

КОГПОАУ Орловский колледж педагогики и профессиональных технологий

Утверждаю

Директор _____

Тюфякова Г.А.

МЕНЮ на 10 октября 2023					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат осенний	100	24,00	Печень по строгановски	50/50	45,00
сельдь с гарниром	135	40,00	Зраза ленивая	70	29,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
Рассольник	250	20,00	Сметанник	80	12,00
Сметана	10	4,00	Пирожки с мясом и рисом	75	11,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
Картофельное пюре	150	14,00	Сырники со сметаной	100/15	55,00
Рожки	150	6,00			
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			Чай	200	4,00
			Компот из сухоруктов	200	7,00
			Хлеб ржаной	30	2,00
			Хлеб пшеничный	22	2,00

Зав. столовой -

Рябкова С.Н.

Калькулятор -

Березина К.А.

**ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ
ОБЕСПЕЧЕНИИ**

М Е Н Ю**10****октября**

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
Сырники из творога со сметаной	150/10	57,00
Бутерброд масло/сыр	22/10	16,00
Яйцо вареное	40	8,00
Батон нарезной	100	9,00
Чай	200	2,00
		92,00
ОБЕД		
Салат из свежей капусты с зеленым горошком	100	13,00
Рассольник	250/10	16,00
Картофельное пюре	200	12,00
Печень по строгановски	100	52,00
Компот из сухофруктов	200	5,00
Хлеб пшеничный 1 кус	22	4,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		106,00
ПОЛДНИК		
Пирожки с мясом и рисом	75	7
Груша	200	79,00
		86,00
УЖИН		
Сельдь с гарниром	135	22,00
Зраза школьная	120	43,00
Гречка	200	7,00
Соус	50	1,00
Сок	200	19,00

Хлеб ржаной 1 кусок	30	2,00
		94,00
ВТОРОЙ УЖИН		
Ряженка	500	49,00
Сметанник	80	8,00
		57,00
ВСЕГО на сумму		435,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	