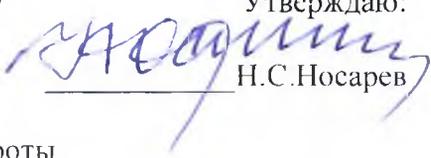


Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

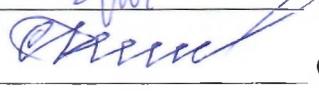
МЕНЮ на день 1 (понедельник) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Омлет натуральный с зеленым горошком и маслом	105/10
2	Масло сливочное порция	20
3	Сыр твердый порция	20
4	Кофе 3 в 1	200
5	Яйцо вареное	115
6	Хлеб ржаной	25
7	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Суп овощной с зеленым горошком и цыпленком	12,5/250
2	Рис рассыпчатый	150
3	Котлета рыбная	50
4	Соус красный основной	50
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб ржаной	60
7	Хлеб пшеничный	90
<u>Полдник</u>		
1	Запеканка творожная	150
2	Сметанный соусом	50
3	Фрикадельки из курицы	100
4	Соус молочный	50
5	Масло порция	20
6	Сметанник	100
7	Компот из земляники	200
8	Хлеб ржаной	25
9	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Картофель отварной	150
2	Котлета мясная	50
3	Соус белый луковый	50
4	Отвар из шиповника	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90

Экономист

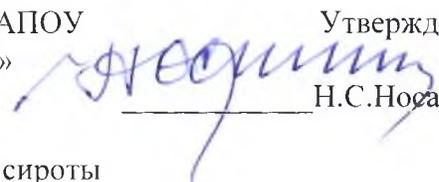

И.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

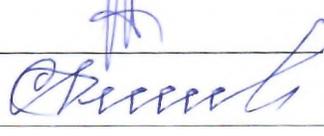
МЕНЮ на день 2 (вторник) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Мясо отварное с овощами	100
2	Макароны запечённые с овощами	150
3	Масло сливочное порция	20
4	Сыр твердый порция	20
5	Чай с сахаром	200
6	Йогурт	115
7	Хлеб ржаной	25
8	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Щи из свежей капусты с цыпленком	250/25
2	Пюре картофельное	150
3	Котлета куриная	50
4	Соус белый основной	50
5	Компот из черной смородины	200
6	Хлеб ржаной	60
7	Хлеб пшеничный	90
<u>Полдник</u>		
1	Свекла тушеная в сметане	150
2	Бифштекс натуральный рубленый	70
3	Яблоки запечённые с творогом	220
4	Булка н/Московская	100
	Кофейный напиток	200
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Морковь тушеная со сметаной	150
2	Тефтели рыбные	50
3	Компот из чернослива	200
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Утверждаю:

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

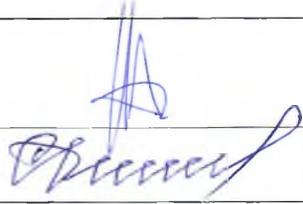

Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 3 (среда) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Мексиканская смесь отварная	150
2	Биточки из мяса натурального рубленые	100
3	Масло сливочное порция	20
4	Сыр твердый порция	20
5	Какао на цельном молоке	200
6	Хлеб ржаной	25
7	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Борщ из свежей капусты с цыпленком со сметаной	25/250/10
2	Капуста тушеная	150
3	Тефтели мясные с луком и рисом запечённые в красном соусе	60/50
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Полдник</u>		
1	Картофель отварной в молоке	150
2	Поджарка мясная	100
3	Компот из свежей брусники	200
4	Пирог выпечной с морковью	75
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Каша манная с маслом на молоке	200/10
2	Бутерброд с сыром	25/15
3	Компот из свежих яблок	200
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист

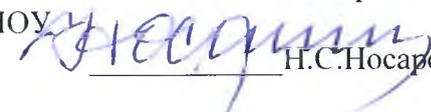
Зав.столовой

 Т.А. Абрамова

С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

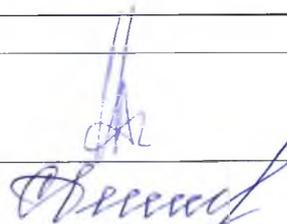
Утверждаю:


