

УТВЕРЖДАЮ

Директор Гомельского
государственного колледжа
кулинарии

В.В.Шепелевич

«__» _____ 20__ г.

«Меню свободного выбора блюд»

для учащихся, питающихся за собственные средства

Наименование	Выход, гр
Холодные закуски	
Салат из свежих овощей	100-150
Салат «Щедрая осень»	100-150
Винегрет	100-150
Салат «Осенний»	100-150
Салат «Морское дно»	100-150
Салат «Школьные годы»	100-150
Салат «Восторг»	100-150
Салат «Русалочка»	100-150
Салат «Заря»	100-150
Салат «Белоснежка»	100-150
Первые блюда	
Суп картофельный с бобовыми	250
Суп картофельный с крупой	250
Суп картофельный с рыбой	250
Борщ с картофелем и капустой	250
Щи из свежей капусты	250
Щи из квашеной капусты	250
Рассольник домашний	250
Рассольник ленинградский	250
Суп молочный с макаронными изделиями	250
Суп молочный с крупой	250
Вторые горячие блюда	
Рыба запечная	50/12
Рыба припущенная	75
Мясо тушеное	50/50
Жаркое по-домашнему	50/125
Поджарка из свинины	75/25
Бефстроганов	75/50
Оладьи из печени	50
Биточки куриные с сыром	75
Шницель н/р	75
Котлеты оригинальные	50
Сладкие блюда и напитки	
Компот из плодов или ягод сушеных	200
Компот из свежих плодов	200
Напиток «Витаминный»	200
Напиток «Клюквенный»	200
Кисель из клюквы	200
Соки в ассортименте	200
Чай с сахаром	200
Какао	200
Кофейный напиток с молоком	200

Блюда из творога	
Пудинг творожный	100/10
Сырники	100/10
Хлебобулочные изделия	
Хлеб ржаной	20
Хлеб пшеничный	20
Кондитерские изделия	
Изделия из дрожжевого теста в ассортименте	
Изделия из песочного теста в ассортименте	
Изделия из заварного теста в ассортименте	
Изделия из слоеного теста в ассортименте	

Меню примерного двухнедельного рациона питания составлено на основании: «Сборник технологических карт блюд и изделий для питания учащихся получающих общего среднего проф.-тех. образования 2006 г., с учетом физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах, «зимне–весенний» сезонности.

Ежедневно в «Меню свободного выбора блюд» включается по два-три наименования салатов, первых, вторых блюд, напитков и кондитерских изделий из данного перечня.

Шеф-повар столовой

Черкас О.А.