

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Читинское Торгово-кулинарное училище»

13/01/2025/.год

УТВЕРЖДАЮ:  
И.О. Директора ГПОУ «ЧТКУ»  
О.А.Лаптева

МЕНЮ  
Примерное 12 дневное  
организованного питания обучающихся ГПОУ «ЧТКУ»

Неделя 1	Наименование блюд	Выход (дети 12-18)
1 день Понедельник	Плов (говядина) с рисовой крупой	170/30
	Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200
2 день Вторник	Каша гречневая рассыпчатая с колбасой,соус томатный	170/30
	Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200
3 день Среда	Макароны отварные с курицей, соус томатный	170/30
	Хлеб пшеничный	100
	Компот из с/ф	200
4 день Четверг	Рассольник с мясом с перловой крупой	300/30
	Хлеб пшеничный	100
	Компот из сухофруктов	200
5 день Пятница	Макароны с сосиской,соусом	170/30
	Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200
6 день Суббота	Яйцо отварное	40
	Печенье	15
	Чай с сахаром,хлеб пшеничный	200/100
Неделя 1	Наименование блюд	Выход (дети 12-18)
1 день Понедельник	Суп гороховый со свинойной ,сухарики	170/30
	Чай с сахаром,Хлеб пшеничный	200/100
2 день Вторник	Гречка с курицей ,соус томатный	300/30
	Хлеб пшеничный	100
	Отвар из шиповника	200
3 день Среда	Борщ с мясом с майонезом	170/30
	Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200
4 день Четверг	Макароны с сосиской ,томатный соус	170/30
	Хлеб пшеничный	100
	Чай с сахаром	200
5 день Пятница	Макароны отварные с курицей	300/30
	Хлеб пшеничный	100
	Компот из сухофруктов	200
6 день Суббота	Яйцо отварное	40
	Сыр голландский	15
	Чай с сахаром, хлеб пшеничный	200/100