Н.С.Носарев

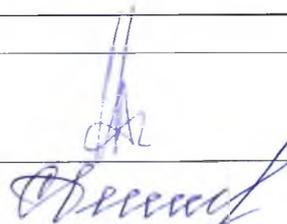
МЕНЮ на день 4 (четверг) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Шницель натуральный рубленый	100
2	Фасоль стручковая отварная	150
3	Масло сливочное порция	20
4	Сыр твердый порция	20
5	Чай сладкий с лимоном	200/10
7	Хлеб ржаной	25
8	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Суп гороховый с цыпленком	250
2	Греча рассыпчатая	150
3	Печень тушеная с овощами	50
4	Компот из кураги	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Полдник</u>		
1	Котлета картофельная	150
2	Рыба отварная	200
3	Соус белый луковый	50
	Компот из красной смородины	200
4	Пирог выпечной с капустой	75
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Каша пшеничная на молоке с маслом	200/10
2	Биточки куриные	50
3	Напиток из клюквы	200
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Г.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С. Нибсарев

МЕНЮ на день 5 (пятница) сироты

Номенклатурный помер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Каша овсяная на молоке с маслом	200/10
2	Мясо отварное	100
3	Масло сливочное порция	20
4	Сыр твердый порция	20
5	Чай сладкий	200
6	Ватрушка с творогом	75
7	Хлеб ржаной	25
8	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Суп крестьянский с цыпленком	250/25
2	Перловка рассыпчатая	150
3	Тефтели мясные с луком запеченные в белом соусе	60/50
4	Компот из чернослива	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Полдник</u>		
1	Капуста запечённая в молочном соусе	150/50
2	Фрикадельки мясные	100
3	Сок фруктовый	200
4	Пирог выпечной с яйцом	75
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Запеканка морковная с творогом, соус сметанный	150/50
2	Кисель плодово-ягодный	200
3	Хлеб ржаной	60
4	Хлеб пшеничный	90

Экономист

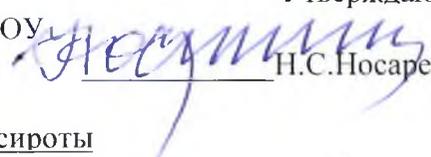
Зав.столовой


Т.А. Абрамова

С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

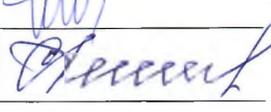
МЕНЮ на день 6 (понедельник) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Омлет натуральный с маслом и сыром	105/5/10
2	Масло сливочное порция	20
3	Сыр твердый порция	20
4	Кофе 3 в 1	200
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Суп молочный с макаронами	250/25
2	Рис рассыпчатый	150
3	Биточки куриные в красном соусе	150/50
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Полдник</u>		
1	Сырники из творога, соус сметанный	150/50
2	Масло порция	20
3	Сметанник	100
4	Компот из кураги	200
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Котлета мясная, рагу из овощей	50/150
2	Чай сладкий с лимоном	200/10
3	Хлеб ржаной	60
4	Хлеб пшеничный	90

Экономист

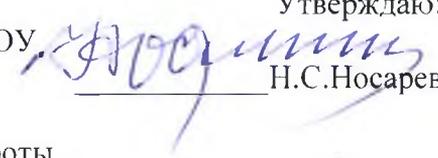
Зав.столовой


Т.А. Абрамова


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ,
АО «КЭМТ»

Утверждаю:

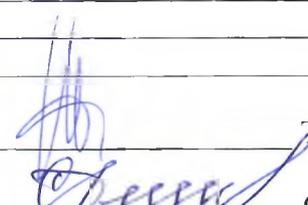

Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 7 (вторник) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Мясо отварное с овощами	100
2	Рис рассыпчатый с маслом	150/10
3	Икра кабачковая	50
4	Бутерброд с маслом и сыром	20/20
5	Чай сладкий с молоком	200
6	Хлеб ржаной	25
7	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Рассольник домашний с цыпленком	250/25
2	Греча рассыпчатая	150
3	Голубцы ленивые в молочном соусе	60/50
4	Отвар из шиповника	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Полдник</u>		
1	Салат из вареных овощей	150
2	Пюре из моркови	150
3	Пудинг мясной	1
4	Компот из свежих апельсинов	200
5	Ватрушка с творогом	75
6	Хлеб ржаной	25
7	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Картофель отварной с луком	150/20
2	Сельдь филе в масле	50
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржаной	60
	Хлеб пшеничный	90

