



ИП Павлова О.А.
МЕНЮ СТОЛОВОЙ ГБПОУ «Пензенский колледж искусств»
 На «68» октября 2024года

Наименование		выход	цена
САЛАТЫ			
ТТК	Салат марокканский	1/100	60-00
ТК 64 М2003г	Салат из свеклы с орехами	1/100	45-00
ТТК	Салат витаминный (капуста 80,5 морковь 36 масло раст 15 зелень 2 соль 2 сахар 2 уксус 9% 2)	1/100	40-00
ПЕРВОЕ			
ТТК	Борщ из свежей капусты с мясом (капуста белок 20,7 карто 20,5 морк 7,5 лук репка 7 т.паста 4,2 помидоры 11,2 перец черн 0,02 лавр лист 0,05 соль 1,4 масло растит. 4,2 вода 200)	1/250	50-00
ТК 48 П2008г	Суп с вермишель кой	1/250	50-00
ВТОРОЕ			
ТК 157 М2003г	Тефтели (индейка 52, рис 5, лук репка 21 масло сл 3 мука 4, соль 0,6)	1/60	45-00
ТТК 596 К2001	Картофель жареный с ветчиной	1/200	100-00
ТТК	Картофель жареный с грибами	1/200	100-00
ТТК	Куриная отбивная в сухарях	1/100	90-00
ТТК	Котлета нежная	1/90	70-00
ТТК	Котлета «Золотой петушок» (курица 45 яйцо 8 сыр 8 майонез 8 мука 8 чеснок 1 зелень 1)	1/100	70-00
ТК	Перец фаршированный	1/100	80-00
ГАРНИР			
ТК 447 М2003г	Макароны отварные (макаронные изд-я 50,92 масло сл 5,25 соль 7,5)	1/150	30-00
ТК 445 М2003г	Каша гречневая рассыпчатая (каша гречнев 69,28 соль 0,75 масло 5,25)	1/150	30-00
ТК 448 М2003г	Рис отварной (крупа рис 54 соль 7,5 масло сл 6,75)	1/150	30-00
ТК 141 П2008г	Запеканка творожная со сметаной / с вареньем (джемом) (творог 94 крупа манная 6,47 вода/молоко 24 яйцо 3 сахар 6,47 ванилин 0,01сахари 3,47 сметана 3,47, масло сл 3,47)	100/20	60-00
НАПИТКИ			
ТТК	Чай с сахаром (черный/зеленый)	1/200	25-00
ТТК	Кофе черный	1/200	35-00
ТТК	Компот	1/200	30-00
ТТК	Кофе 3в1	1/200	40-00
ВЫПЕЧКА			
ТК 331 П2008г	Пирожок с картошкой	1/80	30-00
ТК 331 П2008г	Пирожок с мясом	1/80	35-00
ТК 331 П2008г	Пирожок с яблоком	1/80	35-00
ТК 331 П2008г	Пирожок с капустой	1/80	30-00
ТК 331 П2008г	Рогалик с джемом	1/80	35-00
ТК 331 П2008г	Булочка с маком	1/80	35-00
ТК 331 П2008г	Булочка с корицей	120/10	35-00
ТК 331 П2008г	Булочка сахарная	120/10	35-00
ТТК	Сосиска в тесте	75/50	50-00
ТТК	Пицца	1кус	60-00
	Хлеб ржаной	1/	3-00
	Соус (горчичный,м-з, кетчуп)	1шт	15-00

Стоимость контейнер (1блюдо-15руб, 2блюдо-15руб)



ИП Павлова О.А.
МЕНЮ СТОЛОВОЙ ГБПОУ «Пензенский колледж искусств»
 На «07» октября 2024года

Наименование		выход	цена
САЛАТЫ			
ТТК	Салат Цезарь	1/100	60-00
ТК 64 М2003г	Салат овощной	1/100	45-00
ТТК	Салат витаминный (капуста 80,5 морковь 36 масло раст 15 зелень 2 соль 2 сахар 2 уксус 9% 2)	1/100	40-00
ПЕРВОЕ			
ТТК	Суп гороховый	1/250	50-00
ТК 48 П2008	Щи из свежей капусты с мясом (капуста белок 20,7 карт 20,5 морк 7,5 лук репка 7 г паста 4,2 помидоры 11,2 перец черн 0,02 лавр лист 0,05 соль 1,4 масло растит 4,2 вода 200)	1/250	50-00
ВТОРОЕ			
ТК 157 М2003г	Тефтели (индейка 52, рис 5, лук репка 21 масло ел 3 мука 4, соль 0,6)	1/60	45-00
ТТК596 К2001	Курица с овощами	1/200	100-00
ТТК	Куриная отбивная с помидоркой	1/100	90-00
ТТК	Рыба под маринадом	1/100	70-00
ТТК	Котлета «Золотой петушок» (курица 45 яйцо 8 сыр 8 майонез 8 мука 8 чеснок 1 зелень 1)	1/100	70-00
ТК	Ленивый голубец	1/100	70-00
ГАРИИР			
ТК 447 М2003г	Макароны отварные (макаронные изделия 50,92 масло ел 5,25 соль 7,5)	1/150	30-00
ТК 445 М2003г	Каша гречневая рассыпчатая (каша гречнев 69,28 соль 0,75 масло 5,25)	1/150	30-00
ТК 448 М2003г	Рис отварной (крупа рис 54 соль 7,5 масло ел 6,75)	1/150	30-00
ТК 141 П2008г	Запеканка творожная со сметаной / с вареньем (джемом) (творог 94 крупа манная 6,47 вода/молоко 24 яйцо 3 сахар 6,47 ванилин 0,01сахар 3,47 сметана 3,47, масло ел 3,47)	100/20	60-00
НАПИТКИ			
ТТК	Чай с сахаром (черный/зеленый)	1/200	25-00
ТТК	Кофе черный	1/200	35-00
ТТК	Компот	1/200	30-00
ТТК	Кофе Зв1	1/200	40-00
ВЫПЕЧКА			
ТК 331 П2008г	Пирожок с картошкой	1/80	30-00
ТК 331 П2008г	Пирожок с мясом	1/80	35-00
ТК 331 П2008г	Пирожок с яблоком	1/80	35-00
ТК 331 П2008г	Пирожок с капустой	1/80	30-00
ТК 331 П2008г	Рогалик с джемом	1/80	35-00
ТК 331 П2008г	Булочка с маком	1/80	35-00
ТК 331 П2008г	Булочка с корицей	120/10	35-00
ТК 331 П2008г	Булочка сахарная	120/10	35-00
ТТК	Сосиска в тесте	75/50	50-00
ТТК	Пицца	1кус	60-00
	Хлеб ржаной	1/	3-00
	Соус (горчичный,м-з, кетчуп)	1шт	15-00

Стоимость контейнер (1блюдо-15руб, 2блюдо-15руб)

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ИП Павлова О.А.

Калькулятор

Зав.производством