



**Ассортиментный перечень блюд,
приготавливаемых и реализуемых на пищеблоке
МКОУ «Ключевская средняя общеобразовательная школа имени А. П. Бирюкова
Шадринского района Курганской области»**

<p><u>Первые блюда:</u> 1. Суп с клецками 2. Суп гороховый 3. Щи 4. Суп овсяный 5. Борщи 6. Куриный бульон с гренками 7. Суп крестьянский 8. Суп с фрикадельками 9. Суп овощной 10. Рассольник 11. Суп молочный 12. Суп с домашней лапшой 13. Суп перловый 14. Суп полевой 15. Уха 16. Суп рисовый</p>	<p><u>Напитки:</u> 1. Кисель 2. Соки 3. Чай 4. Кофейный напиток 5. Какао 6. Компот из сухофруктов и свежих фруктов 7. Молоко 8. Кисломолочные</p>	<p><u>Вторые блюда:</u> 1. Колбасные изделия, кроме копченых. 2. Мясные, рыбные изделия и полуфабрикаты 3. Пельмени, в т. ч. вареники. 4. Кура отварная.</p>	<p><u>Салаты с растительным маслом:</u> 1. Из сырых овощей прошлого года до 1 марта. 2. Из свежих овощей. 3. Из вареных овощей (не более 3 компонентов). 4. Из вареной свеклы и моркови после термической обработки.</p>
<p><u>Каши:</u> Рисовая Пшенная Дружба Геркулесовая Манная Пшеничная с тыквой Гречневая</p>	<p><u>Запеканки:</u> Творожная Картофельная с мясом Суфле куриное Суфле с печенью Омлет с рыбой Рыба под овощами Зразы картофельные Пудинг творожный без сахара Омлет с морковью Лапшевик с творогом</p>	<p><u>Консервированные овощи:</u> Капуста квашеная, огурцы, помидоры, икра кабачковая. Зеленый горошек, кукуруза – после термической обработки.</p>	<p><u>Выпечка:</u> вся (блины без начинки) Пряник Ватрушка с творогом</p>
<p><u>Гарниры:</u> все (крупяные, макаронные изделия, овощные)</p>	<p><u>Фрукты:</u> 1. Яблоко 2. Банан 3. Груша 4. Апельсин</p>		<p><u>Кондитерские изделия:</u> все (без крема)</p>

На все блюда должны быть в наличии технологические карты, утвержденные руководителем учреждения, с указанием источника информации, номера страницы.

В наличии должен быть список технологических карт с указанием файла, в котором карта хранится.

Технологические карты, как и вся документация по организации питания, должна находиться на пищеблоке и быть доступна для использования в работе и контроля.