КОГПОАУ КТКПП 30.10.2025

Меню для обучающихся, относящихся к категории детей-сирот

Выход (г)	Наименование блюда	Стоимост питания (руб)
	<u>завтрак</u>	Invai
200	Каша пшенная (200гр)	9-04
010	Масло сливочное (010)	<i>8-61</i>
200	Компот из изюма (200)	9-02
030	Батон домашний (030).	<i>3-16</i>
025	Хлеб Дарницкий (025)	1-75
	Итого за завтрак	31-58
	<u>второй завтрак</u>	
200	Чай с сахаром (200)	2-25
7	Лимон (007)	<i>2-10</i>
100	Пироженное Кудрявое (100)	24-42
	Итого за второй завтрак	28- 77
	<u>обед</u>	
250	Рассольник домашний с говядиной тушеной (250/30)	<i>35-01</i>
020	Сметана (020)	5-38
100	Бифштекс (говядина) домашний (100.)	130-42
200	Картофельное пюре (м/с) (200)	28-02
030	Батон домашний (030).	<i>3-16</i>
025	Хлеб Дарницкий (025)	1-75
100	Салат из свежих огурцов, помидор, перца ,м/p(40/40/10/10)	20-62
050	Соус красный (основной) нов (050)	1-08
200	Чай с сахаром (200)	2-25
	Итого за обед	227-69
	<u>полдник</u>	
200	Чай с сахаром (200)	2-25
<i>150</i>	Йогурт 150гр	30-30
300	Груша (300)	<i>78-00</i>
	Итого за полдник	110-55
	<u>ужин</u>	
150	Рыба (горбуша) тушеная с овощами. (075/075)	<i>57-85</i>
200	Рагу из овощей (м/с) (200)	35-94
200	Сок 0,2 (в ассортименте)	16-75
025	Хлеб Дарницкий (025)	1-75
030	Батон домашний (030).	<i>3-16</i>
	Итого за ужин	115-45
	Итого за день	514-04

иректор

Печенкина С.С.

Зав. столовой (Киров, Октябрьский

Терентьева Н.В.

бухгалтер

Вавилова Е.В.

