

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

МЕНЮ
На «4» октября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	40/100	30-95	454
Каша молочная ячневая	200	12-77	271
Сырники со сметаной	210/30	66-52	423
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	147
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		121-19	1382
Обед:			
Икра морковная	100	5-78	115
Борщ со свежей капустой, мясом, сметаной	250/30/30	34-48	190
Рыба тушеная в сметанном соусе	200	58-77	194
Картофель отварной с соусом белым основным	150/50	10-80	185
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-36	113
Хлеб ржаной	59	2-65	103
Хлеб пшеничный	40	3-09	94
Кефир	206	13-46	103
Яблоки	196	13-88	92
Итого:		152-27	1189
Полдник:			
Сок	200	8-40	120
Булочка «Дорожная»	60	7-19	226
Итого:		15-59	346
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	15-49	221
Котлета из говядины	100	56-12	286
Капуста тушеная с соусом белым основным	150/50	12-76	127
Чай с сахаром, лимоном	200	3-08	61
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		89-70	782
Ужин2:			
Сосиска отварная	82	24-83	189
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Пряники	90	10-53	329
Итого:		44-51	702
Всего:		423-26	4401

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 «4» октября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель из говядины	40	23-80	114
Рожки отварные с маслом	120	4-80	116
Компот из с/ф	150	3-91	83
Хлеб ржаной	49	2-19	85
Итого:		34-70	398

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет. Сестра: Павлова Н.В.