

«Утверждаю»

Генеральный директор АО КСП «Волна»

И.О. Яхина



202 _ г.

**АССОРТИМЕНТНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ
БЛЮД СВОБОДНОГО ВЫБОРА ДЛЯ РЕАЛИЗАЦИИ С РАЗДАЧИ
ЧЕРЕЗ ТЕРМИНАЛЫ В ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ
НЕВСКОГО РАЙОНА Г. САНКТ – ПЕТЕРБУРГА
(с 01.11. 2022- по 31.05. 2023гг.)**

№ п/	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду емый выход г
1-я неделя				
ПОНЕДЕЛЬНИК 1- день				
	1 БЛЮДА			
1	Суп картофельный с фасолью и курой (филе)	108	2013	250/ 15
2	Щи с курой (филе) 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	Биточки по - кишинёвски	4.30	2002	100
5	Свинина по - деревенски	9.212 т/т/к	2005	100
6	Капуста цветная, запеченная под соусом	287	2004	210
	ГАРНИРЫ			
1	Капуста цветная отварная	126	2008	180
2	Картофель тушеный с луком	132	2008	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	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду емый 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	Суп картофельный с рыбой	92	2008	250/25
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 курицы, 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	Голубцы с мясом и рисом (соус сметанный с томатом)	304/372	2008	180/70
ГАРНИРЫ				
1	Пюре картофельное	335	2008	180
2	Рис припущенный	326	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	Г. 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, запечённая на шпажке)	371т/т/к	1997	100
3	Филе из кур в белках (запеченное в яйце)	10.15т/т/к	2005	100
4	Макаронны отварные с овощами (паста- школьная с овощами), соус томатный с мясными шариками (из говядины)	332 т/т/к 364 9.181т/т/к	2008 2005	180 40 100 (40/60)
5	Биточки по - белорусски	479	1997	100
6	Запеканка капустная с маслом сливочным	155	2008	240/10
ГАРНИРЫ				
1	Ризотто с овощами	548	2011	180
2	Макаронные изделия отварные (спагетти)	331т/т/к	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			

	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
1-я неделя				
Четверг 4-й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп крестьянский с крупой (перловой) и курой (филе)	94	2008	250/10
2	Суп картофельный с горохом и говядиной	99	2008	250/10
2 БЛЮДА				
1	Филе из кур в сыре (запеченное)	10.14т/т/к	2005	100
2	Шницель свиной отбивной	382	1996	100
3	Котлеты пожарские	876т/т/к	2011	100
4	Рыба «Аппетитная»	385	2004	150
5	Говядина рубленая запеченная – «Нежная» (фарш мясной, запеченный с яйцами)	9.151т/т/к	2005	120
6	Зразы картофельные с соусом сметанным с томатом	146	2008	200/50
ГАРНИРЫ				
1	Капуста свежая тушеная	131	2008	180
2	Рис отварной	325	2008	180
3	Картофель тушеный с луком	132	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из вишни	394	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Напиток апельсиновый	436	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

№ п/	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекоменду емый выход г
1-я неделя				
Пятница – 5 день				
1 БЛЮДА				
1	Борщ сибирский с мясными фрикадельками и сметаной	80/68	2008	250/30/10
2	Суп из овощей со сметаной говядиной отварной	95	2008	250/10/10
2 БЛЮДА				
1	Рыба, запечённая с помидорами	351	2013	100
2	Шницель (из филе кури)	382 т/т/к	1996	100
3	Зразы рубленые из кур с омлетом и овощами	298	2011	100
4	Печень по-деревенски (запеченная в яйце)	409 т/т/тк	1996	100
5	Бефстроганов	375	1996	100
6	Оладьи капустные, соус сметанный	218	2013	200/50
ГАРНИРЫ				
1	Каша гречневая рассыпчатая	302	2011	180
2	Пюре картофельное	335	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Кисель из клюквы	403	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из свежих груш	394	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

1-ая неделя
Суббота 6 –й день

1 БЛЮДА

1	Бульон овощной с яйцом и пирожком сдобным печёным с рисом	67 213 451	2008	250 20 50
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	97 68	2008	250 30

2 БЛЮДА

1	Куриная грудка, фаршированная (рулетики фаршированные)	854г/т/к	2011	100
2	Рыба припущенная	227	2011	100
3	Свинина « Аппетитная»	9.25.т/т/к	2005	100
4	Лазанья по – школьному из курицы (кулебяка)	742г/т/к	2004	200
5	Печень по – строгоновски	256	2008	100 (50/50)

ГАРНИРЫ

1	Рагу овощное	351	2008	200
2	Макаронные изделия отварные	331	2008	180

3 БЛЮДА

1	Компот из кураги	401	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из чёрной смородины	375	2010	200

