



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 275

Наименование блюда : **Каша «Дружба»**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова. «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Крупа рисовая	75	75						
Крупа пшеничная	55	55						
Молоко	510	510						
Вода	350	350						
Сахар	25	25						
Масса каши	-	960						
Масло сливочное	50	50						
Итого :			26,35	14,89	56,57	2,57	113,45	1076,38

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,45	0,83	6,63	632,46	2,82

Выход : 1000

Технология приготовления: крупу перебирают, промывают водой несколько раз, пшено ошпаривают. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Пшено отваривают 15 минут, воду сливают. Рис отваривают до полуготовности. Крупу соединяют, заливают теплым молоком, добавляют сахар, йодированную соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до поглощения жидкости над поверхностью крупы, затем емкость ставят на водяную баню или пароварочный шкаф и доводят до готовности. При потребности 40, 60, 90 кг каши ее лучше готовить в пищеварочном котле, который имеет такие же полезные объемы, при этом пригорание полностью исключается. При подаче каша заправляется растопленным сливочным маслом.

Температура подачи: 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция растекающаяся, однородная, зерна полностью набухшие мягкие. Цвет белый с кремовым оттенком. Не допускаются посторонние запахи и привкусы, в том числе и пригорелой каши.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 529

Наименование блюда : **Молоко кипяченое**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Молоко	210	200						
Итого :			5,59	5,59	6,38	0,00	10,08	120,12

*Масса молока кипяченого.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,15	0,50	200,86	0,17

Выход : 200

Технология приготовления: молоко кипятят в посуде, предназначенной только для этой цели, охлаждают, разливают в стаканы.

Температура подачи: 65 °С (горячего) и 14°С (холодного)

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : внешний вид – напиток белого цвета. Вкус и запах чуть сладковатый, аромат кипяченого молока. Консистенция жидкая, однородная. Не допускается изменение цвета молока, привкус пригорелого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 532

Наименование блюда : **Соки овощные, фруктовые и ягодные**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова. «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.



Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал
	Брутто	Нетто	В	Ж	У		
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст	
Сок яблочный	100	100					
Итого :			0,50	0,00	0,10	0,10	10,1
Сок абрикосовый	100	100					
Итого :			0,50	0,00	0,00	0,00	12,7
Сок апельсиновый	100	100					
Итого :			0,70	0,00	0,10	0,10	13,2
Сок сливовый	100	100					
Итого :			0,30	0,00	0,10	0,10	15,2
Сок томатный	100	100					
Итого :			1,00	0,00	0,10	0,10	2,9
Сок морковный	100	100					
Итого :			1,10	0,00	0,10	0,10	12,60

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	2,00	7,00	0,20

Сок яблочный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,04	4,00	20,00	0,20

Сок абрикосовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,04	0,02	4,00	18,00	0,30

Сок апельсиновый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,01	4,00	10,00	0,30

Сок сливовый

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,03	0,03	1,00	7,00	0,70

Сок томатный

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,01	0,02	3,00	19,00	0,60

Сок морковный

Выход : 100

Технология приготовления: сок, выпускаемый промышленностью, разливают в стаканы непосредственно перед отпуском.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления

Требования к качеству : внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах приятные, соответствующие виду сока, без порочащих признаков.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 142

Наименование блюда : Борщ с капустой и картофелем

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова. «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Свекла	200	160						
Капуста свежая* или квашеная	100 86	80 60						
Картофель	107	80						
Морковь	63	50						
Лук репчатый	48	40						
Масло растительное	20	20						
Сахар	10	10						
Томатное пюре	30	30						
Бульон или вода	800	800						
Итого :			7,11	0,00	20,55	20,55	44,97	406,27

