КОГПОАУ Орловский колледж педагогики и профессиональных технологий

Утверждаю Директор <u>Тю</u>фякова Г.А.

МЕНЮ на		28	октября	2024	
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ	БЛЮДА	
	выход	ЦЕНА		выход	ЦЕНА
салат мечта	100	18,00	бифштекс	53	45,00
салат чайка	100	58,00	котлета	50	27,00
ПЕРВЫЕ Е	БЛЮДА		МУЧНЫЕ	БЛЮДА	
суп гороховый	250	19,00	булочка с маком	100	9,00
			растегай	75	17,00
ГАРН ИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
гречка	150	8,00	каша рисовая	200	20,00
рожки отварные	150	7,00	масло сливочное	10	12,00
coyc	50	3,00			
			НАПИТКИ		
			чай	200	4,00
			кофейный напиток	200	9,00
			Хлеб ржаной	30	4,00
			Хлеб пшеничный	22	4,00

Рябкова С.Н.

Березина К.А

Зав.столовой -Калькулятор -

МЕНЮ	28	октября
	выход	ЦЕНА
3 A B T P A	К	
каша рисовая	250/8	21,00
бутерброд с сыром	90	20,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		55,00
ОБЕД		
салат из свежей капусты с зеленым		
горошком	100	15,00
суп гороховый	250	12,00
гречка	200	7,00
бифштекс	100	56,00
coyc	50	2,00
кофейный напиток	200	6,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00
		104,00
полдник		
булочка с маком	100	6
яблоко	210	24,00
сок	200	23,00
		53,00
УЖИН		•
салат с сыром		
'	100	36,00
рожки	200	6,00
котлета	100	33,00
coyc	50	2,00
		_,00
чай	200	3,00
	200	0,00
	1	
	+	
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
		86,00
ВТОРОЙ УЖІ	<u>и</u> Н	,
2.0.07770	-	
вафли	200	61,00
		J.,••
	+	61,00
ВСЕГО на сумму		359,00
Директор	Тюфякова Г.А.	000,00
директор Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
бав. столовои Калькулятор	Березина К.А.	
палькулятор	ререзина к.А.	