Выпечные изделия собственного
производства 2- вида

№ п/	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Г СКОМБДУ ЕМЫЙ ВЫХОД Г
2-ая неделя				
ПОНЕДЕЛЬНИК 7-й день				
1 БЛЮДА				
1	Щи из квашеной капусты с говядиной и сметаной	85	2008	250/15/5
2	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	92 69	2008	250 30
2 БЛЮДА				
1	Рыба, запеченная с яйцом и отварным картофелем с маслом сливочным	236	2008	200/10
2	Тефтели с яйцом	5.43	2002	120 (80/40)
3	Свинина, запечённая с сыром (по – французски)	9.212т/т/к	2005	100
4	Птица по – столичному (филе кури, запечённое в белой панировке)	456т/т/к	1996	100
5	Голубцы с мясом и рисом (соус сметанный с томатом)	304/372	2008	180/70
ГАРНИРЫ				
1	Рис припущенный с томатом	327	2008	180
2	Картофель отварной	333	2008	180
3	Макароны отварные с овощами	332	2008	150
3 БЛЮДА				
1	Компот из вишни	394	2008	200
2	Кисель плодово – ягодный	411	2008	200
3	Компот из апельсинов	399	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

№ п/	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход г
2-ая неделя				
ВТОРНИК 8-й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп картофельный с бобовыми, говядиной и гречками (с горохом)	99 73	2008	250/10 10
2	Борщ из свежей капусты с картофелем и сметаной (с отварными мясными продуктами)	76	2008	250/5 15
2 БЛЮДА				
1	Свинина по - болгарски	9.212 т/т/к	2005	100
2	Котлета натуральная из филе птицы (на шпайке)	454т/т/к	1996	100
3	Пельмени запеченные в сметане	669	1996	220
4	Рыба тушёная в томате с овощами	231	2008	100
5	Котлета полтавская	427т/т/к	1996	100
6	Зразы картофельные с луком и яйцом, маслом сливочным	146к/к	2008	240/10
ГАРНИРЫ				
1	Пюре картофельное	335	2008	180
2	Каша гречневая рассыпчатая	323	2011	180
3	Ризотто с овощами	548	2011	180
3 БЛЮДА				
1	Напиток апельсиновый	679	2013	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Кисель из клюквы	403	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			

№ п/п	Наименование	№ Технологической карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуемый выход Г
2-ая неделя				
Среда 9-й день				
1 БЛЮДА				
1	Щи из свежей капусты с картофелем, говядиной и сметаной	84	2008	250/10/5
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	97 68	2008	250 25
2 БЛЮДА				
1	Рыба «Аппетитная»	385	2004	150
2	Шницель (из филе курицы)	382 т/т/к	1996	100
3	Котлеты мясо – картофельные по-хлыновски	417	1996	100
4	Индейка, тушенная в соусе с овощами	308	2008	250
5	Шницель из капусты, фаршированный говядиной с соусом основным белым	465т/т/к 360	2011 2008	200 30
6	Картофель, запечённый с яйцом и помидорами	260	2004	260
ГАРНИРЫ				
1	Капуста цветная отварная	126	2008	180
2	Картофель тушенный	133	2008	180
3	Макаронные изделия отварные с овощами (паста – школьная с овощами), соус томатный	332 364	2008	180 40
4	Макаронные изделия отварные (спагетти)	331 т/т/к	2008	180
5	Рис отварной	325	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Напиток клюквенный	437	2008	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Компот из свежих мандаринов	399	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 украинские (по – капитански)	8.55.т/т/к	2005	100
4	Котлета особая	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	350	2008	180
3.	Каша гречневая рассыпчатая	323	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Компот из вишни	394	2008	200
2	Кисель плодово - ягодный	411	2008	200
3	Чай с сахаром	430	2008	200
Выпечные изделия собственного производства 2- вида				

№ п/п	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуе мый 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			

№ п/п	Наименование	№ Технологичес кой карты, рецептуры	Сборник	Рекомендуе мый выход г
2-ая неделя				
Суббота 12 -й день				
1 БЛЮДА				
1	Суп – лапша домашняя с курой отварной	86	2012	250/10
2	Суп картофельный с крупой и говядиной (с рисом)	101	2011	250/15
2 БЛЮДА				
1	Шницель (из филе кури)	382 т/т/к	1996	100
2	Печень по-строгановски	255	2011	50/50
3	Свинина тушёная с капустой и яблоками	269	2008	280
4	Котлета куриная по - белоруски	10.35.	2005	100
5	Рыба, запечённая с луком, по - домашнему	397	2001	100/10
ГАРНИРЫ				
1	Картофель отварной	333	2008	180
2	Каша гречневая рассыпчатая	323	2008	180
3 БЛЮДА				
1	Кисель из яблок	352	2011	200
2	Чай с сахаром	430	2008	200
3	Напиток клюквенный	437	2008	200
	Выпечные изделия собственного производства 2- вида			