

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

МЕНЮ
На «31» октября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой	30/100	14-11	303
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	19-70	374
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	8-76	113
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		81-71	1347
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	62	2-80	108
Хлеб пшеничный	48	3-70	113
Мандарины	249	30-96	95
Итого:		144-58	1199
Полдник:			
Компот из с/ф	200	3-56	110
Зефир	86	17-11	258
Итого:		20-67	368
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	113	34-36	260
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	7-70	97
Печенье	100	13-58	417
Мандарины	200	24-86	76
Итого:		82-75	937
Всего:		423-26	4929

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 «31» октября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса отварная	89	19-01	187
Рис отварной с соусом белым основным	150/30	5-67	224
Сок фруктовый	150	6-90	90
Хлеб ржаной	69	3-12	120
Итого:		34-70	621

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.