



Утверждаю:  
Директор Косолапенков В.Н.  
Столовая Алатырского технологического колледжа  
Минобразования Чувашии

## МЕНЮ На 21 октября 2024г

Наименование блюд	Цена	Выход, г	Белки	Жиры	Углев оды	Калор ийнос ть
Яйцо под майонезом с гарниром	20-80	105	3,67	23,34	4,72	242,4
Салат из свеклы с сыром со сметаной	22-00	100	1,7	3,0	8,4	67
Салат из квашеной капусты	18-10	100	1,3	5,0	8,0	84
<b>1-е блюда</b>						
Суп гороховый с мясом	20-10	250/12,5	10,1	6,3	22,3	190
<b>2-е блюда</b>						
Котлета из говядины с соусом	28-90	50/30	8,7	10,1	10,8	172
Гуляш из говядины	55-90	50/50	13,9	6,5	4,0	132
Печень по-строгановски	39-80	85	11,6	11,6	3,3	166
<b>Гарниры</b>						
Рожки отварные с маслом слив	7-70	150	5,3	6,2	35,3	221
Рис отварной с маслом сливочным	13-50	150	3,75	6,15	38,55	228
Каша гречневая с маслом слив	9-30	150г	8,7	7,8	42,6	279
<b>Напитки</b>						
Компот из сухофруктов	4-60	200	0,6	-	31,4	124
Чай с сахаром с лимоном	3-80	200/15/7	0,3	-	15,2	60
<b>Хлеб</b>						
Хлеб дарницкий	2-20	1кус. 34г	2,2	0,4	14	70
Хлеб пшеничный	2-20	1кус 20г				

Повар:

Данилушкина М.В.

Бухгалтер:

Малышкина Е.Н.



Директор **Косолапов В.Н.**

Столовая Алатырского технологического колледжа  
Минобразования Чувашии

### МЕНЮ

На 21 октября 2024г

Наименование блюд	Цена	Выход блюда	Белки	Жиры	Углеводы	Калорийность
<b>Обед</b>						
Салат из свеклы со сметаной	6-06	85	1,4	2,55	7,1	57
Суп гороховый с мясом	13-98	250/12,5	6,8	3,2	21	143
Тефтели из говядины	21-79	60/30	11,1	13,7	11,26	209
Рожки отварные с маслом	5-51	150г	5,3	6,2	35,3	221
Компот из сухофруктов	3-10	200г	0,6	0,0	31,4	124
Хлеб ржаной	1-88	34г	2,2	0,4	14	70
Хлеб пшеничный	1-83	20г	2,2	0,4	8,35	42,85
<b>Итого:</b>	<b>54-16</b>					

Повар: Данилушкина М.В.

Бухгалтер:  Малышкина Е.Н