* Расчет химического состава производится по капусте свежей

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,18	53,55	119,09	4,40

Выход : 1000

Технология приготовления: картофель нарезают брусочками, остальные овощи – соломкой, лук – полукольцами или мелкой рубкой. Свеклу отваривают целиком в кожуре, очищают, нарезают соломкой. Морковь и лук пассеруют при температуре 110 °С с добавлением бульона. В кипящий бульон закладывают свежую тонко нашинкованную капусту и доводят до кипения, варят 10 мин, затем закладывают картофель и подготовленную свеклу, коренья и лук, варят до готовности овощей. За 5 мин до готовности борщ заправляют йодированной солью, сахаром, раствором лимонной кислоты. За 1-2 мин добавляют лавровый лист и сметану, доводят до кипения. При использовании квашеной капусты ее вводят в тушеном виде после того, как картофель варят до размягчения. Для тушения капусту перебирают, кислоту промывают в холодной воде, отжимают, измельчают, кладут в сотейник, добавляют бульон (20-25% от массы капусты), и тушат вначале на сильном, затем на слабом нагреве до мягкости, периодически помешивая.

Температура подачи: 75 °С.

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : на поверхности блески жира светло-желтого цвета. Овощи аккуратно нашинкованы, нарезка сохранилась, консистенция мягкая. Вкус сладко-кисловатый. Запах свойственный вареным овощам. Не допускается привкус и запах сырой свеклы и пареных овощей.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 441

Наименование блюда : **Картофельное пюре**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Червалова «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное. 2012 г.



Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Картофель	113	84						
Молоко	16	15*						
Масло сливочное	4,5	4,5						
Итого:			2,05	0,44	4,24	0,32	9,39	96,86

*Масса кипяченного молока.

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,09	0,07	3,40	24,24	0,76

Выход : 100

Технология приготовления: очищенный картофель укладывают в посуду (слоем 50 см), солят, заливают горячей водой, чтобы она покрыла картофель на 1 см. Доводят до кипения и варят при слабом кипении до готовности. Горячий вареный картофель обсушивают, протирают через протирочную машину. Температура картофеля должна быть не менее 80 °С. В горячую картофельную массу добавляют в 2-3 приема горячее кипяченое молоко, масло сливочное. Пюре доводят до температуры 100 °С, постоянно помешивая и прогревают 5-6 мин.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : консистенция – густая, пышная, однородная масса без комочков не протертого картофеля. Цвет от кремового до белого, без темных включений. Вкус и запах – слегка соленый, нежный, с ароматом молока и масла. Не допускается запах подгорелого молока.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 349

Наименование блюда : **Рыба, запеченная в сметанном соусе**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б	Ж	У			
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Треска*	120	88						
или минтай*	118	88						
Мука пшеничная	4,7	4,7						
Масло растительное	7,5	7,5						
Масса готовой рыбы	-	70						
Гарнир:								
Пюре картофельное	-	130						
или картофель отварной	-	130						
или макароны отварные	-	130						
Масло сливочное	5	5						
Соус сметанный	50	50						
Сыр	5,8	5,8						
Масса полуфабриката	-	255						
Итого: (по треске и картофельному пюре)			18,36	15,32	16,93	1,02	23,40	319,41

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,16	2,29	101,09	1,85

Выход : 215

Технология приготовления: рыбу разделяют на филе с кожей без костей на порционные куски массой 88г под углом 45⁰С. Рыбу панируют в муке, обжаривают с двух сторон до слабой золотистой корочки. На сковороду наливают немного соуса сметанного (1/5 часть), укладывают куски рыбы, на них из кондитерского мешка выпускают картофельное пюре, или укладывают кружочки отварного картофеля, или отварные макаронные изделия, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, взбрызгивают растопленным маслом и запекают при температуре 250⁰С 25-30мин.

Рыбу отпускают с гарниром и соусом.

Температура подачи : 65⁰С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : на поверхности блюда легко подрумяненная корочка, соус загустел, но не высох. Блюдо сочное, рыба и гарнир – не подгоревшие, не присохшие к посуде.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 521

Наименование блюда : **Компот из свежих плодов или ягод**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я. Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Яблоки	45,4	40						
Вода	172	172						
Черешня или вишня	42,2	40						
или слива	44,4	40						
или абрикосы	46,6	40						
Вода	162	162						
Сахар	15	15						
Кислота лимонная	0,2	0,2						
Итого : (по яблокам)			0,48	0,00	0,28	0,28	14,07	60,68

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,02	0,01	2,60	14,86	0,44

Выход : 200

Технология приготовления: яблоки перебирают, удаляют семенные гнезда, нарезают дольками. Варят при слабом кипении не более 5-6 минут. Черешню или вишню перебирают, удаляют плодоножки, моют, закладывают в горячий сироп и доводят до кипения.

