

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

МЕНЮ
На «14» ноября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой	30/100	14-11	303
Вермишель отварная с соусом белым основным	200/50	10-11	225
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:		83-38	1395
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	64-58	475
Сок	200	8-76	120
Хлеб ржаной	75	3-38	131
Хлеб пшеничный	61	4-73	143
Мандарины	283	35-22	108
Итого:		145-79	1265
Полдник:			
Компот из с/ф	200	3-56	110
Зефир	100	19-96	300
Итого:		23-52	410
Ужин:			
Бутерброд с сыром	30/100	25-21	418
Мясо тушеное	100	50-45	227
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	200/50	16-40	369
Чай с сахаром, лимоном	200	2-52	61
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		96-83	1162
Ужин2:			
Сосиска отварная	116	25-35	267
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	7-70	97
Печенье	100	13-58	417
Мандарины	200	24-86	76
Итого:		73-74	944
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 «14» ноября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса отварная	77	16-40	164
Рис отварной с соусом белым основным	150/30	5-67	224
Сок фруктовый	200	8-98	120
Хлеб ржаной	81	3-65	129
Итого:		34-70	637

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.