

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

/
МЕНЮ
На «4» мая 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с повидлом	20/100	12-04	250
Вермишель отварная с соусом белым основным	200/50	9-71	225
Сосиска отварная	100	23-04	230
Яйцо вареное	1шт	8-05	63
Блинчики со сметаной	160/20	16-44	252
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	147
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		80-38	1254
Обед:			
Салат из свежих огурцов, помидоров	120	22-76	77
Борщ из свежей капусты с курицей, сметаной	250/30/30	21-71	191
Картофельная запеканка с курицей	280	73-30	321
Кисель пл/яг	200	2-44	122
Хлеб ржаной	153	7-34	266
Хлеб пшеничный	110	8-78	259
Мандарины	297	29-64	113
Итого:		165-97	1349
Полдник:			
Компот из с/ф	200	3-56	110
Пастила	100	14-62	305
Итого:		18-18	415
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	50/100	24-47	343
Рыба жареная	100	40-50	157
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	200/50	16-00	269
Чай с сахаром, лимоном	200	2-56	61
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		85-93	917
Ужин2:			
Колбаса отварная	86	21-48	181
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Пряник Тульский	140	22-07	231
Мандарины	200	19-95	76
Итого:		72-80	672
Всего:		423-26	4607

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.

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

МЕНЮ
На «4» мая 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Сосиска отварная	87	20-15	200
Рожки отварные с соусом белым основным	150/50	4-58	177
Напиток из шиповника	200	6-76	97
Хлеб ржаной	67	3-21	117
Итого:		34-70	591

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.