приложение 4
к приказу от 25.08.2023 г. № 02-02/448

Перечень технологических карт приготовления блюд в соответствии с утвержденными перспективными меню
2023-2024 учебный год

№ п/п	Название приготовляемого блюда	№ карты
1.	Борщ с капустой и картофелем	1
2.	Рассольник	2
3.	Суп из овощей	3
4.	Суп картофельный с бобовыми	4
5.	Суп картофельный с макаронными изделиями	5
6.	Суп картофельный	6
7.	Суп с рыбными консервами	7
8.	Бульон костный	8
9.	Суп молочный с крупой	9
10.	Капуста тушеная	10
11.	Каша рассыпчатая	11
12.	Каша рассыпчатая (с маслом или сахаром)	12
13.	Макаронные изделия отварные	13
14.	Макаронные изделия отварные	14
15.	Пюре картофельное	15
16.	Рис отварной	16
17.	Голубцы ленивые	17
18.	Гуляш	18
19.	Жаркое по-домашнему	19
20.	Котлеты домашние с маслом	20
21.	Котлеты, биточки, шницели (с маслом)	21
22.	Мясо отварное	22
23.	Печень говяжья по-строгановски	23
24.	Плов из птицы или кролика	24
25.	Птица или кролик тушеные в соусе	25
26.	Сосиски, сардельки отварные	26
27.	Котлеты (биточки) рыбные	27
28.	Винегрет овощной	28
29.	Икра морковная	29
30.	Икра овощная (промышленного производства)	30
31.	Икра свекольная	31
32.	Салат из зеленого горошка	32
33.	Салат из квашеной капусты	33
34.	Салат из свеклы отварной	34
35.	Салат из свеклы с зеленым горошком	35
36.	Салат из соленых огурцов с луком	36
37.	Салат из соленых помидоров с луком	37
38.	Вареники ленивые отварные (с маслом)	38
39.	Вареники ленивые (полуфабрикат)	39
40.	Пудинг из творога (запеченый0 (с соусом)	40
41.	Омлет натуральный	41
42.	Яйца вареные	42

43.	Какао с молоком	43
44.	Кисель из смеси сухофруктов	44
45.	Компот из свежемороженых ягод	45
46.	Компот из свежих плодов (яблоки, айва или груша)	46
47.	Компот из смеси сухофруктов	47
48.	Соки овощные, фруктовые и ягодные	48
49.	Чай с лимоном	49
50.	Чай-заварка	50
51.	Чай с молоком или сливками	51
52.	Чай с сахаром, вареньем, джемом, медом, повидлом (сахар)	52
53.	Масло (порциями)	53
54.	Сыр (порциями) Российский)	54
55.	Соус молочный (для подачи к блюду)	55
56.	Соус сметанный	56
57.	Плоды или ягоды свежие	57
58.	Хлеб пшеничный	58
59.	Хлеб ржаной	59
60.	Апельсин	60
61.	Кисель витаминизированный из концентрата промышленного производства	61
62.	Кукуруза сахарная	62
63.	Салат из свежих огурцов	63
64.	Шницель из курицы	64
65.	Кефир, ряженка	65
66.	Творожно-пшенная запеканка	66
67.	Запеканка со свежими плодами	67
68.	Пирог открытый с повидлом	68
69.	Оладьи	69
70.	Булочка школьная	70
71.	Пирожок с яблочным джемом	71
72.	Салат из свежих огурцов и помидоров	72
73.	Салат из моркови с яблоками	73
74.	Салат из кукурузы (консервированной)	74
75.	Йогурт или биойогурт фруктовый питьевой	75
76.	Молоко кипяченое	76
77.	Молоко сгущенное с сахаром	77
78.	Ватрушка творожная	78
79.	Ватрушка с джемом	79
80.	Тефтели мясные	80
81.	Мандарин	81
82.	Сырники	82
83.	Салат из белокочанной капусты	83
84.	Помидор в нарезке	84
85.	Овощи натуральные соленые	85
86.	Картофель отварной	86
87.	Рагу из овощей	87
88.	Салат витаминный	88

Подписано цифровой подписью: Богатырева Елена Александровна
DN: cn=Богатырева Елена Александровна, o=Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение "Центр образования г.Певек", ou, email=centr42@rambler.ru, c=RU
Дата: 2023.08.25 13:40:53 +12'00'