

Утверждаю:
 Директор ГБПОУ ВМТ
 И.А.Елохов
 « » 2024 г.

МЕНЮ
 ООО «ВКДП»
 на 14 МАЯ 2024 года

Столовая № 16

Наименование блюд	Выход	Цена	Пищевая и энергетическая ценность			
			Б	Ж	У	ЭЦ
прием пищи						
Каша пшеничная (крупа пшено молоко соль сахар масло сливочное)	205	20-60	6,55	8,33	35,0 9	241,11
Чай с сахаром (чай-заварка сахар)	200	2-40	1,05	1,2	13,0 4	67,16
Хлеб пшеничный	1кус	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
прием пищи						
Зинегрет овощной (картофель отварной свекла отварная морковь отварная огурцы оленные лук масло растительное соль)	100	25-20	1,26	10,1 4	8,32	129,26
Зинегрет овощной с сельдью (картофель отварной свекла отварная морковь отварная огурцы соленые лук масло сельдь соленая растительное соль)	100	42-40	1,26	10,1 4	8,32	129,26
Зинегрет овощной (яйцо картофель отварной свекла отварная морковь отварная огурцы соленые лук масло растительное соль)	100 1/2	39-20	1,26	10,1 4	8,32	129,26
Суп картофельный с макаронными изделиями (картофель морковь лук свежие масло растительное макаронные изделия соль лавровый лист)	250	12-60	2,83	2,86	21,7 6	124,09
Рассольник Ленинградский (картофель морковь лук свежие огурцы соленые рупа рисовая сметана соль масло растительное лавровый лист)	250	25-40	5,03	11,3	32,3 8	149,6
Рыба жареная (филе минтая масло растительное перец соль масло сливочное)	75	54-30	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Рыба жареная (филе горбуши масло растительное перец соль масло сливочное)	75	74-40	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Рыба жареная (филе терпуга масло растительное перец соль масло сливочное)	75	98-00	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль масло сливочное)	50/5	32-80	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль соус томатный)	50/50	31-70	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Котлеты Прикамские (филе куриное говядина масло растительное хлеб сухари масло сливочное лук, соль)	42,5/5	38-10	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты Прикамские (говядина филе куриное сухари масло растительное хлеб лук соус томатный, соль)	42,5/50	37-00	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Гёфтели мясные с соусом собственного производств (говядина лук соль масло растительное томат)	100	39-60	12,8 5	14,6	8,74	217,83
Гуляш из свинины (свинина лук лавровый лист масло томат, соль)	80	64-20	21,6 8	24,2 1	6,74	331,53
Котлеты рубленые (филе куриное молоко хлеб масло растительное сухари)	100	74-20	11,0 2	12,4 5	7,52	186,09
Рис отварной (крупа рис соль масло сливочное)	150	18-10	2,59	3,39	26,8 5	150,15
Капуста тушеная (капуста морковь лук томат паста соль масло растительное)	150	17-40	3,93	4,8	20,1 8	130,74
Картофельное пюре (картофель молоко соль масло сливочное)	150	24-60	3,2	6,06	23,3	160,46
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,0 4	48,64
Компот из кураги (курага сахар)	200	11-80	0,33		21,2 8	91,98
Хлеб пшеничный	25	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
Хлеб ржаной	30	1-90	8,3	1,3	48,1	59,50

Директор

Мальцева С.В.

Старший повар Бузмакова Т.П.

Бухгалтер

Утверждаю:
 Директор ТБПОУ ВМТ
 И.А.Елохов
 «___» _____ 2024 г.

