УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.10.1

Наименование блюда: КЕФИР 3Х ДО 7 ЛЕТ

Наименование сборника рецептур: СБОРНИК РЕЦЕПТУР БЛЮД И КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ В ДОШКОЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ ДЕЛИ ПРИНТ 2012г (МОСКВА)

Номер рецептуры: 401

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов	
	На 1 порцию, гр	
	Брутто	Нетто
КЕФИР 2,5 ЖИРН	190	190

Выход: 190

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
5,51	4,75	7,6	100,7	228	0,19	0,08	0,32	1,33

Технология приготовления:

КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ ПЕРЕД ПОДАЧЕЙ ДЕТЯМ ВЫДЕРЖИВАЮТ В ЗАКРЫТОЙ ПОТРЕБИТЕЛЬСКОЙ УПАКОВКЕ ПРИ КОМНАТНОЙ ТЕМПЕРАТУРЕ ДО ДОСТИЖЕНИЯ ИМИ ТЕМПЕРАТУРЫ РЕАЛИЗАЦИИ 15С +/- 2С , НО НЕ БОЛЕЕ ОДНОГО ЧАСА. ПОТРЕБИТЕЛЬСКУЮ УПАКОВКУ ПРОМЫВАЮТ ПОД ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ, ПОДСУШИВАЮТ. КЕФИР ПОРЦИОНИРУЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ИЗ УПАКОВКИ В ГРУППОВЫХ ЯЧЕЙКАХ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: СТАКАН С ГУСТОЙ ЖИДКОСТЬЮ БЕЛОГО ЦВЕТА. КОНСИСТЕНЦИЯ: СМЕТАНООБРАЗНАЯ. ВКУС: МОЛОЧНО - КИСЛЫЙ. ЗАПАХ: КИСЛОМОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ. ПРОДВОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

КЕФИР ПОДАЮТ В СТАКАНАХ ИЛИ ЧАШКАХ.

Разработал технолог МКУ "Управления образования"_____/Лесименко И.А./