

**«Утверждаю»**  
 Директор БПОУ ОО «Орловский  
 областной колледж культуры и искусств»

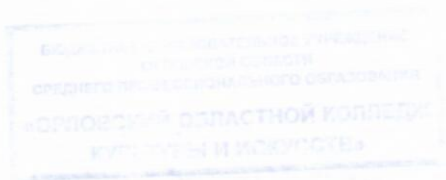
*[Подпись]*  
 \_\_\_\_\_ Быченкова.В.В

## МЕНЮ «09» марта 2022г

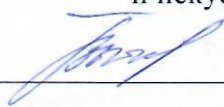
<b>№п/п</b>	<b>Наименование блюда</b>	<b>Выход</b>	<b>Цена без наценки</b>	<b>Цена с наценкой</b>
	<b>Питание студентов</b>			
	<b>Обед</b>			
	Салат из свеклы с маслом растительным	1/100/7	4-25	6-33
	Щи из свежей капусты	1/250	8-54	12-71
	Сосиска отварная	1/40	9-07	13-60
	Макароны отварные с соусом	1/100/50	5-33	7-78
	Чай с сахаром с вит.С	1/200	1-56	2-31
	Хлеб Богородский	1/30	1-31	1-57
	<b>Итого:</b>		<b>30-06</b>	<b>44-30</b>

**Сборник рецептов 2007г**

**Зав.столовой** *[Подпись]* **Логвинова Н.Ю.**



**«Утверждаю»**  
Директор БПОУ ОО «Орловский  
областной колледжа культуры  
и искусств»

  
Быченкова В.В.

## М Е Н Ю

«09» марта 2022г

№п/п	Наименование блюда	Выход гр	Цена без наценки	Цена с наценкой
	Питание студентов-сирот			
	Завтрак			
	Тефтели	1/115	22-64	33-87
	Икра свекольная	1/100	6-20	9-23
	Чай с сахаром с вит.С	1/200	1-56	2-31
	Булочка домашняя	1/100	5-54	8-18
	Х/б изделия Умница	1/20	1-51	1-81
			37-45	55-40
	Обед			
	Салат из свежих помидоров с маслом растительным	1/80/20	22-68	33-93
	Щи из свежей капусты	1/250	8-54	12-71
	Печень кур.	1/100	23-08	34-55
	Макароны отварные с соусом	1/150/50	7-23	10-53
	Компот из сухофруктов с вит.С	1/200	3-45	5-11
	Хлеб Богородский	1/30	1-31	1-57
	Х/б изделия Умница	1/20	1-51	1-81
	Итого:		67-80	100-21
			105-25	155-61

Сборник рецептов 2007г

Зав.столовой

  
Логвинова Н.Ю.