



~~ИИ Морозов К. А.~~

Морозов
Кирилл
Александрович

Утверждаю:
Директор ГАПОУ ЛО ТПТТ



~~им. Е.И. Лебедева~~
~~ИИ Заичев~~

ПРИМЕРНОЕ ДЕСЯТИДНЕВНОЕ МЕНЮ

питания обучающихся
в ГАПОУ ЛО «Тихвинский промышленно-технологический техникум
им. Е.И. Лебедева»

из категории: лица из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей

МЕНЮ на 1 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Сырники со сметаной	150/15	44-00
2.	Чай с сахаром	200/15	8-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Щи из свежей капусты с курой и сметаной	250/15/10	37-00
2.	Тефтели в соусе	50/50	45-00
3.	Макароны отварные	200	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной		5-00
	Итого:		114-00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Котлета куриная	80	42-00
2.	Рис отварной с красным соусом	150/50	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 2 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Бутерброд с колбасой	30/30	14-00
2.	Каша манная с маслом	200/50	26-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	30	4-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Борщ с курой и сметаной	250/15/10	37-00
2.	Гуляш из курицы	50/50	45-00
3.	Греча отварная со свежим огурцом	200	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной		5-00
	Итого:		114-00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Ёжики в соусе	60/50	42-00
2.	Капуста тушеная	200	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 3 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Бутерброд с сыром	30/30	14-00
2.	Каша гречневая на молоке	200/50	26-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	30	4-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Рассольник с курой и сметаной	250/15/10	37-00
2.	Котлета куриная с красным соусом	50/50	45-00
3.	Рис отварной со свежим огурцом	200	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной		5-00
	Итого:		114-00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Рыба, запечённая с кабачком	80	42-00
2.	Картофель отварной с маслом	150/50	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 4 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Бутерброд с ветчиной	30/30	14-00
2.	Каша ячневая с маслом	200/50	26-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб пшеничный	30	4-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Суп гороховый с копченостями	250/15	37-00
2.	Шницель с соусом	100/50	45-00
3.	Макароны отварные	150	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной	40	5-00
	Итого:		114-00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Овощное рагу с мясом	250/50	42-00
2.	Помидор свежий порционный	40	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 5 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Омлет натуральный с маслом	200/5	14-00
2.	Кекс бисквитный	30	26-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб пшеничный	30	4-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Суп картофельный с фрикадельками	250/10	37-00
2.	Котлета рыбная	75	45-00
3.	Картофельное пюре со свежим огурцом	250/30	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной	40	5-00
	Итого:		114--00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Печень куринная по-строгановски	50/50	42-00
2.	Макароны отварные	150	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 6 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Оладьи со сметаной	150/15	44-00
2.	Чай с сахаром	200/15	8-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Щи из свежей капусты с курой	250/10	37-00
2.	Биточки рыбные	75	45-00
3.	Картофельное пюре со свежим огурцом	250/30	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной	40	5-00
	Итого:		114--00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Котлеты куриные	50/50	42-00
2.	Макароны отварные со свежим огурцом	150	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 7 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Бутерброд с ветчиной	30/30	14-00
2.	Каша манная	200	26-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб пшеничный	30	4-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Борщ со сметаной	250/10	37-00
2.	Котлета куриная	75	45-00
3.	Макароны со свежим огурцом	250/30	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной	40	5-00
	Итого:		114-00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Запеканка картофельная	70/40	58-00
2.	Чай с сахаром	200/15	8-00
3.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 8 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Бутерброд с колбасой	30/30	14-00
2.	Каша геркулесовая	200	26-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб пшеничный	30	4-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Рассольник	250/10	37-00
2.	Плов	250	62-00
3.	Компот фруктовый	200	10-00
4.	Хлеб ржаной	40	5-00
	Итого:		114-00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Котлеты куриные	50/50	42-00
2.	Макароны отварные со свежим огурцом	150	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 9 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
	ЗАВТРАК:		
1.	Бутерброд с ветчиной	30/30	14-00
2.	Каша пшеничная	200	26-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб пшеничный	30	4-00
	Итого:		52-00
	ОБЕД:		
1.	Куриный с вермишелью	250/10	37-00
2.	Биточки рыбные	75	45-00
3.	Картофельное пюре со свежим огурцом	250/30	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной	40	5-00
	Итого:		114-00
	ПОЛДНИК:		
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
	УЖИН:		
1.	Котлеты куриные	50/50	42-00
2.	Макароны отварные со свежим огурцом	150	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
	ВТОРОЙ УЖИН:		
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00

МЕНЮ на 10 день

№ п/п	Наименование блюда	Выход, гр.	Цена, руб.
ЗАВТРАК:			
1.	Бутерброд с колбасой	30/30	14-00
2.	Вермишель молочная	200	26-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб пшеничный	30	4-00
	Итого:		52-00
ОБЕД:			
1.	Суп рыбный	250/10	37-00
2.	Биточки рыбные	75	45-00
3.	Картофельное пюре со свежим огурцом	250/30	17-00
4.	Компот фруктовый	200	10-00
5.	Хлеб ржаной	40	5-00
	Итого:		114-00
ПОЛДНИК:			
1.	Йогурт	200	25-00
2.	Булка с орехом	100	18-00
	Итого:		43-00
УЖИН:			
1.	Котлеты куриные	50/50	42-00
2.	Макароны отварные со свежим огурцом	150	16-00
3.	Чай с сахаром	200/15	8-00
4.	Хлеб ржаной	40	4-00
	Итого:		70-00
ВТОРОЙ УЖИН:			
	Банан	150	61-00
	Итого:		61-00
	Всего:		340-00