

Утверждаю:

Директор

ГПОАУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



**МЕНЮ**

«02» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	135,0	7=25
Плов	140	270,4	57=30
Компот из сухофруктов с витамином С	180	46,0	6=39
Хлеб ржаной	41	94,3	4=06
<b>Ужин</b>			
Котлета рыбная	75	121,8	31=98
Картофельное пюре	200	218,0	17=10
Компот из черной смородины с витамином С	180	124,2	16=41
Хлеб пшеничный	20	52,0	2=40
Хлеб ржаной	72	163,3	7=11

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание.

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.

Утверждаю:

Директор

ГПОАУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



## МЕНЮ

«03» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	107,0	8=84
Птица тушеная в соусе	25/50	167,8	30=14
Макаронные изделия отварные	150	315,6	24=03
Компот из свежих плодов с витамином С	180	50,0	6=39
Хлеб ржаной	57	131,1	5=60
<b>Ужин</b>			
Котлета мясная	80	203,2	43=12
Каша гречневая рассыпчатая	180	334,5	14=98
Соус красный основной	50	33,0	1=20
Чай с сахаром с лимоном	180/15/7	62	6=86
Хлеб ржаной	65	147,4	6=44
Хлеб пшеничный	20	52,4	2=40
Итого			

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.

Утверждаю:

Директор

ГПОУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



## МЕНЮ

«06» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Суп картофельный с бобовыми	250	146,0	4=98
Котлета мясная	70	177,8	39=70
Макаронные изделия отварные	140	294,9	22=76
Чай с сахаром	180/15	105,0	4=19
Хлеб ржаной	34	78,2	3=37
<b>Ужин</b>			
Биточки рыбные	100	195,0	37=64
Каша гречневая рассыпчатая	200	352,1	16=13
Соус красный основной	60	25,3	1=47
Компот из смеси сухофруктов с витамином С	180	118,0	5=61
Хлеб ржаной	30	69,0	2=96
Пирог печеный с капустой	75	183,5	11=19

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.

Утверждаю:

Директор

ГПОУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



**МЕНЮ**

«07» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Суп картофельный с крупой и рыбными консервами	250/20	157,0	13=03
Печень тушенная в сметанном соусе	35/50	147,3	30=97
Рис отварной	150	250,0	18=21
Компот из ягод с витамином С	180	118,0	7=05
Хлеб ржаной	58	133,4	5=74
<b>Ужин</b>			
Котлета рубленая из птицы	80	191,2	43=75
Картофельное пюре	200	253,0	18=37
Чай с сахаром с лимоном	180/15/7	108,0	6=49
Хлеб ржаной	64	147,2	6=39

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.

Утверждаю:

Директор

ГПОУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



## МЕНЮ

«08» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Огурец свежие	15	4,1	5=07
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	122,0	11=40
Тефтели мясные с томатным соусом	60/50	148,0	31=60
Каша гречневая рассыпчатая	180	317,0	14=52
Чай с сахаром с лимоном	180/15/7	108,0	6=49
Хлеб ржаной	60	138,0	5=92
<b>Ужин</b>			
Огурцы свежие	23	6,3	7=88
Жаркое по-домашнему	40/125	307,3	48=57
Чай с сахаром	180/15	62,0	4=19
Хлеб ржаной	60	138,0	5=92
Булочка домашняя	100	194,0	8=44

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.

Утверждаю:

Директор

ГПОАУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



## МЕНЮ

«13» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Борщ из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	122,0	11=40
Котлета рубленая из птицы	65	194,0	35=54
Рис отварной	150	208,5	18=21
Соус красный основной	50	33,0	1=21
Чай с сахаром	180/15	105,0	4=19
Хлеб ржаной	50	115,0	4=45
<b>Ужин</b>			
Котлета мясная	50	127,0	28=36
Капуста тушеная с мясом	150/15	190,0	34=36
Чай с сахаром с лимоном	180/15/7	108,0	6=49
Хлеб ржаной	58	133,4	5=79

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.

Утверждаю:

Директор

ГПОАУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



**МЕНЮ**

«14» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Суп картофельный с бобовыми	250	146,0	4=98
Гуляш	60	21,6	45=63
Каша гречневая рассыпчатая	150	264,0	12=10
Компот из смеси сухофруктов	180	50,0	5=61
Хлеб ржаной	67	154,1	6=68
<b>Ужин</b>			
Тефтели мясные с томатным соусом	60/50	148,0	31=60
Макаронные изделия отварные	150	315,8	24=39
Чай с сахаром	180/15	105,0	4=19
Хлеб ржаной	64	147,2	6=38
Булочка домашняя	100	190,0	8=44

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.

Утверждаю:

Директор

ГПОАУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



**МЕНЮ**

«15» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Суп картофельный с макаронными изделиями	250	124,0	4=10
Шницель мясной	80	203,2	43=75
Рагу из овощей	205	205,0	20=11
Чай с сахаром	180/15	105,0	4=19
Хлеб ржаной	29	66,7	2=85
<b>Ужин</b>			
Жаркое по-домашнему	50/125	326,0	59=76
Чай с сахаром	180/15	105,0	4=19
Хлеб ржаной	26	59,8	2=61
Булочка домашняя	100	190,0	8=44

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.



Утверждаю:

Директор

ГПОАУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



**МЕНЮ**

«16» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Рассольник ленинградский со сметаной	250/10	135,0	9=95
Плов	130	251,1	55=81
Компот из сухофруктов с витамином С	180	46,0	5=61
Хлеб ржаной	36	82,8	3=63
<b>Ужин</b>			
Котлета рыбная	80	129,9	30=11
Картофельное пюре	200	218,0	18=38
Компот из черной смородины с витамином С	180	124,2	15=14
Хлеб пшеничный	20	52,0	2=40
Хлеб ржаной	91	209,3	8=97

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.

Утверждаю:

Директор

ГПОАУ ЯО Любимского АПК

А. В. Дмитриев



## МЕНЮ

«17» мая 2024 г.

Наименование блюд	Выход	Калорийность	Цена
<b>Обед</b>			
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10	107,0	10=37
Птица тушеная в соусе	25/50	167,8	29=36
Макаронные изделия отварные	150	315,6	24=39
Компот из свежих плодов с витамином С	180	50,0	7=05
Хлеб ржаной	39	89,7	3=83
<b>Ужин</b>			
Котлета мясная	80	203,2	45=37
Каша гречневая рассыпчатая	180	334,5	14=52
Соус красный основной	50	33,0	1=21
Чай с сахаром с лимоном	180/15/7	62,0	6=49
Хлеб ржаной	50	115,0	5=01
Хлеб пшеничный	20	52,4	2=40
Итого			

Старший повар  
Калькулятор  
Ответственный за питание

Смирнова О.А.  
Новожилова Н. М.  
Лаврентьева Л. В.