УТВЕРЖДАЮ

Заведующий _____

/_____/_____/

ФИО ***подпись***

Технологическая карта № 6.18.1/4

Наименование блюда: ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ С 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
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ	180	180

Выход: 180

Пищевые вещества				Минер. вещества, мг		Витамины, мг		
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энер. ценность, ККал.	Ca	Fe	B1	B2	C
5,9	4,5	20,34	145,8	223,2	0,18	0,05	0,27	1,08

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. УПАКОВКУ МОЮТ ПОД ПРОТОЧНОЙ ВОДОЙ, ПОДСУШИВАЮТ. ЙОГУРТ ПОРЦИОНИРУЮТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ИЗ УПАКОВКИ В ГРУППОВЫХ ЯЧЕЙКАХ.

Требования к качеству:

ВНЕШНИЙ ВИД: СТАКАН С ГУСТОЙ ЖИДКОСТЬЮ БЕЛОГО ЦВЕТА. КОНСИСТЕНЦИЯ: СМЕТАНООБРАЗНАЯ. ЗАПАХ: КИСЛОМОЛОЧНОГО ПРОДУКТА. ПРОДОВОЛЬСТВЕННОЕ СЫРЬЕ, ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮДА, СООТВЕТСТВУЮТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ И ИМЕЮТ СОПРОВОДИТЕЛЬНЫЕ ДОКУМЕНТЫ УДОСТОВЕРЯЮЩИЕ КАЧЕСТВО ПРОДУКТОВ.

Требования к оформлению и подаче блюда:

ЙОГУРТ ПОДАЮТ В СТАКАНАХ ИЛИ ЧАШКАХ.

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