

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

МЕНЮ
На «21» июня 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	20/100	18-46	282
Каша молочная ячневая	200	13-98	271
Сырники со сметаной	100/20	42-56	306
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	147
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		86-10	1093
Обед:			
Салат из свеклы со сметаной	200/20	19-14	292
Борщ со свежей капустой, мясом, сметаной	250/30/20	34-19	174
Колбаса п/к отварная	200	66-61	312
Рыба тушеная в сметанном соусе	150	33-31	146
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	10-99	285
Компот из с/ф	200	3-56	110
Хлеб ржаной	93	4-47	162
Хлеб пшеничный	75	5-98	176
Кефир	175	13-69	88
Мармелад	70	9-59	207
Итого:		201-53	1952
Полдник:			
Сок	200	8-58	120
Пастила	100	14-62	305
Итого:		23-20	425
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	14-77	221
Котлета из говядины	70	37-08	200
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	7-35	237
Чай с сахаром, лимоном	200	2-60	61
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Итого:		64-20	806
Ужин2:			
Сосиска отварная	100	23-05	230
Хлеб ржаной	50	2-40	87
Молоко кипяченое	200	14-28	106
Пряники	100	8-50	266
Итого:		48-23	689
Всего:		423-26	4965

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 «21» июня 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Голубцы ленивые	70	19-29	88
Рожки отварные с маслом	150	5-40	145
Компот из с/ф	200	5-21	110
Хлеб ржаной	100	4-80	174
Итого:		34-70	517

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.