

КОГПОАУ Орловский колледж педагогики и профессиональных технологий

Утверждаю

Директор _____

Тюфякова Г.А.

МЕНЮ на 29 сентября 2023					
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
салат осенний	100	24,00	котлета	50	25,00
			гуляш	75	49,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
солянка по домашнему	250	45,00	оладьи	150	12,00
сметана	10	4,00	молоко сгущенное	15	5,00
			ватрушка	75	7,00
			пирожки с капустой	75	9,00
			пирожки с мясом и рисом	75	10,00
			пирог рыбный	500	95,00
ГАРНИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
рожки отварные	150	6,00	каша овсяная	200	13,00
капуста тушеная	150	17,00	масло сливочное	10	10,00
Соус	50	2,00			
			НАПИТКИ		
			Чай	200	4,00
			сок	200	14,00
			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**29****сентября**

	ВЫХОД	ЦЕНА
ЗАВТРАК		
оладьи со сгущенным молоком	200/10	10,00
Бутерброд с сыром	22/30	13,00
яйцо вареное	40	8,00
чай	200	2,00
		33,00
ОБЕД		
салат осенний	100	16,00
солянка	250/10	31,00
капуста тушеная	200	14,00
гуляш	75/50	31,00
сок	200	9,00
Хлеб пшеничный 1 кус	22	4,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	4,00
		109,00
ПОЛДНИК		
ватрушка с картофелем	75	4
		4,00
УЖИН		
салат чайка	100	31,00
рожки отварные	200	5,00
сарделька отварная	100	27,00
Соус	50	1,00
чай	200	2,00

Хлеб ржаной 1 кусок	30	2,00
		68,00
ВТОРОЙ УЖИН		
снежок	500	47,00
вафли	100	39,00
		86,00
ВСЕГО на сумму		300,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	