

ПОГОДЖУЮ

Начальник Олександрійського
районного управління

Головного управління
Держпродспоживслужби

 Олександр СІЛЕНКО

«05» вересня 2024 р

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Гімназії «Сузір'я-19»

Неля ОВЧАРЕНКО

«05» вересня 2024 р.

Асортимент буфетної продукції шкільної їдальні

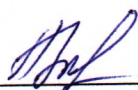
Гімназії «Сузір'я-19»

(зі змінами в асортименті)

№ технологічної картки	Назва страви	Вага
1.Борошняні кулінарні вироби з дріжджового тіста		
07.26	Пиріжок з яблуками	135 г.
07.29	Пиріжок з кисломолочним сиром	135 г.
07.28	Пиріжок з капустою	140 г.
07.27	Пиріжок з картоплею	140 г.
07.31	Плюшка з цукром	100 г.
07.30	Сирна паличка	105г.
07.25	Хачапурі	165 г.
07.34	Бутерброд з маслом та сиром твердим	92 г.
07.35	Булка з сиром твердим	71 г.
2.Страви з кисломолочного сиру		
07.10	Запіканка сирна з яблуком та морквою	115г.
07.12	Запіканка сирна з бананом	115г.
07.14	Запіканка рисова	120г.
07.13	Львівський сирник з морквою	115г.
07.05	Яблуко запечене з сиром	100г.
3.Напої		
11.08	Чай масала	200 мл.
11.15	Чай чорний без цукру	200 мл.
11.11	Чай каркаде	180 мл.
11.05	Какао з молоком	200 мл.
	Сік фруктовий пастеризований без додавання цукрів та підсолоджувачів	150 мл.

При приготуванні хлібо-булочних та борошняних кулінарних виробів у тісто додається не більше 5 г цукрів та 0,45 г солі на 100 г готового продукту.

Сестра медична



Л.ДЯЧЕНКО