

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

МЕНЮ
На «18» апреля 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	20/100	18-87	282
Вермишель отварная с соусом белым основным	200/50	9-71	225
Сарделька отварная	90	22-24	207
Яйцо вареное	1шт	8-05	63
Блинчики со сгущенным молоком	150/30	19-49	333
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	147
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		89-46	1344
Обед:			
Салат из свежих огурцов, помидоров	200	39-73	128
Суп картофельный с рыбными консервами	250/50	29-11	184
Гуляш из говядины	50/70	62-80	297
Пюре картофельное с соусом белым основным	200/50	17-37	216
Кисель пл/яг	200	2-44	122
Хлеб ржаной	134	6-44	233
Хлеб пшеничный	82	6-56	193
Мандарины	158	15-75	60
Итого:		180-20	1433
Полдник:			
Сок	200	7-12	120
Зефир	100	17-10	240
Итого:		24-22	360
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	14-77	282
Котлета из говядины	100	46-13	286
Рожки отварные с соусом белым основным	200/50	10-30	225
Чай с сахаром, лимоном	200	2-56	61
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		76-16	941
Ужин2:			
Колбаса отварная	73	18-12	153
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Пирожок с повидлом	60	5-85	190
Мандарины	200	19-95	76
Итого:		53-22	603
Всего:		423-26	4681

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./*

МЕНЮ
На «18» апреля 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Сосиска отварная	89	20-56	205
Рожки отварные с соусом белым основным	150/50	4-67	177
Напиток из шиповника	200	6-76	97
Хлеб ржаной	56	2-71	97
Итого:		34-70	576

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Сычева В.И.