

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

МЕНЮ
На «17» октября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	14-50	321
Вермишель отварная с соусом белым основным	150/50	8-44	177
Сарделька отварная	100	22-12	230
Яйцо вареное	1	6-33	63
Оладьи с маслом, сахаром, сгущенным молоком	160/50	20-45	474
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-36	113
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		83-45	1465
Обед:			
Салат из свежей капусты с морковью	100	4-38	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	24-74	152
Картофельная запеканка с мясом	250	68-80	475
Сок	200	9-20	120
Хлеб ржаной	60	2-70	104
Хлеб пшеничный	46	3-57	108
Мандарины	240	29-84	91
Итого:		143-23	1186
Полдник:			
Компот из с/ф	200	3-56	110
Зефир	100	19-96	240
Итого:		23-52	350
Ужин:			
Бутерброд с сыром	30/100	25-16	418
Мясо тушеное	100	50-46	227
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	13-16	285
Чай с сахаром, лимоном	200	2-52	61
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		93-55	1078
Ужин2:			
Сосиска отварная	102	31-12	235
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	7-70	97
Печенье	100	13-58	417
Мандарины	200	24-86	76
Итого:		79-51	912
Всего:		423-26	4991

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 «17» октября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса отварная	70	19-29	147
Рис отварной с соусом белым основным	150/30	5-91	224
Сок фруктовый	150	6-60	90
Хлеб ржаной	65	2-90	113
Итого:		34-70	574

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.