

ПРИКАЗ

№ 135

от 13.10.2020 г.

«Об утверждении технологических карт»

С целью организации сбалансированного рационального питания обучающихся школы, строгого выполнения и соблюдения технологии приготовления блюд

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить технологические карты для детей в возрасте от 2 до 7 лет. (Приложение 1);
2. Утвердить технологические карты для обучающихся 1-11 классов (Приложение 2).
3. Поварам школы Шведовой Н.А. и Киктевой Е.В.:
 - 3.1. Работать строго в соответствии с технологическими картами и по меню - требованию на каждый день.
4. Медицинской сестре Литвиновой Т.П.:
 - 4.1. При составлении меню-требования на каждый день придерживаться примерного 10-дневного меню.
 - 4.2. Осуществлять ежедневный контроль за качеством питания в школе, за санитарным состоянием пищеблока.
5. Контроль за выполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:

В.И. Самсонова

С приказом ознакомлены:



Литвинова Т.П. 13.10.2020г.

Перечень технологических карт

№	ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА. Бутерброды и салаты
1	Тесто дрожжевое
2	Тесто для оладий
3	Пирог открытый с повидлом
4	Пирожки печеные из дрожжевого теста
5	Ватрушки из дрожжевого теста
6	Булочка домашняя
7	Сдоба обыкновенная
8	Хлеб пшеничный 20
9	Хлеб пшеничный 50
10	Бутерброды
11	Хлеб ржаной
12	Бутерброд с джемом или повидлом
13	Масло сливочное (порциями)
14	Бутерброд с маслом
15	Сыр порциями
16	Бутерброд с сыром
17	Яйца вареные 40
18	Омлет натуральный
19	Яйца вареные
20	Оладьи с маслом и сахаром
21	Соус сметанный
22	Оладьи из творога
23	Печенье
24	Вафли
25	Фрукты и ягоды свежие
26	Апельсин
27	Овощи по сезону
28	Салат из свежих огурцов
29	Салат из квашеной капусты
30	Салат из свежих помидоров и огурцов
31	Салат из соленых огурцов с луком
32	Салат из белокочанной капусты с яблоками
33	Салат из моркови
34	Винегрет овощной
35	Салат из белокочанной капусты
36	Салат из свежих помидоров и огурцов
37	Салат витаминный
38	Салат из свеклы

39	Салат из зеленого горошка
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	
40	Свекольник со сметаной
41	Суп картофельный с бобовыми
42	Борщ с картофелем
43	Суп картофельный с клецками
44	Рассольник Ленинградский
45	Щи из свежей капусты с картофелем
46	Суп картофельный
47	Суп рисовый с говядиной и томатной пастой
48	Суп гороховый с гренками
49	Суп рыбный «Лосось»
50	Суп картофельный с макаронными изделиями
51	Суп картофельный с мясными фрикадельками
52	Суп картофельный с крупой
Блюда из мяса и птицы	
53	Птица, тушенная в соусе с овощами
54	Фрикадельки мясные в соусе
55	Гуляш из отварного мяса
56	Голубцы ленивые
57	Тефтели мясные
58	Гуляш
59	Котлеты, биточки, шницели
60	Бефстроганов из отварного мяса
Блюда из рыбы	
61	Котлеты или биточки рыбные
62	Тефтели рыбные
63	Рыба припущенная
64	Рыба, запеченная с морковью
Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий	
65	Каша вязкая с маслом и сахаром, молочная
66	Запеканка из творога
67	Вареники ленивые
68	Каша молочная жидкая «Геркулес»
69	Каша жидкая (манная)
70	Каша жидкая (пшеничная)
71	Суп молочный с макаронными изделиями
72	Каша жидкая (гречневая)
73	Каша гречневая рассыпчатая с маслом
74	Каша гречневая рассыпчатая с маслом и сахаром
ГАРНИРЫ	
75	Макаронные изделия отварные
76	Макаронные отварные с сыром
77	Капуста тушенная
78	Пюре картофельное с морковью

79	Рис припущенный
80	Каша рассыпчатая
СЛАДКИЕ БЛЮДА	
81	Кисель из повидла, джема, варенья
82	Чай с молоком или сливками
83	Какао с молоком
84	Кисель из концентрата
85	Компот из свежих плодов
86	Кефир, ацидофилин, простакваша, ряженка
87	Молоко кипяченое
88	Соки овощные, фруктовые и ягодные
89	Кофейный напиток с молоком
90	Компот из смеси сухофруктов
91	Чай с сахаром

Перечень технологических карт

№	ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА. Бутерброды и салаты
1	Тесто для оладий
2	Оладьи
3	Хлеб пшеничный 50
4	Хлеб ржаной 50
5	Масло сливочное (порциями)
6	Бутерброд с маслом
7	Бутерброд с джемом или повидлом
8	Салат из моркови
9	Салат витаминный
10	Салат из зеленого горошка
11	Салат из белокочанной капусты
12	Салат из свеклы
ПЕРВЫЕ БЛЮДА	
13	Свекольник
14	Суп молочный с макаронными изделиями
15	Суп картофельный с бобовыми
16	Суп картофельный с мясными фрикадельками
17	Суп картофельный
18	Щи из свежей капусты с картофелем
19	Рассольник Ленинградский
20	Суп рыбный «Лосось»
21	Борщ с картофелем
22	Суп картофельный с крупой
23	Суп картофельный с макаронными изделиями
Блюда из картофеля, овощей, круп и макаронных изделий	
24	Каша рассыпчатая
25	Запеканка из творога со сгущенным молоком
26	Омлет натуральный с маслом сливочным
27	Запеканка из творога
28	Каша вязкая с маслом и сахаром, молочная
29	Каша жидкая (гречневая)
30	Каша жидкая «Геркулес»
31	Каша манная молочная
32	Каша рассыпчатая
33	Каша жидкая (пшеничная)
ГАРНИРЫ	
34	Макаронные отварные с сыром
35	Пюре картофельное
36	Рис припущенный

37	Каша гречневая рассыпчатая с маслом
38	Макаронные изделия отварные
Блюда из мяса и птицы	
39	Бефстроганов из отварного мяса
40	Фрикадельки мясные в соусе
41	Птица, тушенная в соусе с овощами
42	Жаркое по - домашнему
43	Тефтели мясные
44	Рагу овощное с мясом
45	Гуляш
46	Плов из птицы
47	Птица тушенная
48	Печень по-строгановски
Блюда из рыбы	
49	Рыба припущенная
50	Рыба припущенная с овощами
51	Котлеты или биточки рыбные запеченные
СЛАДКИЕ БЛЮДА	
52	Чай с сахаром
53	Кофейный напиток с молоком
54	Компот из свежих плодов
55	Компот из смеси сухофруктов
56	Кисель из концентрата
57	Кисель из повидла, джема, варенья