

**Утверждаю:**  
**Зав. отделом КиОР**  
**ГПОУ ТО «ДПК»**  
**/Скоглякова Р.А./**

**«4» октября 2021г.**

**МЕНЮ**

**На «4» октября 2021г.**

**На питание детей - сирот**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Завтрак:			
Бутерброд с повидлом	20/100	10-91	250
Оладьи с маслом, сахаром, сметаной	150/10/30	12-85	225
Вермишель отварная с соусом белым основным	150/50	6-67	177
Сарделька отварная	80	19-61	184
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	7-76	113
Хлеб ржаной	100	4-29	174
Итого:		62-09	<b>1123</b>
Обед:			
Икра свекольная	150	10-74	173
Суп картофельный с клецками, мясом	250/30/30	18-39	160
Картофельная запеканка с мясом	200	55-52	280
Компот из с/ф	200	3-34	110
Хлеб ржаной	134	5-76	233
Хлеб пшеничный	57	4-22	134
Мандарины	238	19-70	90
Конфеты	52	9-42	279
Итого:		127-09	<b>1459</b>
Полдник:			
Сок	200	7-12	120
Пастила	100	12-75	205
Итого:		19-87	<b>325</b>
Ужин:			
Бутерброд с сыром	40/100	25-66	284
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	11-40	285
Мясо тушеное	150	53-37	241
Чай с сахаром, лимоном	200	1-93	61
Хлеб ржаной	50	2-14	87
Итого:		94-50	<b>958</b>
Ужин2:			
Сосиска отварная	99	22-83	228
Печенье	100	11-65	217
Напиток из шиповника	200	8-46	97
Хлеб ржаной	50	2-15	87
Мандарины	200	16-56	76
Итого:		61-65	<b>705</b>
Всего:		365-20	<b>4570</b>

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Аверчева А.Ю.

**Утверждаю:**  
**Зав. отделом КиОР**  
**ГПОУ ТО «ДПК»**  
**/Скоглякова Р.А./**

**«4» октября 2021г.**

**МЕНЮ**

**На «4» октября 2021г.**

**На питание обучающихся**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Сосиска отварная	75	17-26	173
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	5-03	237
Напиток из шиповника	200	8-52	97
Хлеб ржаной	60	2-56	104
<b>Итого:</b>		<b>33-37</b>	<b>611</b>

*Заведующая столовой: Панкратова Т.В.*

*Повар: Бойкова Н.А.*

*Калькулятор: Акимова О.Н.*

*Диет.сестра: Аверчева А.Ю.*

*Утверждаю:  
Зав. отделом КиОР  
ГПОУ ТО «ДПК»  
/Скоглякова Р.А./*

*«4» октября 2021г.*

**МЕНЮ**

*На «4» октября 2021г.*

*На питание обучающихся*

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Сосиска отварная	75	17-26	173
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	5-03	237
Напиток из шиповника	200	8-52	97
Хлеб ржаной	60	2-56	104
<b>Итого:</b>		<b>33-37</b>	<b>611</b>

*Заведующая столовой \_\_\_\_\_ Повар \_\_\_\_\_*

*Калькулятор: \_\_\_\_\_ Диет. Сестра \_\_\_\_\_*