

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

МЕНЮ
На «20» сентября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	20/100	24-70	382
Каша молочная ячневая	200	16-99	271
Сырники со сметаной	210/30	89-75	423
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	147
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		142-39	1310
Обед:			
Икра морковная	100	8-24	115
Борщ со свежей капустой, мясом, сметаной	250/30/30	40-67	190
Рыба тушеная в сметанном соусе	150	48-88	146
Картофель отварной с соусом белым основным	150/50	12-44	185
Компот из с/ф	200	3-56	110
Хлеб ржаной	59	2-65	103
Хлеб пшеничный	40	3-09	94
Кефир	155	13-82	78
Яблоки	125	15-63	59
Итого:		148-98	1080
Полдник:			
Сок	200	8-40	120
Булочка «Дорожная»	60	9-86	226
Итого:		18-26	346
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	15-49	221
Котлета из говядины	70	47-40	200
Рожки отварные с соусом белым основным	150/50	8-41	127
Чай с сахаром, лимоном	200	3-08	61
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		76-63	696
Ужин2:			
Сосиска отварная	63	18-49	145
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Пряники	80	9-36	293
Итого:		37-00	622
Всего:		423-26	4054

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» сентября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Голубцы ленивые	70	22-47	84
Рис отварной с маслом	100	4-17	137
Компот из с/ф	200	5-21	110
Хлеб ржаной	63	2-85	110
Итого:		34-70	441

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.