Для сахарного сиропа: в горячей воде растворяют сахар, доводят до кипения, проваривают 10-12 минут и процеживают.

Готовый компот охлаждают, разливают в стаканы, предварительно разложив туда ягоды.

Температура подачи : 14 °С

Срок реализации : не более одного часа с момента приготовления.

Требования к качеству : вкус и запах кисло-сладкий с ароматом фруктов, из которых приготовлен компот. Цвет – светлый (для яблок), розовый (для черешни и вишни) различной степени интенсивности. Консистенция жидкая с наличием вареных плодов или ягод.

Утверждаю Беккер
заведующий МБДОУ д/с №
«Колосок» Н.С.Беккер



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 122

Наименование блюда : **Хлеб пшеничный**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб пшеничный формовой	100	100						
Итого :	-	-	7,60	0,00	0,80	0,80	49,20	235,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,11	0,03	0,00	20,00	1,10

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах пшеничного хлеба.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 123

Наименование блюда : **Хлеб ржаной**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Хлеб ржаной формовой	100	100						
Итого :	-	-	6,60	0,00	1,20	1,20	33,40	174,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,18	0,08	0,00	35,00	3,90

Выход : 100

Технология приготовления: нарезают хлеб непосредственно перед подачей на стол.

Требования к качеству : форма нарезки сохранена. Цвет, вкус, запах ржаного хлеба.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 233

Наименование блюда : **Запеканка капустная**

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Капуста белокочанная	260	208						
Масло сливочное	13	13						
Масса припущенной капусты	-	187						
Яйца	1/3 шт	13						
Крупа манная	27	27						
Сухари	7	7						
Сметана	7	7						
Масса полуфабриката	-	240						
Масса готовой запеканки	-	200						
Итого :			8,03	1,63	13,15	0,55	22,45	267,22

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,09	0,13	83,24	113,72	1,69

Выход : 200

Технология приготовления: шинкованную соломкой свежую капусту припускают с маслом, в конце вводят манную крупу и проваривают до загустения. массу охлаждают дл 40-50⁰С, вводят сырые яйца, йодированную соль, перемешивают, выкладывают на противень, смазанный маслом и посыпанный сухарями, поверхность разравнивают, смазывают сметаной и запекают при температуре 250-280⁰С до образования румяной корочки.

Отпускают, поливая растопленным сливочным маслом или соусом молочным, сметанным

Температура подачи: 65 ⁰С.

Срок реализации : не более часа с момента приготовления.

Требования к качеству : изделие имеет ровную окраску корочки, без трещин. На разрезе цвет светло-кремовый. Консистенция рыхлая, однородная, без крупных кусочков овощей и каши.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 456

Наименование блюда : Соус сметанный с томатом

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А. Я. Персиналова. «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энергетическая ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Мука пшеничная	50	50						
Масло сливочное	50	50						
Томат-пюре	100	100						
Соль йодированная	2,5	2,5						
Сметана	1000	1000						
Итого :			34,89	25,98	188,06	0,64	48,72	2187,46

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
B ₁	B ₂	C	Ca	Fe
0,35	0,09	15,00	887,55	4,64

Выход : 1000

Технология приготовления : подсушенную, без изменения цвета, муку смешивают с маслом и небольшим количеством холодной сметаны, смесь разводят кипящей сметаной, добавляют соль, варят 3 мин, процеживают. Подготовленное томат-пюре уваривают при слабом кипении до половины первоначального объема, соединяют со сметаной, проваривают, помешивая, при слабом кипении в течении 3-5 мин, процеживают и доводят до кипения еще раз.

