

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

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с маслом	25/100	20-08	428
Оладьи со сметаной	160/20	14-47	441
Каша молочная из овсяных хлопьев	200	13-88	287
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	147
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		59-38	1390
Обед:			
Винегрет овощной с сельдью	100/75	31-61	235
Суп картофельный с горохом, курицей	250/30	14-31	156
Азу «По-Татарски»	250	61-80	383
Сок	200	9-20	120
Хлеб ржаной	59	2-65	103
Хлеб пшеничный	46	3-51	108
Ацидолакт	151	15-94	76
Груши	236	24-71	111
Конфеты	59	16-72	317
Итого:		180-45	1609
Полдник:			
Компот из с/ф	200	3-56	110
Мармелад	100	21-32	296
Итого:		24-88	406
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	40/100	30-66	454
Голубцы ленивые из кур	200	30-44	233
Рис отварной с соусом томатным	150/50	8-43	238
Чай с сахаром, лимоном	200	2-52	61
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		74-30	1073
Ужин2:			
Сарделька отварная	114	25-31	262
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	7-70	97
Булочка «Домашняя»	60	6-89	233
Ацидолакт	200	21-13	100
Груши	200	20-97	94
Итого:		84-25	873
Всего:		423-26	4905

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» октября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Котлета рыбная	60	21-37	68
Рожки отварные с маслом	150	7-76	145
Кисель пл/яг	200	2-75	122
Хлеб ржаной	63	2-82	110
Итого:		34-70	445

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.