

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

МЕНЮ
На «21» ноября 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	22-70	499
Какао на сгущенном молоке	200	8-13	147
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Итого:		91-86	1621
Обед:			
Салат из свежих огурцов, помидоров	100	21-74	64
Суп картофельный с рыбой	250/30	18-81	144
Гуляш из говядины	70/50	59-51	297
Пюре картофельное с соусом белым основным	150/50	10-22	170
Компот из апельсинов и яблок	200	11-50	102
Хлеб ржаной	63	2-83	110
Хлеб пшеничный	40	3-08	94
Мандарины	326	40-48	124
Итого:		168-17	1105
Полдник:			
Сок	200	8-76	120
Зефир	80	15-97	240
Итого:		24-73	360
Ужин:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	14-39	321
Котлета из говядины	90	50-73	257
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:		79-26	903
Ужин2:			
Колбаса отварная	87	18-63	183
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:		59-24	633
Всего:		423-26	4622

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 «21» ноября 2022г.
На питание обучающихся

<i>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</i>	<i>ВЫХОД</i>	<i>ЦЕНА</i>	<i>Энергетич. ценность Ккал</i>
Сосиска отварная	89	19-61	205
Рожки отварные с соусом белым основным	150/30	4-31	164
Напиток из шиповника	200	7-70	97
Хлеб ржаной	69	3-08	120
Итого:		34-70	586

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.