Рекомендуют к овощным блюдам и др.

Температура подачи : 65 °С

Срок реализации : не более трех часов с момента приготовления.

Требования к качеству : однородная масса, без комочков неразварившейся муки. Консистенция вязкая, эластичная. Цвет светло-коричневый. Вкус сметаны с томатом. Запах продуктов, входящих в блюдо. Не допускается использование сметаны повышенной кислотности.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 602

Наименование блюда : **Вафли**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Пéревалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав, г				Энерг. ценность, ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж	У		
			Всего	в т.ч. жив	Всего	в т.ч. раст		
Вафли с фруктово-ягодными начинками	100	100						
Итого :	-	-	2,80	0,00	3,3	3,3	77,3	354,00

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,03	0,04	0,00	16,00	1,5

Выход : 100

Требования к качеству : вафли сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненными, влажные на ощупь, поломанные.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1/6

Наименование блюда : **Плоды свежие**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я. Первалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Яблоки	100	100	0,40	0,00	0,40	0,40	10,40	45,00
или груши	100	100	0,40	0,00	0,30	0,30	9,50	42,00
или персики	100	100	0,90	0,00	0,10	0,10	9,50	43,00
или абрикосы	100	100	0,90	0,00	0,10	0,10	9,00	44,00
или бананы	100	100	1,50	0,00	0,10	0,10	21,00	89,00
или виноград	105	100	0,60	0,00	0,20	0,20	15,00	65,00
или слива	100	100	0,80	0,00	0,30	0,30	9,60	49,00
или киви	100	100	0,80	0,00	0,40	0,40	8,10	47,00
или апельсин	100	100	0,70	0,00	0,30	0,30	8,10	43,00
или грейпфрут	100	100	0,70	0,00	0,20	0,20	6,50	35,00
или мандарин	100	100	0,80	0,00	0,20	0,20	11,50	38,00
или хурма	100	100	0,50	0,00	0,40	0,40	15,30	67,00

Наименование продуктов	Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
	В ₁	В ₂	С	Са	Fe
Яблоки	0,03	0,02	10,00	16,00	2,20
Груши	0,02	0,03	5,00	19,00	2,30
Персики	0,04	0,03	10,00	20,00	0,60
Абрикосы	0,03	0,06	10,00	28,00	0,70
Бананы	0,04	0,05	10,00	8,00	0,60
Виноград	0,05	0,02	6,00	30,00	0,60
Слива	0,06	0,04	10,00	20,00	0,50
Киви	0,02	0,04	180,00	40,00	0,80
Апельсин	0,04	0,03	60,00	34,00	0,30
Грейпфрут	0,05	0,03	45,00	23,00	0,50
Мандарин	0,06	0,03	38,00	35,00	0,10
Хурма	0,02	0,03	15,00	127,00	2,50

Выход : 100

Технология приготовления : подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или вазочке.

Требования к качеству : целые плоды или ягоды уложены на десертную тарелку или вазочку. Консистенция соответствует виду плодов или ягод. Цвет, вкус, запах соответствуют виду плодов или ягод.



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 530

Наименование блюда : **Кефир, ацидофилин, простокваша, ряженка**

Наименование сборника рецептов: Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий для дошкольных организаций и детских оздоровительных учреждений, под общей редакцией профессора А.Я.Перевалова, «Уральский региональный центр питания», 6-ое издание, переработанное и дополненное, 2012 г.

Наименование продуктов	Масса, г		Химический состав				Энерг. ценность ккал	
	Брутто	Нетто	Б		Ж			У
			Всего	в т.ч. жив	Всего	вт.ч. раст		
Кефир	206	200						
или ацидофилин	216	200						
или простокваша	200	200						
или ряженка	205	200						
Итого : (по кефиру)			5,60	5,60	4,38	0,00	8,18	94,52

Витамины, мг			Минеральные в-ва, мг	
В ₁	В ₂	С	Са	Fe
0,06	0,30	1,40	240,00	0,20

Выход : 200

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