

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 1 (понедельник)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Суп овощной с зеленым горошком и цыпленком	12,5/250
2	Рис рассыпчатый	150
3	Котлета рыбная	50
4	Соус красный основной	50
5	Чай с сахаром	200
6	Хлеб ржаной	60
7	Хлеб пшеничный	90
<u>Ужин</u>		
1	Картофель отварной	150
2	Котлета мясная	50
3	Соус белый луковый	50
4	Отвар из шиповника	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 2 (вторник)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Щи из свежей капусты с цыпленком	250/25
2	Пюре картофельное	150
3	Котлета куриная	50
4	Соус белый основной	50
5	Компот из черной смородины	200
6	Хлеб ржаной	60
7	Хлеб пшеничный	90
<u>Ужин</u>		
1	Морковь тушеная со сметаной	150
2	Тефтели рыбные	50
3	Компот из чернослива	200
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 3 (среда)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Борщ из свежей капусты с цыпленком со сметаной	25/250/10
2	Капуста тушеная	150
3	Тефтели мясные с луком и рисом запечённые в красном соусе	60/50
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Ужин</u>		
1	Каша манная с маслом на молоке	200/10
2	Бутерброд с сыром	25/15
3	Компот из свежих яблок	200
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 4 (четверг)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Суп гороховый с цыпленком	250
2	Греча рассыпчатая	150
3	Печень тушеная с овощами	50
4	Компот из кураги	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Ужин</u>		
1	Каша пшеничная на молоке с маслом	200/10
2	Биточки куриные	50
3	Напиток из клюквы	200
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Утверждаю:

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 5 (пятница)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Суп крестьянский с цыпленком	250/25
2	Перловка рассыпчатая	150
3	Тефтели мясные с луком запеченные в белом соусе	60/50
4	Компот из чернослива	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Ужин</u>		
1	Запеканка морковная с творогом, соус сметанный	150/50
2	Кисель плодово-ягодный	200
3	Хлеб ржаной	60
4	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шилицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 6 (понедельник)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Суп молочный с макаронами	250/25
2	Рис рассыпчатый	150
3	Биточки куриные в красном соусе	150/50
4	Чай с сахаром	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Ужин</u>		
1	Котлета мясная, рагу из овощей	50/150
2	Чай сладкий с лимоном	200/10
3	Хлеб ржаной	60
4	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 7 (вторник)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Рассольник домашний с цыпленком	250/25
2	Греча рассыпчатая	150
3	Голубцы ленивые в молочном соусе	60/50
4	Отвар из шиповника	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Ужин</u>		
1	Картофель отварной с луком	150/20
2	Сельдь филе в масле	50
3	Чай с сахаром	200
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 8 (среда)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Борщ из свежей капусты с цыпленком со сметаной	250/25/10
2	Курица тушеная с овощами	150
3	Компот из изюма	200
4	Хлеб ржаной	25
5	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Запеканка рисовая с творогом, соус сметанный	150/50
2	Кисель плодово-ягодный	200
3	Хлеб ржаной	60
4	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой


С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 9 (четверг)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Суп картофельный с овсяными хлопьями с пыпленком	250/25
2	Пюре картофельное	150
3	Рагу из куры	50
4	Компот из свежих яблок	200
5	Хлеб ржаной	60
6	Хлеб пшеничный	90
<u>Ужин</u>		
1	Каша пшеничная на молоке с маслом	200/10
2	Чай с сахаром	200
3	Булка н/Московская	100
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой

С.В. Шипицына

Директор ГАПОУ
АО «КЭМТ»

Утверждаю:


Н.С.Носарев

МЕНЮ на день 10 (пятница)

Номенклатурный номер	Наименование блюд	Выход, граммы
1	2	3
<u>Обед</u>		
1	Суп картофельный из свежей рыбы	250
2	Рис рассыпчатый	150
3	Сердце тушеное в соусе	50
4	Компот из кураги	200
5	Хлеб ржаной	25
6	Хлеб пшеничный	50
<u>Ужин</u>		
1	Каша овсяная на молоке с маслом	200/10
2	Чай с сахаром	200
3	Булочка ванильная	50
4	Хлеб ржаной	60
5	Хлеб пшеничный	90

Экономист


Т.А. Абрамова

Зав.столовой

С.В. Шипицына