

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

МЕНЮ
На «28» ноября 2022г.
На питание детей - сирот

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой п/к	20/100	14-39	321
Вермишель отварная с соусом белым основным	200/50	10-11	225
Сарделька отварная	119	26-24	274
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:		87-78	1457
Обед:			
Салат из свежей капусты с морковью	100	4-38	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	38-57	152
Картофельная запеканка с мясом	200	67-11	380
Сок	200	8-76	120
Хлеб ржаной	64	2-89	111
Хлеб пшеничный	46	3-57	108
Мандарины	333	41-44	127
Итого:		166-72	1134
Полдник:			
Компот из с/ф	200	3-56	110
Зефир	80	15-97	240
Итого:		19-53	350
Ужин:			
Бутерброд с сыром	20/100	20-22	382
Мясо тушеное	70	41-16	159
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:		82-55	1058
Ужин2:			
Сосиска отварная	75	16-39	173
Хлеб ржаной	50	2-25	87
Напиток из шиповника	200	7-70	97
Печенье	114	15-48	475
Мандарины	200	24-86	76
Итого:		66-68	908
Всего:		423-26	4907

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 «28» ноября 2022г.
На питание обучающихся

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сарделька отварная	78	17-20	179
Рис отварной с соусом белым основным	150/30	5-82	224
Сок фруктовый	200	8-76	120
Хлеб ржаной	65	2-92	113
Итого:		34-70	636

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Диет.сестра: Павлова Н.В.