

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

«18» октября 2021г.

МЕНЮ

На «18» октября 2021г.

На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
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	6-53	177
Сарделька отварная	92	22-03	212
Яйцо вареное	1шт	6-93	63
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-28	113
Хлеб ржаной	100	4-29	174
Итого:		72-82	1214
Обед:			
Салат из свежей капусты с морковью	100	6-77	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/30/30	18-38	160
Картофельная запеканка с мясом	200	55-52	280
Компот из с/ф	200	3-34	110
Хлеб ржаной	136	5-82	237
Хлеб пшеничный	55	4-11	129
Мандарины	243	20-11	95
Итого:		114-05	1147
Полдник:			
Сок	200	7-12	120
Пастила	100	14-69	200
Итого:		21-81	320
Ужин:			
Бутерброд с сыром	40/100	25-66	284
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	11-27	285
Мясо тушеное	150	53-36	241
Чай с сахаром, лимоном	200	1-93	61
Хлеб ржаной	50	2-14	87
Итого:		94-36	958
Ужин2:			
Колбаса отварная	94	23-34	221
Печенье	100	11-65	217
Напиток из шиповника	200	8-46	97
Хлеб ржаной	50	2-15	87
Мандарины	200	16-56	76
Итого:		62-16	698
Всего:		365-20	4337

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./*

«18» октября 2021г.

МЕНЮ

На «18» октября 2021г.

На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сарделька отварная	81	20-04	186
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	7-40	237
Компот из с/ф	200	3-40	110
Хлеб ржаной	59	2-53	103
Итого:		33-37	636

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Аверчева А.Ю.