Экономист

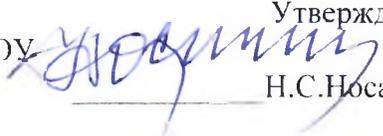
Зав.столовой

 Т.А. Абрамова

С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:

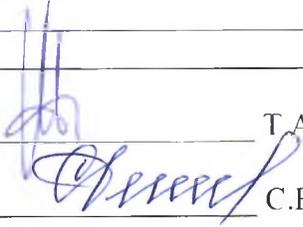

Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 8 (среда) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Мексиканская смесь отварная	150
2	Гуляш из вареного мяса	100
3	Масло сливочное порция	20
4	Сыр твердый порция	20
5	Кофейный напиток на цельном молоке	200
6	Хлеб ржаной	25
7	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Борщ из свежей капусты с цыпленком со сметаной	250/25/10
2	Курица тушеная с овощами	150
3	Компот из изюма	200
4	Хлеб ржаной	25
5	Хлеб пшеничный	50
<u>Полдник</u>		
1	Овощи тушеные в молочном соусе	150
2	Шницель мясной натурально-рубленный	100
3	Котлета картофельная	150
4	Соус красный	50
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб ржаной	25
7	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Запеканка рисовая с творогом, соус сметанный	150/50
2	Кисель плодово-ягодный	200
3	Хлеб ржаной	60
4	Хлеб пшеничный	90

Экономист

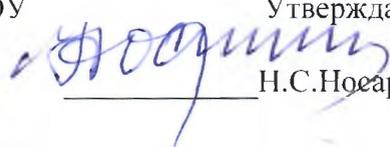
Зав.столовой


Т.А. Абрамова

С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 9 (четверг) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Макароны отварные с овощами	150
2	Цыпленок отварной	100
3	Икра кабачковая	50
4	Масло сливочное порция	20
5	Какао на цельном молоке	200
6	Йогурт	115
7	Хлеб ржаной	25
8	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Суп картофельный с овсяными хлопьями с цыпленком	250/25
2	Пюре картофельное	150
3	Рагу из курицы	50
4	Компот из свежих яблок	200
5	Хлеб ржаной	60
	Хлеб пшеничный	90
<u>Полдник</u>		
1	Капуста тушеная в молочном соусе	150
2	Пудинг рыбный запечённый	125
3	Пирог выпечной с яйцом	75
4	Компот из чернослива	200
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Каша пшеничная на молоке с маслом	200/10
2	Чай с сахаром	200
3	Булка н/Московская	100
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист

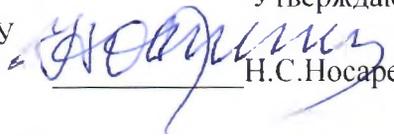
 Т.А. Абрамова

Зав.столовой

 С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 10 (пятница) сироты

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Завтрак</u>		
1	Мясо отварное с овощами	100
2	Картофель жареный из вареного, с маслом и луком	150
3	Масло сливочное порция	20
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Обед</u>		
1	Суп картофельный из свежей рыбы	250
2	Рис рассыпчатый	150
3	Сердце тушеное в соусе	50
4	Компот из кураги	200
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Полдник</u>		
1	Зразы из пикши с соусом сметанным с томатом	120/60
2	Морковь тушеная с зеленым горошком	150
3	Пирог выпечной с капустой	75
4	Компот из свежей брусники	200
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Каша овсяная на молоке с маслом	200/10
2	Чай с сахаром	200
3	Булочка ванильная	50
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой

С.В. Шипицына