



«Утверждаю»

Заведующий МДОУ

«Красноярский
детский сад «Шудыр»

Кириллова В.И. Кириллова

Приказ № 6 «08» 02 2024г.

Ассортиментный перечень блюд
для организации общественного питания детей в
МДОУ «Красноярский детский сад «Шудыр»

Каши	
1.	Каша вязкая из круп с черносливом
2.	Каша гречневая вязкая на молоке
3.	Каша кукурузная молочная
4.	Каша манная молочная жидкая
5.	Каша молочная ассорти (рис, пшено)
6.	Каша овсяная "геркулес" жидкая
7.	Каша пшеничная молочная жидкая
8.	Каша пшенная молочная
9.	Каша рисовая рассыпчатая с изюмом
10.	Каша ячневая молочная

Первые блюда	
1.	Борщ с мясом и со сметаной
2.	Рассольник на мясном бульоне
3.	Суп картофельный с бобовыми на мясном бульоне
4.	Суп овощной на курином бульоне
5.	Суп с клецками на курином бульоне
6.	Суп с макаронными изделиями на мясном бульоне
7.	Суп с рыбными консервами
8.	Суп с рыбными консервами
9.	Щи из квашеной капусты на мясном бульоне
10.	Щи из свежей капусты на мясном бульоне

Вторые блюда	
1.	Жаркое по-домашнему
2.	Запеканка картофельная с мясом или печенью
3.	Котлеты (биточки или шницели) мясные
4.	Котлеты или биточки рыбные запеченные
5.	Плов из птицы
6.	Суфле куриное
7.	Тефтели мясные
8.	Тефтели рыбные тушеные

Третьи блюда	
1.	Какао с молоком
2.	Кисель из кураги
3.	Кисель из плодов или ягод свежих
4.	Компот из апельсинов или мандаринов
5.	Компот из изюма
6.	Компот из кураги и изюма
7.	Компот из свежих плодов
8.	Компот из свежих ягод
9.	Компот из сушеных фруктов
10.	Компот из чернослива и изюма
11.	Кофейный напиток с молоком

12.	Чай с вареньем (джемом или повидлом)
13.	Чай с лимоном
14.	Чай с сахаром

Гарниры и дополнительные гарнировки

1.	Бобовые в соусе
2.	Гречневый гарнир
3.	Капуста тушеная
4.	Макаронные изделия (отварные)
5.	Пюре картофельное
6.	Рис отварной
7.	Яйца вареные

Творожные и молочные блюда

1.	Вареники ленивые
2.	Запеканка из творога с морковью
3.	Молоко кипяченое
4.	Оладьи из творога
5.	Пудинг из творога с рисом
6.	Суп молочный с макаронными изделиями

Блюда из овощей; Салаты

1.	Винегрет овощной
2.	Огурец свежий
3.	Огурец соленый
4.	Помидор свежий
5.	Салат из капусты и моркови с растительным маслом
6.	Салат из картофеля с солеными огурцами
7.	Салат из квашеной капусты
8.	Салат из моркови с яблоками с растительным маслом
9.	Салат из огурцов с растительным маслом
10.	Салат из помидоров свежих с перцем сладким с растительным маслом
11.	Салат из свеклы
12.	Салат из соленых огурцов с луком
13.	Свекла, тушенная в соусе

Соки; Фрукты

1.	Сок фруктовый (овощной)
2.	Фрукты свежие (апельсин)
3.	Фрукты свежие (апельсины или мандарины)
4.	Фрукты свежие (бананы)
5.	Фрукты свежие (груша)
6.	Фрукты свежие (яблоко)

Мучные блюда; Соусы

1.	Пирожки печеные из дрожжевого теста (простые)
2.	Слойка с повидлом

3.	Соус клюквенный
4.	Соус молочный (сладкий)
5.	Соус сметанный

Кондитерские изделия; Бутерброды; Хлеб	
1.	Вафли
2.	Зефир
3.	Конфеты
4.	Крекеры (печенье)
5.	Пастила
6.	Бутерброд с сыром
7.	Бутерброд с маслом
8.	Хлеб пшеничный
9.	Хлеб ржаной