

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

МЕНЮ
На «24» октября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	20/100	20-22	382
Вермишель отварная с соусом белым основным	200/50	10-11	213
Сарделька отварная	100	22-12	230
Яйцо вареное	1шт	6-33	63
Блинчики со сгущенным молоком	150/50	23-45	499
Какао на сгущенном молоке	200	8-70	147
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		93-18	1621
Обед:			
Салат из свежих огурцов, помидоров	100	12-60	64
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами	250/30	17-06	148
Гуляш из говядины	70/50	69-91	297
Пюре картофельное с соусом белым основным	150/50	10-22	170
Компот из апельсинов и яблок	200	9-29	103
Хлеб ржаной	59	2-65	103
Хлеб пшеничный	40	3-09	94
Мандарины	236	29-30	90
Итого:		154-12	1069
Полдник:			
Сок	200	9-20	120
Зефир	100	19-96	300
Итого:		29-16	420
Ужин:			
Бутерброд с колбасой	30/100	16-54	303
Котлета из говядины	100	56-29	286
Рожки отварные с соусом белым основным	150/50	9-08	177
Чай с сахаром, лимоном	200	2-81	61
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		86-97	914
Ужин2:			
Колбаса отварная	65	19-22	137
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	7-70	97
Пирожок с повидлом	60	5-80	190
Мандарины	200	24-86	76
Итого:		59-83	587
Всего:		423-26	4611

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 «24» октября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Сосиска отварная	70	15-33	161
Рожки отварные с соусом белым основным	150/30	8-58	164
Напиток из шиповника	200	7-90	97
Хлеб ржаной	64	2-89	111
Итого:		34-70	533

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.