

"СОГЛАСОВАНО"

Директор МАОУ "Гимназия №3"

А.В. Жмурко

30 августа 2022 г.



**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОДУКЦИИ, РЕАЛИЗУЕМОЙ В
БУФЕТЕ СТОЛОВОЙ МАОУ "ГИМНАЗИЯ №3".**

САЛАТЫ:

1. Салат из свеклы с растительным маслом.
2. Салат из тертой моркови с яблоком (по индивидуальному заказу преподавателей).
3. Винегрет овощной.
4. Салат из белокочанной капусты.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА:

1. Суп картофельный с рыбой.
2. Щи из свежей капусты с картофелем и сметаной.
3. Суп картофельный с макаронными изделиями.
4. Суп из овощей.
5. Суп молочный с крупой рисовой.
6. Рассольник "Ленинградский" с перловой крупой.
7. Суп картофельный с горохом.
8. Борщ из свежей капусты с картофелем.
9. Суп картофельный с крупой рисовой.
10. Суп молочный с макаронными изделиями.

ВТОРЫЕ БЛЮДА:

1. Макароны с сыром.
2. Капуста тушеная свежая.
3. Котлеты рубленые из птицы.
4. Макароны запеченные с яйцом.
5. Соус сметанный.
6. Соус томатный с маслом сливочным.
7. Курица отварная.
8. Тефтели из рыбы.
9. Голубцы ленивые.
10. Бефстроганов из отварной говядины в молочно-сметанном соусе.
11. Гуляш из отварного мяса в молочно-сметанном соусе.
12. Рыба, запеченная с картофелем по-русски.

13. Тефтели из свинины.
14. Печень, тушеная в сметане.
15. Котлета мясная рубленая, запеченная с соусом молочным.
16. Блинчики со сгущенным молоком/вареньем.
17. Драники запеченные со сметаной.
18. Оладьи со сгущенным молоком/вареньем.
19. Оладьи кабачковые со сметаной.
20. Кнели куриные.
21. Голень куриная запеченная.
22. Пельмени с маслом.
23. Котлеты из свинины.
24. Оладьи из печени.
25. Запеканка творожная с вареной сгущенкой или вареньем.
26. Зразы с сыром.
27. Рулет мясной с луком и яйцом.
28. Шашлык куриный.
29. Отбивная куриная в яйце.
30. Котлеты мясокартофельные по-хлыновски.
31. Бифштекс рубленый.
32. Плов из свинины.
33. Котлета мясная рубленая паровая.
34. Гуляш из говядины.
35. Каша молочная рисовая (жидкая).
36. Каша рисовая с изюмом.
37. Каша молочная "Дружба".
38. Котлеты домашние.
39. Жаркое по-домашнему.
40. Печень говяжья по-строгановски.
41. Рыба, тушеная с овощами.
42. Макароны изделия с тертым сыром запеченные.
43. Омлет натуральный.
44. Запеканка картофельная с отварным мясом.
45. Сырники творожные запеченные.

ГАРНИРЫ:

1. Рагу овощное.
2. Рис отварной.
3. Макароны изделия отварные.
4. Каша гречневая рассыпчатая.
5. Картофельное пюре.
6. Капуста тушеная свежая.

НАПИТКИ:

1. Чай с сахаром.
2. Чай с сахаром и лимоном.
3. Кофейный напиток с молоком.
4. Кофейный напиток с молоком сгущенным.
5. Компот из сухофруктов.
6. Компот из вишни.
7. Компот из черной смородины.
8. Компот из малины.
9. Компот из ежевики.
10. Компот из смеси ягод с крыжовником.
11. Компот из клубники.
12. Компот из свежих яблок.
13. Компот из свежих слив.
14. Компот из кураги.
15. Компот из изюма.
16. Напиток клюквенный.
17. Кисель из черной смородины.
18. Кисель из варенья.

ВЫПЕЧКА

1. Крендель сахарный
2. Булочка маковая
3. Булочка с корицей
4. Булочка "Гребешок" с вареной сгущенкой
5. Булочка с повидлом
6. Пирожок с капустой и яйцом
7. Пирожок с рисом и яйцом
8. Пирожок с яблоками
9. Пирожок с картофелем и луком
10. Пирожок с капустой и сельдью
11. Ватрушка с ягодами, яблоками, сметаной
12. Пирожное "Юность"
13. Лепешка сырная
14. Пирожное песочное
15. Рожок песочный с маком

При приготовлении блюд используется:

- "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания" М.: Министерство торговли СССР, 1981.
- "Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания", Сост. Л. Е. Голунова, Санкт-Петербург, Изд. "Профикс" 2003 г.

Индивидуальный предприниматель



Демидова И.В. Демидова