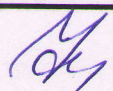


Утверждаю:
 Директор ГПОУ ЯО Мышкинского
 политехнического колледжа:  Т.А.Кошелева
МЕНЮ на "05"ноября 2025г.

УЧАЩИЕСЯ -СИРОТЫ

Наименование блюда	Выход в граммах	Стоимость 1 порции	
ЗАВТРАК			
Каша рисовая молочная	200	20,00	
Масло сливочное порционное	10	15,00	
Чай с сахаром	200	6,00	
Хлеб пшеничный	40	8,00	
ИТОГО:		49,00	
ВТОРОЙ ЗАВТРАК			
ИТОГО:		0,00	
ОБЕД			
Суп картофельный с горохом с курой	250\12,5	34,00	
Котлета курино-говяжья	100	45,00	
Макароньы отварные	100	24,00	
Чай с сахаром	200	6,00	
Хлеб ржаной	60	8,00	
ИТОГО:		117,00	
ПОЛДНИК			
ИТОГО:		0,00	
УЖИН			
Сосиска отварная	75	55,00	
Макарооны отварные	150	24,00	
Хлеб ржаной	30	4,00	
ИТОГО:		83,00	
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ			
		249,00	
Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
2004	61,00	54	314,0

Ст.повар:

 Л.В.Фураева

Бухгалтер столовой :

 Л.А.Воронцова

Утверждаю:
 Директор ГПОУ ЯО Мышкинского
 политехнического колледжа:  Т.А.Кошелева
МЕНЮ на "05 " ноября 2025г.

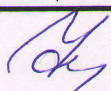
Питание группы ОБЗ

Наименование блюда	Выход в граммах	Стоимость 1 порции
ЗАВТРАК		
Каша рисовая молочная	200	20,00
Масло сливочное порционное	10	15,00
Чай с сахаром	200	6,00
Хлеб пшеничный	40	8,00
ИТОГО:		49,00
ОБЕД		
Суп картофельный с горохом с курой	250\12,5	34,00
Котлета курино-говяжья	50	45,00
Макароны отварные	100	24,00
Чай с сахаром	200	6,00
Хлеб ржаной	60	8,00
ИТОГО:		117,00
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ		166,00

ИТОГИ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ ДНЕВНОГО РАЦИОНА

Калорийность	Белки	Жиры	Углеводы
1168	37,60	33	180,4

Ст.повар:

 Л.В.Фураева

Бухгалтер столовой :

 Л.А.Воронцова