

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

МЕНЮ
На «6» июня 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой п/к	30/100	18-00	262
Вермишель отварная с соусом белым основным	200/50	7-77	225
Колбаса отварная	80	19-81	168
Яйцо вареное	1шт	8-05	63
Оладьи с маслом, сахаром, сметаной	160/30	17-83	325
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-51	113
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		83-37	1243
Обед:			
Салат из свежей моркови	200	14-46	264
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	25-31	160
Картофельная запеканка с курицей	280	101-03	321
Сок	200	8-58	120
Хлеб ржаной	85	4-10	148
Хлеб пшеничный	75	5-99	176
Сыр	69	28-34	248
Вафли	100	10-58	250
Итого:		198-39	1687
Полдник:			
Компот из с/ф	200	3-56	110
Зефир	100	17-10	300
Итого:		20-66	410
Ужин:			
Бутерброд с сыром	30/100	22-95	318
Мясо тушеное	80	41-90	182
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	10-89	285
Чай с сахаром, лимоном	200	2-60	61
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		80-74	933
Ужин2:			
Сосиска отварная	80	18-50	184
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Печенье	100	12-30	317
Итого:		40-10	685
Всего:		423-26	4958

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 «6» июня 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сарделька отварная	98	24-21	225
Рис отварной с соусом белым основным	130/50	4-45	210
Чай с сахаром	200	1-33	60
Хлеб ржаной	98	4-71	171
Итого:		34-70	666

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.