

УТВЕРЖДЕНО

приказом заведующего МАДОУ  
«Детский сад №23» г. Усинска  
№102 от 28.02.2018 года

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 536**  
**Йогурт**

Наименование продукта	Расход продукта на 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Йогурт сладкий	154.5	150	185.4	180	206	200
<b>Выход</b>		<b>150</b>		<b>180</b>		<b>200</b>

	Химический состав, г.			Энергетическая ценность(ккал)	Витамин С мг.
	Белки	Жиры	углеводы		
150	7.5	4.8	12.75	130.5	0.9
180	9	5.76	15.3	156.6	1.08
200	10	6.4	17	174	1.2

**Технологическая карта № 535**

**Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка**

Наименование продукта	Расход продукта на 1 порцию					
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
Кефир	154.5	150	185.4	180	206	200
Ацидофилин	162	150	194.4	180	216	200
Простокваша	150	150	180	180	200	200
Ряженка	154	150	184.5	180	205	200
<b>Выход</b>		<b>150</b>		<b>180</b>		<b>200</b>

	Химический состав, г.			Энергетическая ценность(ккал)	Витамины мг.
	Белки	Жиры	Углеводы		
150	4.35	3.75	6.0	75	1.05
180	5.22	4.5	7.2	90	1.26
200	5.8	5.0	8.0	100	1.4

### **Технология приготовления (йогурт)**

Из бутылок и пакетов йогурт наливают непосредственно в стаканы.

Температура подачи: 14 °С.

Срок реализации: не более одного часа с момента приготовления.

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

### **Технология приготовления (кефир, ацидофилин, простокваша)**

Из бутылок и пакетов кисломолочные продукты наливают непосредственно в стаканы.

Кисломолочные продукты можно отпускать с сахаром по 5-10 г, 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:** По внешнему виду и консистенции это однородная жидкость, в меру вязкая. Без постороннего привкуса и запаха, в меру сладкий вкус. Не допускается излишне кислый вкус.

