«Утверждаю»
Директор школы
О.С.Барышникова
«30» августа 2021 год

Ассортиментный перечень
реализуемой продукции в столовой МКОУ ГСОШ

Категория	Наименование блюда	Выход
(Холодное блюдо) (салат,овощ и .т.д	1. Огурец (соленый, свежий)	30/50
	2. Помидор свежий	30/50
	3. Салат из свеклы с раст. маслом и соленым огурцом	60/100
	4. Салат из св. капусты с морковью	60/100
	5. Салат из св. капусты и кукурузой	60/100
	6. Салат овощной	60/100
	7. Салат из св. помидор и огурцов	60/100
	8. Зеленый горошек с яйцом	60/100
	9. Салат из свеклы с сыром	60/100
	10. Салат из св. моркови с изюмом	60/100
Первое блюдо	1. Борщ из св. капусты	200/250
	2. Свекольник	200/250
	3. Рассольник с крупой	200/250
	4. Рассольник домашний	200/250
	5. Суп картофельный с бобовыми	200/250
	6. Суп картофельный с рыбой	200/250
	7. Суп картофельный с макаронными изд.	200/250
	8. Суп молочный с крупой	200/250
	9. Суп картофельный с крупой	200/250
	10.Щи из св. капусты	200/250
Гарнир	1. Кабачки припущенные	150/200
	2. Капуста тушеная	150/200
	3. Картофель отварной	150/200
	4. Картофельное пюре	150/200
	5. Картофельное пюре с морковью	150/200
	6. Гарнир овощной сборный	150/200
	7. Каша гречневая с овощами	150/200
	8. Каша рисовая с овощами	150/200
	9. Макаронные изделия отварные(сыром)	150/200
	10.Рагу из овощей	150/200

Второе блюдо (мясное, рыбное, из мяса птицы)	1. Биточки (котлета) паровая 2. Котлета с отварным яйцом 3. Гуляш из мяса говядины 4. Голубцы ленивые 5. Биточки из мяса кур 6. Рыба запеченная в молочном соусе 7. Мясо кур отварное 8. Тефтели натуральные(с рисом) 9. Печень по строгановски 10. Суфле из мяса(печени)	90/120 90/120 90/120 90/120 90/120 90/120 90/120 90/120 90/120 90/120
Каша, или овощное, или творожное, или яичное мясное блюдо	1. Плов из мяса кур 2. Плов из мяса говядины 3. Запеканка(сырники) из творога 4. Запеканка рисовая с творогом 5. Омлет натуральный(с сыром, с зеленым горошком) 6. Каша молочная рисовая 7. Каша молочная пшенная 8. Каша молочная манная 9. Каша ассорти(пшеничная и кукурузная) 10. Каша геркулесовая молочная	200/250 200/250 150/200 150/200 150/200 150/200 150/200 150/200 150/200 150/200
Третье блюдо	1. Кисель из концентрата(промышленного производства) 2. Компот из кураги и изюма с вит.С 3. Компот из чернослива и кураги с вит.С 4. Напиток из шиповника 5. Напиток Валетек 6. Какао «Несквик» 7. Компот из св. яблок с вит. 8. Кофейный напиток 9. Чай с сахаром 10. Чай с лимоном 11. Сок	180/200 180/200 180/200 180/200 180/200 180/200 180/200 180/200 180/200 180/200 180/200

дополнительно	1. Йогурт 2. Кефир 3. Сырок творожный 4. Печенье 5. Вафли 6. Зефир 7. Конфеты шоколадные 8. Бананы 9. Апельсины 10.Яблоки	180/200 180/200 100
Мучные изделия	1. Булочка ванильная 2. Булочка школьника 3. Булочка с повидлом 4. Булочка творожная 5. Булочка домашняя 6. Манник 7. Коржик молочный 8. Сдоба обыкновенная 9. Шаньга наливная 10.Шаньга с картофелем	60/80 60/80 60/80 60/80 60/80 80 80 60/80 60/80 60/80