

## Оглавление

№ ТК п/п	Наименование блюд	Выход, г	
		Ясли	Сад
	<i><b>Холодные блюда</b></i>		
1.	Бутерброды с маслом	20/5	30/5
2.	Бутерброды с джемом, повидлом	20/5/10	30/5/15
3.	Бутерброды с сыром	20/5/7	30/5/10
4.	Овощи натуральные	30	30
5.	Салат из белокочанной капусты с морковью или луком	30	60
6.	Салат из белокочанной и морской капусты	30	60
7.	Салат из картофеля с зеленым горошком	30	60
8.	Салат из моркови	30	60
9.	Салат из репчатого лука	30	60
10.	Салат из свеклы с маслом растительным	30	60
11.	Салат из свеклы с зеленым горошком	30	60
12.	Салат из соленых огурцов с луком	30	60
13.	Винегрет овощной	30	60
14.	Икра морковная	30	60
15.	Свекла тушеная в сметане		60
	<i><b>Первые блюда</b></i>		
16.	Борщ с капустой и картофелем	150/5	200/7
17.	Борщ с картофелем	150/5	200/7
18.	Щи из свежей капусты	150/5	200/7
19.	Рассольник ленинградский	150/5	200/7
20.	Рассольник домашний	150/5	200/7
21.	Суп картофельный	150	200
22.	Суп картофельный с клецками	150	200
23.	Клецки мучные	15	20
24.	Суп с рыбными консервами	150	200
25.	Суп-лапша домашняя	150	200
26.	Лапша домашняя	12	16
27.	Суп молочный с макаронными изделиями	150	200
28.	Суп бабушкин	150	200
29.	Фрикадельки мясные	20	20
	<i><b>Вторые блюда</b></i>		
30.	Рыба, припущенная с овощами, масло сливочное (горбуша)	60/5	70/5
31.	Рыба, припущенная в молоке (горбуша)	50	70
32.	Рыба запеченная (горбуша)	60	80
33.	Котлеты, биточки рыбные запеченные (минтай)	50	60
34.	Котлеты рыбные любительские (минтая)	50	50
35.	Тефтели рыбные тушеные (минтай)	60/15	80/30
36.	Сосиски отварные	-	70
37.	Бефстроганов из отварного мяса	40/40	60/60
38.	Жаркое по-домашнему	40/110	60/140
39.	Котлеты, биточки, шницели рубленые	50	70
40.	Рулет с луком и яйцом	50	70
41.	Тефтели мясные (1-вариант)	50/50	60/60
42.	Тефтели мясные (2-вариант)	50/50	60/60
43.	Запеканка картофельная с мясом	120/15	140/20
44.	Котлеты рубленые из птицы	50	70
45.	Фрикадельки из птицы	60	80
	<i><b>Гарниры, блюда из круп и овощей</b></i>		
46.	Капуста тушеная	100	130

47.	Картофель отварной	100	130
48.	Картофель в молоке	100	130
49.	Пюре картофельное	100	130
50.	Картофель, запеченный в сметанном соусе	100	150
51.	Рагу овощное (3-вариант)	100	130
52.	Макаронные изделия отварные	80	100
53.	Макароны, запеченные с яйцом	100/5	150/5
54.	Рис припущенный	80	100
55.	Каша гречневая	80	100
56.	Каша пшенная вязкая	80	100
57.	Запеканка манная	120/30	150/50
58.	Запеканка рисовая	120/30	150/50
59.	Запеканка морковная, соус молочный	130/30	150/50
60.	Котлеты из овощей, соус молочный	130/30	150/50
	<b><i>Блюда из творога, яиц, каши молочные</i></b>		
61.	Запеканка из творога	100/30	150/50
62.	Запеканка из творога с морковью	130/30	150/50
63.	Зразы из творога с изюмом	100	100
64.	Сырники из творога	100/50	100/50
65.	Омлет натуральный	80/5	100/5
66.	Омлет с картофелем	100/5	150/5
67.	Омлет с овощами	80/5	100/5
68.	Каша молочная манная жидкая	130	180
69.	Каша молочная пшеничная жидкая	130	180
70.	Каша молочная рисовая жидкая	130	180
71.	Каша молочная гречневая вязкая	130	180
72.	Каша молочная из хлопьев овсяных «Геркулес» вязкая	130	180
73.	Каша молочная из разных круп жидкая	130	180
	<b><i>Соусы</i></b>		
74.	Соус молочный (для подачи к блюду)	15	30, 50
75.	Соус молочный для запекания	25	33
76.	Соус молочный (сладкий)	30	50
77.	Соус сметанный	15	30
78.	Соус сметанный с луком	30	50
	<b><i>Напитки</i></b>		
79.	Чай с сахаром, джемом, повидлом	150/7, 150/10	180/10, 180/15
80.	Чай с молоком	150	180
81.	Чай с лимоном	150/7/3,5	180/10/7
82.	Какао с молоком	150	180
83.	Кофейный напиток с молоком	150	180
84.	Соки овощные, фруктовые, ягодные	150	150
85.	Напиток из шиповника	150	180
86.	Компот из сушеных фруктов	150	180
87.	Компот из свежих ягод	150	180
88.	Кисель из смородины	150	180
89.	Молоко кипяченое	150	150
90.	Кефир, ряженка, йогурт	150	150
	<b><i>Мучные изделия</i></b>		
91.	Булочка молочная	40	60
92.	Булочка домашняя	40	60
93.	Булочка ванильная	40	60