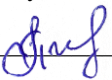
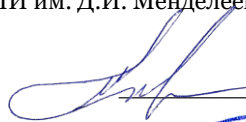


ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

 Г.А. Петрова



ТПИ им. Д.И. Менделеева (филиал) ТюмГУ
Директор

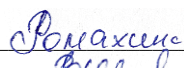
 А.Н. Шипулова



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 30 апреля 2025

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	45,00
2	Салат Новый (кириешки,помидор)	100	231	58,00
3	Салат Деликатесный (св.огурец,краб.пал)	100	213	52,00
4	Салат Русская красавица (ветчина,сыр)	100	311,0	62,00
5	Маринованная капуста	100	130,1	45,00
6	Винегрет овощной	100	213	47,00
1 блюдо				
1	Борщ	250	203,5	75,00
1	Гуляш из мяса (свинина)	80	196	120,00
2	Фрикасе (котлета из птицы)	110	141,5	130,00
3	Тефтели в мол.соусе	80\75	258	90,00
4	Окорочка запеченные	100	203,5	74,00
5	Рыба жареная (минтай)	100	164,2	80,00
Гарнир				
1	Картофель жареный	150	98	54,00
2	Макароны отварные	180	210	27,00
3	Гречка рассыпчатая	180	189	37,00
4				
Напитки				
1	Чай с сахаром	200	38	12,00
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	16,00
3	Кофе 3/1	200	417	30,00
4	Сок в ассортименте	200	138	30,00
5	Компот из сухофруктов	200	84	25,00
РАЗНОЕ				
1	Запеканка из творога	120	292	70,00
2	Сметана 20%	20	160	14,00
3	Молоко сгущеное	20	304,5	14,00
4	Соус красный основной	30	563	10,00
5	Майонез	20	620	10,00
6	Масло сливочное	30	72,5	15,00
7	Хлеб славянский	30	81,0	4,00

Калькулятор Шмакова В П 
Повар-бригадир Манакова, Е, Н 