.ru/enc/17638/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

---

# Благодарю за внимание

Полные материалы, архив дайджестов и  
юридическая база — на сайте [алексейборисов.рф](http://алексейборисов.рф)