

Утверждаю:

И.О. Директора

МУП «Столовая №7»



Согласовано:

Директор

МБОУ «СОШ № 17»



**Ассортиментный перечень буфетной
продукции
на учебный 2024-2025 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.Г. 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
1-ый день (понедельник)						
406,461 (1)	Пирожки печеные слобные из дрожжевого теста с фаршем из свежей капусты	75	4.64	4.57	24.45	157.5
Пром. П-ф 415 (1)	Слойка с повидлом	100	8	14	56	382
	Крендель	100	7.08	13.14	55.74	370
2-ой день (вторник)						
406,459 (1)	Пирожки печеные слобные 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
3-ий день (среда)						
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 слобные из дрожжевого теста с фаршем картофельным с луком	75	4.64	5.03	27.52	174
4-ый день (четверг)						
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 слобные из дрожжевого теста с фаршем яблочным	75	4.1	3.87	34.43	189
5-ый день (пятница)						
406,471 (1)	Пирожки печеные слобные из дрожжевого теста с фаршем вишневым	75	4.4	3.82	32.21	180.75
Пром.п-ф 421 (1)	Слойка с повидлом	100	8	14	56	382
	Сдоба обыкновенная	100	7.76	4.72	4.71	262
6-ой день (понедельник)						
406,467 (1)	Пирожки печеные слобные 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
7-ой день (вторник)						
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
8-ой день (среда)						
Пром. П-ф 424 (1)	Слойка с повидлом	100	8	14	56	382
	Булочка «Домашняя»	100	7.28	12.52	43.92	318
406,459 (1)	Пирожки печеные слобные из дрожжевого теста с фаршем из мяса с рисом	75	9.14	5.9	23.99	185.25
9-ый день (четверг)						
406,470 (1)	Пирожки печеные слобные 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 обсыпанная	100	6.6	14.36	41.13	320
10-ый день (пятница)						
406,473 (1)	Пирожки печеные слобные 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