

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

«5» апреля 2022г.

МЕНЮ

На «5» апреля 2022г.

На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с маслом	20/100	17-24	290
Сырники со сметаной	150/30	36-21	259
Каша молочная рисовая	200	12-01	279
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-48	113
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		77-34	1028
Обед:			
Икра свекольная	200	16-67	231
Рассольник Ленинградский с мясом, сметаной	250/25/30	27-61	208
Мясо отварное	80	36-70	226
Капуста тушеная с соусом белым основным	200/50	18-64	159
Чай с сахаром, лимоном	200	2-41	61
Хлеб ржаной	138	6-62	240
Хлеб пшеничный	84	6-73	197
Ряженка	313	26-13	157
Груши	285	36-53	134
Итого:		178-04	1613
Полдник:			
Сок	200	7-12	120
Пастила	100	14-62	305
Итого:		21-74	425
Ужин:			
Бутерброд с сыром	20/100	18-87	282
Шницель из говядины	70	35-80	200
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	200/50	11-15	285
Компот из с/ф	200	3-42	110
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		71-64	964
Ужин2:			
Сарделька отварная	67	16-40	154
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Булочка дорожная	60	6-73	226
Молоко кипяченое	150	6-79	80
Ряженка	200	16-58	100
Груши	200	25-60	94
Итого:		74-50	741
Всего:		423-26	4771

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Сычева В.И.

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

«5» апреля 2022г.

МЕНЮ

На «5» апреля 2022г.

На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Голубцы ленивые с куриным филе	50	15-38	58
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	200/50	14-86	369
Чай с сахаром	200	1-19	60
Хлеб ржаной	68	3-27	118
Итого:		34-70	605

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Сычева В.И.