

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР,ЙОГУРТ, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА  
Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 516**

№ п/п	Наименование продуктов	5-11 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кефир	206	200
	Или ряженка (йогурт)	205	200
Выход		200	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	5,80
Жиры(г)	5,00
Углеводы(г)	28,00
Ккал	100,00

**Технология приготовления:** Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 гр., а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г. на порцию.

**Температура подачи:** 14 °С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.

УТВЕРЖДАЮ  
Директор

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): КЕФИР, ЙОГУРТ, ПРОСТОКВАША, РЯЖЕНКА  
Наименование сборника рецептур: (сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 516)

№ п/п	Наименование продуктов	1-4 класс	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кефир Или ряженка (йогурт)		
Выход		140	

#### Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию

Белки(г)	5,08
Жиры(г)	4,38
Углеводы(г)	24,50
Ккал	87,50

**Технология приготовления:** Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы. Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 гр., а также с кукурузными или пшеничными хлопьями по 15 г. на порцию.

**Температура подачи:** 14 °С.

**Срок реализации:** не более одного часа с момента приготовления.

**Требования к качеству:** Кисломолочные напитки имеют белый цвет, ряженка слегка кремовый, консистенция, свойственная виду напитка, не допускается излишне кислый вкус.