



Утверждаю
Заведующий МДОУ
«Моржинский детский сад №2»
Хайбуллина Т.В.
«11» _____ 2023 г.

**Ассортиментный перечень
блюд, приготавливаемых для детей в
МДОУ «Моржинский д/с №2»
на 2023-2024 учебный год**

1 БЛЮДО

1. Борщ с капустой и картофелем
2. Рассольник домашний
3. Рассольник ленинградский
4. Суп картофельный с крупой
5. Суп картофельный с бобовыми
6. Суп картофельный с макаронными изделиями
7. Суп картофельный с мясными фрикадельками
8. Суп картофельный с рыбными фрикадельками
9. Суп с рыбными консервами
10. Суп молочный с макаронными изделиями
11. Суп молочный с крупой
12. Суп с макаронными изделиями и картофелем
13. Суп с макаронными изделиями и картофелем
14. Уха с перловой крупой
15. Щи из свежей капусты с картофелем

3 БЛОДО

1. Какао с молоком сгущенным
2. Какао с молоком
3. Кофейный напиток с молоком
4. Кофейный напиток с молоком сгущенным
5. Кисель из концентрата на плодовых или ягодных экстрактах
6. Компот из смеси сухофруктов
7. Компот из свежих плодов
8. Напиток из плодов шиповника
9. Молоко кипяченое
10. Сок
11. Чай с молоком
12. Чай с сахаром
13. Чай с лимоном

крупяные блюда

1. Каша вязкая гречневая
2. Каша из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая
3. Каша гречневая вязкая
4. Каша манная вязкая
5. Каша перловая вязкая
6. Каша рисовая вязкая
7. Каша ячневая вязкая
8. Каша пшеничная вязкая
9. Каша пшенная вязкая
10. Каша вязкая молочная из риса и пшена
11. Каша «Дружба»

2 БЛЮДО

Гарниры

1. Бобовые отварные с маслом
2. Картофель отварной
3. Капуста тушеная (гарнир)
4. Картофельное пюре (гарнир)
5. Макароны изделия отварные с маслом
6. Макароны с сыром
7. Рагу из овощей
8. Рис отварной
9. Яйца вареные

Блюда из мяса

1. Гуляш
2. Голубцы с мясом и рисом
3. Жаркое по-домашнему
4. Запеканка картофельная с мясом или печенью
5. Запеканка из печени с рисом
6. Котлеты, биточки, шницели рубленные
7. Плов из отварной говядины
8. Тефтели из печени с рисом
9. Фрикадельки мясные в соусе

Блюда из с/х птицы и кролика

1. Котлеты, биточки, шницели припущенные
2. Котлеты рубленые из птицы
3. Плов из птицы
4. Птица отварная
5. Рагу из птицы
6. Фрикадельки из птицы

Блюда из рыбы

1. Котлеты или биточки рыбные
2. Рыба, запеченная с картофелем по-русски
3. Рыба, припущенная в молоке
4. Рыба отварная
5. Тефтели рыбные
6. Фрикадельки рыбные

БЛЮДА ИЗ ТВОРОГА

1. Вареники ленивые
2. Запеканка из творога
3. Пудинг из творога (запеченный)
4. Пудинг из творога с яблоками
5. Сырники из творога

6. Сырники с морковью

МУЧНЫЕ И КУЛИНАРНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

1. Булочка домашняя
2. Ватрушки
3. Оладьи
4. Пирожки печеные со свежей капустой
5. Пирожки печеные с рисовой с яйцом
6. Пирожки печеные с творогом
7. Пирожки печеные с яблоками
8. Пирожки печеные с повидлом

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЙ ГАРНИР, ЗАКУСКИ

1. икра свекольная или морковная
2. Салат из репчатого лука
3. Салат из зеленого горошка консервированного
4. Овощи отварные с маслом (гарнир)
5. Рыба соленая (порциями)

ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА

1. Батон нарезной
2. Масло (порциями)
3. Масло сливочное
4. Масло растительное
5. Молоко сгущенное
6. Овощи натуральные
7. Плоды свежие
8. Сметана
9. Сыр (порциями)
10. Хлеб пшеничный
11. Хлеб ржаной
12. Хлеб столовый (ржано-пшеничный)

Бутерброды

1. Бутерброд с сыром
2. Бутерброд с маслом

СОУСЫ

1. Соус белый основной
2. Соус молочный (для подачи к блюду)
3. Соус молочный (сладкий)
4. Соус молочный (для затекания овощей, мяса, рыбы)
5. Соус молочный густой (для фарширования)
6. Соус молочный с морковью
7. Соус молочный к блюдам (2й вариант)
8. Соус сметанный