

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

МЕНЮ
На «16» мая 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	7-77	225
Сарделька отварная	100	24-63	230
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:		89-91	1367
Обед:			
Салат из свежих огурцов, помидоров	120	27-51	77
Суп картофельный с рыбными консервами	250/55	32-21	193
Гуляш из говядины	50/60	48-70	272
Пюре картофельное с соусом белым основным	150/50	11-63	170
Компот из с/ф	200	3-56	110
Хлеб ржаной	76	3-64	132
Хлеб пшеничный	61	4-87	143
Груши	182	39-85	86
Итого:		171-97	1183
Полдник:			
Сок	200	8-58	120
Зефир	100	17-10	240
Итого:		25-68	360
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	14-77	282
Котлета из говядины	90	42-11	257
Рожки отварные с соусом белым основным	150/50	6-61	177
Чай с сахаром, лимоном	200	2-56	61
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		68-45	864
Ужин2:			
Колбаса отварная	51	12-73	107
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Пирожок с повидлом	60	5-85	190
Груши	180	39-37	85
Итого:		67-25	566
Всего:		423-26	4340

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 «16» мая 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Сарделька отварная	90	22-29	207
Рожки отварные с соусом белым основным	150/50	4-58	177
Компот из с/ф	200	5-06	110
Хлеб ржаной	58	2-77	101
Итого:		34-70	595

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.