

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

МЕНЮ
На «19» сентября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	15-49	221
Вермишель отварная с соусом белым основным	150/50	11-45	177
Сарделька отварная	62	18-24	143
Яйцо вареное	1шт	8-05	63
Оладьи с маслом, сахаром, сметаной	160/30	21-32	457
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	10-08	113
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		86-88	1261
Обед:			
Салат из свежей капусты	100	5-16	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	31-44	152
Картофельная запеканка с мясом	240	87-71	475
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	120
Хлеб ржаной	59	2-65	103
Хлеб пшеничный	46	3-51	108
Мандарины	214	39-00	81
Итого:		178-17	1175
Полдник:			
Компот из с/ф	200	3-56	110
Зефир	64	14-27	270
Итого:		17-83	380
Ужин:			
Бутерброд с сыром	20/100	25-62	282
Мясо тушеное	80	49-16	204
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	16-16	285
Чай с сахаром, лимоном	200	3-08	61
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		96-27	919
Ужин2:			
Сосиска отварная	60	18-31	138
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Печенье	90	16-65	375
Итого:		44-11	697
Всего:		423-26	4432

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 «19» сентября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса отварная	63	18-56	132
Рис отварной с соусом белым основным	150/30	7-04	224
Сок фруктовый	150	6-30	90
Хлеб ржаной	62	2-80	108
Итого:		34-70	554

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.