

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

МЕНЮ
На «10» октября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	20/100	25-37	382
Вермишель отварная с соусом белым основным	150/50	11-45	177
Сарделька отварная	61	17-87	140
Блинчики со сгущенным молоком	150/30	23-98	433
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	147
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		89-62	1366
Обед:			
Салат из свежих огурцов, помидоров	100	17-73	64
Суп картофельный с рыбой	250/30	25-11	116
Гуляш из говядины	70/50	83-22	297
Пюре картофельное с соусом белым основным	150/50	15-04	170
Компот из апельсинов и яблок	200	14-70	103
Хлеб ржаной	59	2-65	103
Хлеб пшеничный	40	3-09	94
Мандарины	214	39-00	81
Итого:		200-54	1028
Полдник:			
Сок	200	8-40	120
Булочка «Домашняя»	60	9-31	233
Итого:		17-71	353
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	15-49	321
Котлета из говядины	70	49-17	200
Рожки отварные с соусом белым основным	150/50	11-89	177
Чай с сахаром, лимоном	200	3-08	61
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		81-88	846
Ужин2:			
Колбаса отварная	60	17-46	126
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	6-90	97
Пирожок с повидлом	60	6-90	190
Итого:		33-51	500
Всего:		423-26	4093

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 «10» октября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сосиска отварная	62	18-94	143
Рис отварной с соусом белым основным	130/30	6-30	197
Напиток из шиповника	150	6-60	73
Хлеб ржаной	64	2-86	111
Итого:		34-70	524

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет. Сестра: Павлова Н.В.