МЕНЮ
 ООО «ВКДП»
 на 15 МАЯ 2024 года

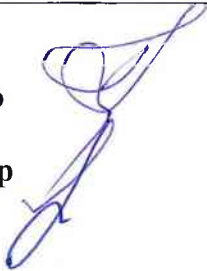
Наименование блюд	Выход	Цена	Пищевая и энергетическая ценность			
			Б	Ж	У	ЭЦ
1 ПРИЕМ ПИЩИ						
Каша ячневая (крупа ячневая молоко соль сахар масло сливочное)	205	19-80	6,33	8,9	25,4 9	207,38
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,0 4	48,64
Хлеб пшеничный	25	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
2 ПРИЕМ ПИЩИ						
Салат картофельный с зеленым горошком (картофель отварной зеленый горошек лук масло растительное)	100	33-80	3,04	11,3 8	10,7 6	157,0
Щи из свежей капусты с картофелем (картофель морковь лук капуста свежая масло растительное сметана соль лавровый лист)	250	13-40	2,09	6,33	10,6 4	131,53
Рыба жареная (филе минтая масло растительное перец соль масло сливочное)	75	54-30	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Рыба жареная (филе горбуши масло растительное перец соль масло сливочное)	75	74-40	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Рыба жареная (филе терпуга масло растительное перец соль масло сливочное)	75	98-00	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль масло сливочное)	50/5	32-80	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль соус томатный)	50/50	31-70	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Котлеты Прикамские (филе куриное говядина масло растительное хлеб сухари масло сливочное лук, соль)	42,5/5	38-10	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты Прикамские (говядина филе куриное сухари масло растительное хлеб лук соус томатный, соль)	42,5/50	37-00	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты Московские (говядина сухари свинина масло растительное хлеб лук соус томатный, соль)	100	40-00	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты рубленые (филе куриное молоко хлеб масло растительное сухари)	100	74-20	11,0 2	12,4 5	7,52	186,09
Куриная подлива (филе куриное морковь лук соль томат масло)	80	74-30	24,3 3	20,6 9	33,7 1	418,37
Каша гречневая рассыпчатая (греча соль масло сливочное)	150	15-90	5,82	3,62	30,0	175,87
Картофельное пюре (картофель молоко соль масло сливочное)	150	24-60	3,2	6,06	23,3	160,46
Капуста тушеная (капуста морковь лук томат паста соль масло растительное)	150	17-40	3,93	4,8	20,1 8	130,74
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,0 4	48,64
Компот из свежих яблок (яблоки лимонная кислота сахар)	200	6-30	0,16		14,9 9	60,64
Хлеб пшеничный	25	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
Хлеб ржаной	30	1-90	8,3	1,3	48,1	59,50

Директор

Мальцева С.В.

Старший повар  Бузмакова Т.П.

Бухгалтер



Утверждаю:
 Директор ГБОУ ВМТ
 И.А.Елохов
 « » 2024 г.

МЕНЮ
 ООО «ВКДП»
 на 16 МАЯ 2024 года

Столовая № 16

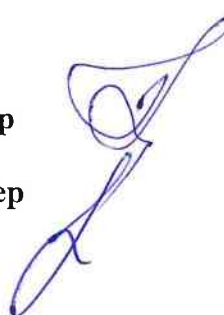
Наименование блюд	Выход	Цена	Пищевая и энергетическая ценность			
			Б	Ж	У	ЭЦ
1 прием пищи						
Каша Дружба (крупа рис пшено молоко соль сахар масло сливочное)	205	21-50	6,55	8,33	35,0 9	241,11
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,0 4	48,64
Хлеб пшеничный	25	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
2 прием пищи						
Салат из свеклы с сыром (свекла отварная сыр масло растительное)	100	17-10	1,42	10,0 6	16,2 8	161,46
Борщ из свежей капусты с картофелем (картофель морковь лук капуста свежая свекла лимонная кислота томат масло растительное сметана соль лавровый лист)	250	13-50	1,9	6,66	10,8 1	111,11
Рыба жареная (филе минтая масло растительное перец соль масло сливочное)	75	54-30	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Рыба жареная (филе горбуши масло растительное перец соль масло сливочное)	75	74-40	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Рыба жареная (филе терпуга масло растительное перец соль масло сливочное)	75	98-00	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Гуляш из говядины (говядина лук лавровый лист масло сливочное томат, соль)	50/35	82-30	21,6 8	24,2 1	6,74	331,53
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль масло сливочное)	50/5	32-80	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль соус томатный)	50/50	31-70	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Котлеты Прикамские (филе куриное говядина масло растительное хлеб сухари масло сливочное лук, соль)	42,5/5	38-10	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты Прикамские (говядина филе куриное сухари масло растительное хлеб лук соус томатный, соль)	42,5/50	37-00	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты по-гречески (крупа греча филе куриное сухари масло растительное хлеб лук соус томатный, соль)	100	39-20	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты рубленые (филе куриное молоко хлеб масло растительное сухари)	100	74-20	11,0 2	12,4 5	7,52	186,09
Рис отварной (крупа рис соль масло сливочное)	150	18-10	2,59	3,39	26,8 5	150,15
Картофельное пюре (картофель молоко соль масло сливочное)	150	24-60	3,2	6,06	23,3	160,46
Капуста тушеная (капуста морковь лук томат паста соль масло растительное)	150	17-40	3,93	4,8	20,1 8	130,74
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,0 4	48,64
Компот из изюма (изюм сахар)	200	16-70	0,33		21,2 8	91,98
Хлеб пшеничный	25	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
Хлеб ржаной	30	1-90	8,3	1,3	48,1	59,50

Директор

Мальцева С.В.

Старший повар  Бузмакова Т.П.

Бухгалтер



Утверждаю:
 Директор ГБУОУ ВМТ
 И.А.Елохов
 « » 2024 г.

