

«Утверждаю»

Генеральный директор АО КСП «Волна»

И.О. Яхина



**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
БЛЮД СВОБОДНОГО ВЫБОРА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ С РАЗДАЧИ
ЧЕРЕЗ ТЕРМИНАЛЫ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
НЕВСКОГО РАЙОНА Г. САНКТ – ПЕТЕРБУРГА
(2023 – 2024 г.)**

Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
1-я неделя			
ПОНЕДЕЛЬНИК 1- день			
1 БЛЮДА			
1	Суп картофельный с фасолью и курой (филе)	108	2013 250/ ⁴ 15 ⁴
2	Щи со свининой и сметаной	83	2008 250/10/5
2 БЛЮДА			
1	Рыба, запечённая с помидорами	351	2013 100
2	Котлета натуральная из филе птицы (на шпажке)	454	1996 100
3	Мясо тушеное	257	2008 100
4	Кура запечённая (крылышки куриные)	450 т/т/к	1996 150
5	Свинина по - деревенски	9.212 т/т/к	2005 100
6	Капуста цветная, запеченная под соусом	287	2004 210
ГАРНИРЫ			
1	Ризотто с овощами	548	2011 180
2	Картофель запечённый (с чесноком и укропом)	474 т/т/к	1996 180
3	Каша гречневая рассыпчатая	302	2011 180
3 БЛЮДА			
1	Компот из кураги	401	2008 200
2	Напиток клюквенный	437	2008 200
3	Чай с сахаром	430	2008 200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г	
1-я неделя				
Вторник 2-й день				
1 БЛЮДА				
1	Борщ из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	84	2013	250/15/5
2	Уха карельская со сливками и филе рыбы (горбуша, треска)	204 т/т/к	1997	200/30
2 БЛЮДА				
1	Пельмени из говядины и свинины собственного производства отварные с маслом сливочным	661	1996	200/10
2	Шницель натуральный рубленый из говядины	271	2008	100
3	Птица по – столичному (филе кури, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
4	Рыба, запечённая по - уральски	319 т/т/к	1996	100
5	Поджарка из свинины	376	1996	75/25
6	Овощи фаршированные мясом и рисом (перец и помидоры свежие, соус сметанный)	303 т/т/к	2008	245
ГАРНИРЫ				
1	Капуста цветная отварная	126	2008	180
2	Спагетти с овощами	332 т/т/к	2008	180
3	Картофель отварной	333	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Напиток из чёрной смородины	771	1997	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из вишни	394	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида				

Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
1-я неделя Среда 3-й день			
1 БЛЮДА			
1. Суп картофельный с вермишелью и курой (филе)	100	2008	250/10
2. Рассольник ленинградский с говядиной и сметаной	91	2008	250/10/5
2 БЛЮДА			
1 Свинина, запеченная с сыром	9.212	2005	100
2 Шашлык из рыбы (треска, запеченная на шпажке)	371т/т/к	1997	100
3 Филе из кур в белках (запеченное в яйце)	10.15т/т/к	2005	100
4 Котлеты натуральные рубленые (колбаски на шпажке)	414 т/т/к	1996	100
5 Биточки по - белорусски	479	1997	100
6 Запеканка капустная с маслом сливочным	155	2008	240/10
ГАРНИРЫ			
1 Макароны изделия отварные	331	2008	180
2 Пюре картофельное	335	2008	180
3 Рагу овощное	351	2008	200
3 БЛЮДА			
1 Напиток лимонный	436	2008	200
2 Чай с сахаром	430	2008	200
3 Компот из кураги	401	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

№ п/п	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуе мый выход г
2-ая неделя				
Четверг 10 -й день				
1 БЛЮДА				
1	Рассольник ленинградский с курой (филе) и сметаной	91	2008	250/10/5
2	Суп крестьянский с крупой, говядиной и сметаной	94	2008	250/15/5
2 БЛЮДА				
1	Свинина, запеченная с овощами	9.217	2005	260
2	Филе из кур в белках (запеченное в яйце)	10.15 т/т/к	2005	100
3	Сиченики рыбные (по – капитански)	8.55.т/т/к	2005	100
4	Котлета особая (говядина, свинина)	269	2011	100
5	Битки старинные по - боярски	1.305 т/т/к	2002	100
6	Капуста цветная, запеченная под соусом	287	2004	210
ГАРНИРЫ				
1	Картофель отварной	333	2008	180
2	Рагу овощное	351	2008	200
3.	Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из вишни	394	2008	200
2	Кисель из сока плодово - ягодного	411	2008	200
3	Чай с сахаром	430	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

п/п	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
2-ая неделя				
Пятница 11 -й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп картофельный с рыбой	92	2008	250/25
2	Борщ сибирский с говядиной и сметаной	80	2008	250/10/10
2 БЛЮДА				
1	Котлеты натуральные в соусе запечённые (из нарезанного филе кури с соусом сметанным, запечённые)	491т/т/к	1997	100
2	Битки « Российские»	9.161	2005	100
3	Гуляш (из говядины)	260	2011	100
4	Птица по – столичному (филе кури, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
5	Филе форели припущенное, соус тар – тар	229 т/т/к	2008 т/т/к	60/ 30
6	Голубцы овощные	177	2008	250
ГАРНИРЫ				
1	Ризотто с овощами	548	2011	180
2	Капуста свежая тушёная	131	2008	180
3	Макаронные изделия отварные	331	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из свежих яблок	394	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из чёрной смородины	375	2010	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			