

Утверждаю:

И.О. Директора

МУП «Столовая №7»



А.В. Карцева

Согласовано:

Директор

МБОУ «СОШ № 2»



**Ассортиментный перечень буфетной  
продукции  
на учебный 2023-2024 год**

**МУП «Столовая №7»**

### Примечание:

При разработки примерного меню использовались:

- сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011 года издания под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна (1);
- сборник рецептур блюд и типовых меню для организации питания школьного возраста, Новосибирск-2021 (2)
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для школьных образовательных учреждений, Пермь 2008г ГОУ ВПО «Пермская государственная медицинская академия» (3);
- сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 года издания под редакцией В.Т. Лапшиной (4);
- таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания 2008 года издания под редакцией И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна (ПР).

Производство готовых блюд и кулинарных изделий осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготовления.

Мучные кулинарные и булочные изделия производятся с использованием яичного порошка и реализуются в свободной продаже.

## Ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся

№ п/п	Наименование пищевых продуктов	Масса (объем) порции, упаковки	Примечание
1	Фрукты (яблоки, груши, апельсины, мандарины, бананы и др.)	-	Реализуются предварительно вымытые, поштучно в ассортименте, в том числе в упаковке из полимерных материалов
2	Вода питьевая, расфасованная в емкости (бутилированная), негазированная	До 500 мл	Реализуются в потребительской упаковке промышленного изготовления
3	Чай, какао, кофейный напиток с сахаром, в том числе с молоком	200 мл	Горячие напитки готовятся непосредственно перед реализацией и реализуются в течении 3-х часов с момента приготовления на мармите
4	Соки плодовые (фруктовые) и овощные, нектары, инстантные витаминизированные	До 500 мл	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
5	Кисломолочные напитки (2,5%, 3,2% жирности)	До 200 мл	Реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
6	Изделия творожные кроме сырков творожных (не более 9% жирности)	До 125 г	Реализуются при условии наличия охлаждаемого прилавка, в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
7	Сыры сычужные твердые для приготовления бутербродов	До 125 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
8	Хлебобулочные и мучные кулинарные изделия	До 100 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке
9	Мучные кондитерские изделия промышленного (печенье, вафли, миникексы, пряники) и собственного производства, в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные)	До 50 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке промышленного изготовления
10	Кондитерские изделия сахарные (ирис тираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	До 25 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

## Продукция собственного производства

№ рецепт.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Ккал
<b>1-ый день (понедельник)</b>						
406,461 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем из свежей капусты	75	4,64	4,57	24,45	157,5
Пром. П-ф	Слойка с повидлом	100	8	14	56	382
415 (1)	Крендель	100	7,08	13,14	55,74	370
<b>2-ой день (вторник)</b>						
406,459 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем из мяса с рисом	75	9,14	5,9	23,99	185,25
410, 468 (1)	Ватрушки из дрожжевого теста с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202
417 (1)	«Гребешок» из дрожжевого теста	80	7,34	11,3	40,24	292
<b>3-ий день (среда)</b>						
743, 748 (4)	Расстегай с курицей	75	8,55	8,85	14,33	171,23
424 (1)	Булочка «Домашняя»	100	7,28	12,52	43,92	318
406,467 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем картофельным с луком	75	4,64	5,03	27,52	174
<b>4-ый день (четверг)</b>						
420 (1)	Котлеты, запеченные в тесте	50/50	11,99	10,41	33,17	274
425 (1)	Булочка «Дорожная»	100	6,78	13,96	42,14	321
406,470 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем яблочным	75	4,1	3,87	34,43	189
<b>5-ый день (пятница)</b>						
406,471 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем вишневым	75	4,4	3,82	32,21	180,75
Пром.п-ф	Слойка с повидлом	100	8	14	56	382
421 (1)	Сдоба обыкновенная	100	7,76	4,72	4,71	262
<b>6-ой день (понедельник)</b>						
406,467 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем картофельным с луком	75	4,64	5,03	27,52	174
415 (1)	Крендель	100	7,08	13,14	55,74	370
417 (1)	«Гребешок» из дрожжевого теста	80	7,34	11,3	40,24	292
<b>7-ой день (вторник)</b>						
420 (1)	Котлеты, запеченные в тесте	50/50	11,99	10,41	33,17	274
410 (1)	Ватрушки из дрожжевого теста с повидлом	75	4,46	2,98	44,12	222
743, 748 (4)	Расстегай с курицей	75	8,55	8,85	14,33	171,23
<b>8-ой день (среда)</b>						
Пром. П-ф	Слойка с повидлом	100	8	14	56	382
424 (1)	Булочка «Домашняя»	100	7,28	12,52	43,92	318
406,459 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем из мяса с рисом	75	9,14	5,9	23,99	185,25
<b>9-ый день (четверг)</b>						
406,470 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем яблочным	75	4,1	3,87	34,43	189
743, 752 (4)	Расстегай с рыбой (скумбрия)	75	7,35	7,88	17,1	165
426 (1)	Булочка с повидлом обсыпная	100	6,6	14,36	41,13	320
<b>10-ый день (пятница)</b>						
406,473 (1)	Пирожки печеные сдобные из дрожжевого теста с фаршем из кураги	75	4,4	3,82	32,21	180,75
421 (1)	Сдоба обыкновенная	100	7,76	4,72	4,71	262
410 (1)	Ватрушки из дрожжевого теста с повидлом	75	4,46	2,98	44,12	222