



УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ СОШИ

О.В.Шатунова

20 г.

**Ассортиментный перечень
вырабатываемой и реализуемой продукции на пищеблоке.**

1.Салаты из сырых овощей с растительным маслом:

- *салат из свежей капусты*
- *салат из свежей моркови*
- *салат витаминный*
- *салат из свежих моркови и яблок.*

2.Салаты из вареных овощей с растительным маслом:

- *джем свекольный*
- *салат овощной с зеленым горошком*
- *свекла,вареная с сахаром*
- *свекла с чесноком*
- *салат картофельный с кукурузой*
- *салат картофельный с солёным огурцом*
- *салат морковный с зелёным горошком*
- *винегрет овощной*
- *свекла солёным огурцом*

3.Блюда из свежей рыбы:

- *рыба тушеная с овощами*
- *рыбное суфле*
- *рыбная котлета*
- *рыба в омлете*

4.Горячие супы:

- *ици*
- *борщ*
- *рассольник*
- *солянка*
- *вермишелевый*
- *гороховый*
- *крестьянский*
- *рыбный*
- *суп молочный*
- *суп с домашней лапшой*
- *суп с фрикадельками*

5.Блюда из яиц:

- *омлет*
- *омлет с сыром*
- *вареное яйцо*

6.Блюда из творога

- *Запеканка творожная;*
- *Запеканка морковная с творогом*
- *Пудинг морковно-творожный*
- *Запеканка рисовая с творогом*

7.Блюда из курицы:

- *кура отварная*
- *плов с курой*
- *котлета куриная*

8.Блюда из мяса:

- *котлета*
- *суфле мясное*
- *запеканка с мясом*
- *жаркое по-домашнему*
- *плов*
- *азу*

9.Гарниры:

- *макаронные изделия*
- *картофельное пюре*
- *картофель отварной*
- *рис отварной*
- *каша гречневая*

10.Напитки:

- *чай*
- *кисель*
- *компот из сухофруктов*
- *компот из свежих фруктов*
- *кофейный напиток*
- *какао*
- *сок*

11.Мучные продукты:

- *булочка домашняя*
- *булочка «Веснушка»*
- *булочка школьная*
- *ватрушка с повидлом*
- *печенье*
- *шанежка с картофелем*

12. Молочные продукты:

- *йогурт*
- *кефир*
- *масло сливочное*
- *сыр*

13. Блюда из круп

- *каша гречневая*
- *каша пшеничная*
- *каша пшённая*
- *каша боярская*
- *каша рисовая*
- *каша «Дружба»*
- *Пять злаков(геркулесовая)*

14. Фрукты.

Н.Д.Дубова

Фельдиер: