

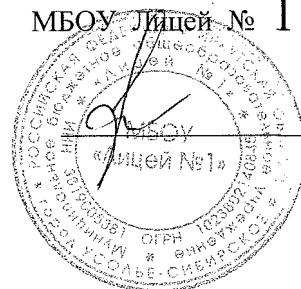
Утверждаю:  
И.О. Директора



Согласовано:  
Главный государственный санитарный  
врач в г. Усолье -Сибирское и Усольском районе



Согласовано:  
Директор  
МБОУ Лицей № 1



# Ассортиментный перечень буфетной продукции на учебный 2020-2021 год

## МУП «Столовая №7»

### Примечание:

При разработки примерного меню использовались: сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания при общеобразовательных школах 2004 года издания под редакцией В.Т. Лапшиной; сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях 2011 года издания под редакцией М.П. Могильного и В.А. Тутельяна; таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания 2008 года издания под редакцией И.М. Скурихина и В.А. Тутельяна.

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

В исключительных случаях допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности, согласно СанПиН 2.4.5.2409-08 п.п. 6.6 и 6.22.

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 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 (иристираженный, зефир, кондитерские батончики, конфеты, кроме карамели), в т.ч. обогащенные микронутриентами (витаминизированные), шоколад	До 25 г	Реализуются в ассортименте, в потребительской упаковке

## Неделя первая

№ рецепт.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Ккал
<b>1-ый день (понедельник)</b>						
№743,752(2004)	Расстегаи с рыбой (горбуша)	75	7,12	6,51	20,53	181,0
№ 425	Булочка дорожная	50	3,39	6,98	21,07	160,5
№ 406	Пирожки печеные с повидлом	75	4,11	1,35	41,43	194,0
<b>2-ой день (вторник)</b>						
№ 420	Сосиски, запеченные в тесте	50/50	9,6	13,84	26,9	271,0
№ 406,467	Пирожки печеные с картофелем и луком	75	4,51	2,3	30,41	160,0
№421	Сдоба обыкновенная	50	3,88	2,36	23,55	131
<b>3-ий день (среда)</b>						
№738,750(2004)	Пирожки печеные с курагой	75	3,98	4,02	30,86	176,0
№ 410,468	Ватрушки с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,0
№ 424	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	21,96	159,0
<b>4-ый день (четверг)</b>						
№ 420	Колбаса вареная, запеченная в тесте	50/50	10,27	12,88	27,33	266
№ 410	Ватрушки с повидлом	75	4,46	2,98	44,12	222,0
№ 415	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185
<b>5-ый день (пятница)</b>						
№ 406,470	Пирожки печеные с яблоками	75	4,11	1,44	35,53	125
№ 406,461	Пирожки печеные со свежей капустой	75	4,71	1,92	27,53	146,0
№ 772 (2004)	Булочка с маком	75	6,075	2,325	39,45	206,25

## Неделя вторая

№ рецепт.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Б	Ж	У	Ккал
<b>6-ой день (понедельник)</b>						
№743,752(2004)	Расстегаи с рыбой (горбуша)	75	7,12	6,51	20,53	181,0
№ 425	Булочка дорожная	50	3,39	6,98	21,07	160,5
406	Пирожки печеные с повидлом	75	4,11	1,35	41,43	194,0
<b>7-ой день (вторник)</b>						
№ 420	Сосиски, запеченные в тесте	50/50	9,6	13,84	26,9	271,0
№ 406,467	Пирожки печеные с картофелем и луком	75	4,51	2,3	30,41	160,0
№421	Сдоба обыкновенная	50	3,88	2,36	23,55	131
<b>8-ой день (среда)</b>						
№738,750(2004)	Пирожки печеные с курагой	75	3,98	4,02	30,86	176,0
№ 410,468	Ватрушки с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,0
№ 424	Булочка домашняя	50	3,64	6,26	21,96	159,0
<b>9-ый день (четверг)</b>						
№ 420	Колбаса вареная, запеченная в тесте	50/50	10,27	12,88	27,33	266
№ 410	Ватрушки с повидлом	75	4,46	2,98	44,12	222,0
№ 415	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185
<b>10-ый день (пятница)</b>						
№ 406,470	Пирожки печеные с яблоками	75	4,11	1,44	35,53	125
№ 406,461	Пирожки печеные со свежей капустой	75	4,71	1,92	27,53	146,0
№ 772 (2004)	Булочка с маком	75	6,075	2,325	39,45	206,25