

КОГПОАУ Орловский колледж педагогики и профессиональных технологий

Утверждаю

Директор _____

Тюфякова Г.А.

МЕНЮ на 13 мая 2024					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат мечта	100	24,00	печень по строгановски	50/50	51,00
яйцо под майонезом	40/20	29,00	бифштекс	53	37,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
суп с фрикадельками	250/25	25,00	пирожки с изюмом	75	26,00
			булочка	75	9,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
рис пикантный	150	21,00	омлет натуральный	105/5	52,00
рожки отварные	150	7,00			
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			кисель	200	10,00
			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

13

МАЯ

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
омлет натуральный	150/5	65,00
бутерброд масло/повидло	60	15,00
батон нарезной	100	10,00
яйцо вареное	40	13,00
чай	200	3,00
		106,00
ОБЕД		
салат из свежей капусты	100	10,00
суп с фрикадельками	250/25	16,00
рис пикантный	200	18,00
печень по строгановски	100/50	116,00
кисель	200	6,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		170,00
ПОЛДНИК		
пирожок с изюмом	75	16
яблоко	160	34,00
сок фасованный	200	27,00
		77,00
УЖИН		
салат с сыром	100	33,00
рожки отварные	200	6,00
бифштекс	100	46,00
соус	50	1,00
чай	200	3,00

Хлеб пшеничный 1 кусок	30	2,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	2,00
		93,00
ВТОРОЙ УЖИН		
йогурт	500	62,00
вафли	200	66,00
		128,00
ВСЕГО на сумму		574,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	