

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

МЕНЮ
На «20» 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	100	24-88	210
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:		80-39	1222
Обед:			
Икра свекольная	200	15-15	230
Яйцо вареное	1шт	8-05	63
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	27-59	160
Плов из мяса птицы	150	23-79	256
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Хлеб ржаной	93	4-47	162
Хлеб пшеничный	82	6-53	193
Сыр	154	62-77	354
Мандарины	182	32-80	69
Итого:		188-05	1584
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	41-81	182
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	10-98	285
Чай с сахаром, лимоном	200	2-60	61
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		80-74	933
Ужин2:			
Сосиска отварная	100	23-04	230
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Молоко кипяченое	219	15-68	116
Печенье	100	12-30	317
Итого:		53-42	750
Всего:		423-26	4899

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 «20» июня 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сосиска отварная	65	14-99	150
Каша гречневая рассыпчатая с маслом	150	10-79	253
Кисель пл/яг	200	3-29	122
Хлеб ржаной	117	5-63	204
Итого:		34-70	729

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.