

**УТВЕРЖДАЮ**  
**Директор МБОУ СОШ №29**  
**имени К.Ф.Зайцева**  
**\_\_\_\_\_ Е.А. Бринцева**  
**« 1 » октября 2022 г.**

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование кулинарного изделия (блюда): **ЙОГУРТ, РЯЖЕНКА**

Наименование сборника рецептур: **(сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией А.Я. Перевалова № 535, 536**

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Ряженка 2,5%	185,4	180	18,54	18,0
или йогурт 3,2%	185,4	180	18,54	18,0
<b>ВЫХОД</b>	-	180	-	18,0

Химический состав, витамины и микроэлементы на одну порцию

Продукт кисломолочный	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
ряженка	5,02	4,5	7,2	90
или йогурт	9	5,76	15,3	156,6

Продукт кисломолочный	Ca (мг)	Mg (мг)	Fe (мг)	C (мг)
ряженка	232,3	23,4	0,18	0,18
или йогурт	201,26	23,4	0,18	0,16

Технология приготовления (с указанием процессов приготовления и технологических режимов).

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.