

Ассортимент блюд для детей от 3 до 7 лет
МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка»

1.	Чай с сахаром
2.	Яйцо варёное
3.	Компот из сухофруктов
4.	Кисель из свежих яблок
5.	Кофейный напиток на молоке
6.	Витаминизированный напиток
7.	Молоко
8.	Молоко сгущённое
9.	Какао на молоке
10.	Соус сметанный
11.	Кисломолочный продукт
12.	Сок
13.	Яблоки
14.	Вафли
15.	Печенье сахарное
16.	Каша гречневая (разная) с маслом сливочным
17.	Капуста тушёная
18.	Картофель отварной
19.	Картофельное пюре
20.	Макароны
21.	Икра свекольная
22.	Макароны (вермишель) с тёртым сыром
23.	Овощи тушёные
24.	Булочка молочная
25.	Сдоба
26.	Пирожок с яблоком
27.	Суп рыбный «Лосось»
28.	Свекольник с мясом и со сметаной
29.	Щи из свежей капусты с мясом и сметаной
30.	Суп картофельный с клёцками, с мясом птицы
31.	Бульон куриный с гренками
32.	Суп – пюре гороховый с гренками
33.	Борщ украинский со сметаной
34.	Суп картофельный с мясными фрикадельками
35.	Суп «Харчо» с мясом птицы
36.	Суп картофельный с макаронными изделиями
37.	Котлета мясная
38.	Тефтели мясо – крупяные

39.	Плов из говядины
40.	Печень по - строгановски
41.	Жаркое по – домашнему
42.	Котлета мясная рубленая паровая
43.	Бефстроганов в томатно – сметанном соусе
44.	Печень, тушённая в сметане
45.	Фрикадельки из птицы
46.	Гуляш
47.	Омлет с зелёным горошком
48.	Рыба тушёная в томате с овощами
49.	Фрикадельки рыбные в томатном соусе
50.	Каша геркулесовая молочная
51.	Ленивые вареники
52.	Суфле творожное
53.	Сырники с маслом и сахаром
54.	Ватрушка с творогом
55.	Творожная запеканка
56.	Каша рисовая молочная
57.	Вермишель отварная в молоке
58.	Каша манная
59.	Хлеб пшеничный
60.	Хлеб ржаной
61.	Хлеб с маслом, сыром
62.	Хлеб с маслом
63.	Икра кабачковая
64.	Зелёный горошек

Ассортимент блюд для детей от 1 до 3 лет
МБДОУ ЦРР-д/с № 5 «Ромашка»

1.	Чай с сахаром
2.	Яйцо варёное
3.	Компот из сухофруктов
4.	Кисель из свежих яблок
5.	Кофейный напиток на молоке
6.	Кофейный напиток на цельном молоке
7.	Молоко
8.	Молоко сгущенное
9.	Какао на молоке
10.	Какао – напиток витаминизированный на молоке
11.	Кисломолочный продукт
12.	Сок
13.	Яблоки
14.	Вафли
15.	Печенье сахарное
16.	Каша гречневая (разная) с маслом сливочным
17.	Капуста тушеная
18.	Картофель отварной
19.	Картофельное пюре
20.	Макаронны
21.	Икра свекольная
22.	Макаронны (вермишель) с тёртым сыром
23.	Овощи тушеные
24.	Булочка молочная
25.	Сдоба
26.	Пирожок с яблоком
27.	Суп рыбный «Лосось»
28.	Свекольник с мясом и со сметаной
29.	Щи из свежей капусты с мясом и сметаной
30.	Суп картофельный с клёцками, с мясом птицы
31.	Бульон куриный с гренками
32.	Суп – пюре гороховый с гренками
33.	Борщ украинский со сметаной
34.	Суп картофельный с мясными фрикадельками
35.	Суп «Харчо» с мясом птицы
36.	Суп картофельный с макаронными изделиями
37.	Котлета мясная
38.	Тефтели мясо – крупяные
39.	Плов из говядины
40.	Печень по - строгановски

41.	Жаркое по – домашнему
42.	Котлета мясная рубленая паровая
43.	Бефстроганов в томатно – сметанном соусе
44.	Печень, тушённая в сметане
45.	Фрикадельки из птицы
46.	Гуляш
47.	Омлет с зелёным горошком
48.	Рыба тушёная в томате с овощами
49.	Фрикадельки рыбные в томатном соусе
50.	Каша геркулесовая молочная
51.	Ленивые вареники
52.	Суфле творожное
53.	Сырники с маслом и сахаром
54.	Ватрушка с творогом
55.	Творожная запеканка
56.	Каша рисовая молочная
57.	Вермишель отварная в молоке
58.	Каша манная
59.	Хлеб пшеничный
60.	Хлеб ржаной
61.	Хлеб с маслом, сыром
62.	Хлеб с маслом
63.	Икра кабачковая
64.	Зелёный горошек
65.	Соус сметанный

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 27 октября 2020 года № 32:

2.8. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с ассортиментом, утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции, разработанным и утвержденным руководителем организации или уполномоченным им лицом. Наименования блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.