

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

«05» марта 2022г.

МЕНЮ

На «05» марта 2022г.

На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	50/100	31-11	390
Каша ячневая молочная	200	8-58	271
Запеканка творожная со сметаной	100/30	23-64	231
Какао на сгущенном молоке	200	9-45	147
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		75-18	1126
Обед:			
Салат из свежих огурцов, помидоров	160	33-95	102
Суп картофельный с рыбными консервами	250/40	19-09	166
Гуляш из говядины	50/70	65-22	297
Пюре картофельное с соусом белым основным	150/50	13-57	170
Компот из апельсинов с яблоками	200	11-67	103
Хлеб ржаной	101	4-85	176
Хлеб пшеничный	58	4-62	136
Мандарины	288	28-68	109
Итого:		181-65	1259
Полдник:			
Сок	200	7-12	120
Мармелад	100	13-70	296
Итого:		20-82	416
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	50/100	24-47	340
Биточки куриные	150	52-33	283
Рожки отварные с соусом белым основным	150/50	8-55	177
Чай с сахаром, лимоном	200	2-41	61
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		90-16	948
Ужин2:			
Колбаса отварная	82	20-51	172
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Напиток из шиповника	200	6-76	97
Пирожок с повидлом	60	5-83	190
Мандарины	200	19-95	76
Итого:		55-45	622
Всего:		423-26	4371

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./*

«05» марта 2022г.

МЕНЮ

На «05» марта 2022г.

На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Сосиска отварная	105	24-17	242
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	5-38	237
Чай с сахаром, лимоном	200	2-49	61
Хлеб ржаной	55	2-66	96
Итого:		34-70	636

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Аверчева А.Ю.