КОГПОАУ Орловский колледж педагогики и профессиональных технологий

Утверждаю <u>Тю</u>фякова Г.А.

		Директор	Утверждаю	<u>Гю</u> фякова Г.А.	
МЕНЮ на 30			сентября	2024	
ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА			ВТОРЫЕ БЛЮДА		
	ВЫХОД	ЦЕНА		ВЫХОД	ЦЕНА
чайка	100	56,00	гуляш из мяса	75/50	53,00
салат с крабовыми палочками	100	26,00	котлета	50	28,00
ПЕРВЫЕ БЛЮДА			МУЧНЫЕ БЛЮДА		
суп рыбный	250	18,00	булка с маком	100	9,00
			сосиска в тесте	100	35,00
			пирожки с капустой	75	11,00
			пирожки с мясом и рисом	75	14,00
			пирожки с повидлом	75	15,00
ГАРН ИРЫ			МОЛОЧНЫЕ БЛЮДА		
гречка	150	8,00	каша пшенная	200	15,00
рожки отварные	150	7,00	масло сливочное	10	12,00
coyc	50	3,00			
			НАПИТК	N	
			чай	200	4,00
			какао	200	18,00
			Хлеб ржаной	30	4,00
			Хлеб пшеничный	22	4,00

Рябкова С.Н.

Березина К.А

Зав.столовой -Калькулятор -

ДЛЯ УЧАЩИХСЯ НА ПОЛНОМ ГОСУДАРСТВЕННОМ ОБЕСПЕЧЕНИИ

МЕНЮ	30	сентября
	выход	ЦЕНА
3 A B T P A	K	
каша пшенная с маслом	200/15	18,00
бутерброд с сыром	90	18,00
яйцо вареное	40	11,00
чай	200	3,00
		50,00
0.5.5.5		
ОБЕД	100	24.00
салат с сыром	100	34,00
суп рыбный	250	11,00
гречка	200	7,00
гуляш из мяса	75/50	33,00
какао	200	11,00
NANAU	200	11,00
Хлеб ржаной 1 кус	30	6,00
rates pricines i sign		102,00
полдни	(102,00
булка с маком	100	6
яблоко	120	15,00
СОК	200	27,00
		48,00
УЖИН		·
салат из свежей капусты с зеленым		
горошком	100	15,00
рожки отварные	200	6,00
котлета	100	35,00
coyc	50	2,00
чай	200	3,00
Хлеб пшеничный 1 кусок	30	3,00
Хлеб ржаной 1 кусок	22	3,00
DT000****		67,00
ВТОРОЙ УЖ		50.00
снежок	500	50,00
печенье	100	28,00
		70.00
DOFFO		78,00
ВСЕГО на сумму	T	345,00
Директор	Тюфякова Г.А.	
Зав. столовой	Рябкова С.Н.	
Калькулятор	Березина К.А.	