МЕНЮ
 ООО «ВКДП»
 Столовая № 16 на 17 МАЯ 2024 года

Наименование блюд	Выход	Цена	Пищевая и энергетическая ценность			
			Б	Ж	У	ЭЦ
1 прием пищи						
Каша рисовая (крупа рис молоко соль сахар масло сливочное)	205	24-40	7,44	8,07	35,28	243,92
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,04	48,64
Хлеб пшеничный	1кус	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
2 прием пищи						
Сельдь с гарниром (картофель отварной сельдь соленая масло растительное)	100	27-20	5,1	12,66	11,74	181,42
Суп картофельный с бобовыми (картофель крупа горох морковь лук масло сливочное соль лавровый лист)	250	15-20	2,34	3,89	13,61	98,79
Суп картофельный с рыбными консервами (картофель морковь лук свежие соль масло растительное лавровый лист рыбные консервы)	250	29-30	6,62	8,31	21,28	184,48
Рыба жареная (филе минтая масло растительное перец соль масло сливочное)	75	54-30	13,57	11,67	3,49	173,75
Рыба жареная (филе горбуши масло растительное перец соль масло сливочное)	75	74-40	13,57	11,67	3,49	173,75
Рыба жареная (филе терпуга морковь лук соль масло сливочное)	75	98-00	13,57	11,67	3,49	173,75
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль масло сливочное)	50/5	32-80	10,36	1,93	6,79	85,93
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль соус томатный)	50/50	31-70	10,36	1,93	6,79	85,93
Котлеты Прикамские (филе куриное говядина масло растительное хлеб сухари масло сливочное лук, соль)	42,5/5	38-10	10,68	11,72	5,74	176,75
Котлеты Прикамские (говядина филе куриное сухари масло растительное хлеб лук соус томатный, соль)	42,5/50	37-00	10,68	11,72	5,74	176,75
Оладьи из печени по-кунцевски (печень соус масло растительное яйцо)	100	44-00	10,68	11,72	5,74	176,75
Печень говяжья по – строгановски (печень соус сметанный масло растительное соль перец лавровый лист)	110	81-40	23,32	28,95	4,7	370,15
Котлеты рубленые (филе куриное молоко хлеб масло растительное сухари)	100	74-20	11,02	12,45	7,52	186,09
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия соль масло сливочное)	150	11-80	3,68	3,53	23,55	140,73
Картофельное пюре (картофель молоко соль масло сливочное)	150	24-60	3,2	6,06	23,3	160,46
Капуста тушеная (капуста морковь лук томат паста соль масло растительное)	150	17-40	3,93	4,8	20,18	130,74
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,04	48,64
Компот из сухофруктов (сухофрукты сахар)	200	8-00	0,33		21,28	91,98
Хлеб пшеничный	1кус	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
Хлеб ржаной	1кус	1-90	8,3	1,3	48,1	59,50

Директор

Мальцева С.В.

Старший повар Бузмакова Т.П.

Бухгалтер

Утверждаю:
 Директор ГБЦОУ ВМТ
 И.А.Елохов
 « » 2024 г.

МЕНЮ
 ООО «ВКДП»
 Столовая № 16 на 18 МАЯ 2024 года

Наименование блюд	Выход	Цена	Пищевая и энергетическая ценность			
			Б	Ж	У	ЭЦ
1 прием пищи						
Каша манная (крупа манная молоко соль сахар масло сливочное)	205	19-90	5,12	6,62	32,6 1	210,13
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,0 4	48,64
Хлеб пшеничный	25	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
2 прием пищи						
Рыба жареная (филе горбуши масло растительное перец соль масло сливочное)	75	74-40	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Рыба жареная (филе терпуга масло растительное перец соль масло сливочное)	75	98-00	13,5 7	11,6 7	3,49	173,75
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль масло сливочное)	50/5	32-80	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Котлеты рыбные (филе рыбы сухарь хлеб масло растительное соль соус томатный)	50/50	31-70	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Биточки рыбные «Нежные» (филе рыбы сухарь хлеб яйцо масло растительное соль масло сливочное)	100	42-70	10,3 6	1,93	6,79	85,93
Котлеты Прикамские (филе куриное говядина масло растительное хлеб сухари масло сливочное лук, соль)	42,5/5	38-10	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты Прикамские (говядина филе куриное сухари масло растительное хлеб лук соус томатный, соль)	42,5/50	37-00	10,6 8	11,7 2	5,74	176,75
Котлеты рубленые (филе куриное молоко хлеб масло растительное сухари)	100	74-20	11,0 2	12,4 5	7,52	186,09
Гуляш из говядины (говядина лук лавровый лист масло сливочное томат, соль)	50/35	82-30	21,6 8	24,2 1	6,74	331,53
Макаронные изделия отварные (макаронные изделия соль масло сливочное)	150	11-80	3,68	3,53	23,5 5	140,73
Чай с сахаром (чай-заварка, сахар)	200	2-40	0,12		12,0 4	48,64
Сок	200	14-40	0,16		14,9 9	60,64
Хлеб пшеничный	25	2-10	8,3	1,3	48,1	59,50
Хлеб ржаной	30	1-90	8,3	1,3	48,1	59,50

Директор

Мальцева С.В.

Старший повар

Бузмакова Т.П.

Бухгалтер