

**Утверждаю:**  
**Зав. отделом КиОР**  
**ГПОУ ТО «ДПК»**  
*/Скоглякова Р.А./*

**МЕНЮ**  
**На «4» сентября 2024г.**  
**На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО**

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
<b>Завтрак:</b>			
Бутерброд с повидлом	20/100	15-78	386
Запеканка из творога со сметаной	130/30	51-30	416
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	13-71	285
Сосиска отварная	111	27-95	255
Какао с молоком сгущенным	200	8-56	147
Хлеб ржаной	50	2-86	87
<b>Итого:</b>		<b>120-16</b>	<b>1576</b>
<b>Обед:</b>			
Икра свекольная	100	8-27	115
Борщ с капустой и картофелем, мясом, сметаной	250/30/30	39-81	154
Голубцы ленивые	150	52-83	188
Картофель отварной с соусом белым основным	150/50	15-51	185
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	3-93	122
Хлеб ржаной	51	2-93	89
Хлеб пшеничный	55	5-37	129
Кефир	244	21-68	122
Апельсины	254	38-68	109
<b>Итого:</b>		<b>189-01</b>	<b>1213</b>
<b>Полдник:</b>			
Сок фруктовый	200	9-56	120
Булочка домашняя	60	8-91	233
<b>Итого:</b>		<b>18-47</b>	<b>353</b>
<b>Ужин:</b>			
Бутерброд с колбасой П/К	30/100	20-85	356
Рыба жареная	100	44-07	157
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	15-48	237
Чай с лимоном	200	2-81	61
Хлеб ржаной	50	2-86	87
<b>Итого:</b>		<b>86-07</b>	<b>898</b>
<b>Ужин2:</b>			
Колбаса вареная	100	24-22	211
Хлеб ржаной	50	2-86	87
Напиток из шиповника	200	6-37	97
Пряники	90	13-70	329
Кефир	200	17-79	100
Апельсины	200	30-45	86
<b>Итого:</b>		<b>95-39</b>	<b>910</b>
<b>Всего:</b>		<b>509-10</b>	<b>4925</b>

*Заведующая столовой: Панкратова Т.В.*

*Повар: Бойкова Н.А.*

*Калькулятор: Акимова О.Н.*

*Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.*

*Утверждаю:  
Зав. отделом КиОР  
ГПОУ ТО «ДПК»  
/Скоглякова Р.А./*

**МЕНЮ**  
**На «4» сентября 2024г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич. ценность Ккал</b>
Шницель	50	28-07	143
Макаронные изделия основнымс соусом белым	100/30	3-19	164
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-12	122
Хлеб ржаной	50	2-88	87
<b>Итого:</b>		<b>38-26</b>	<b>516</b>

*Заведующая столовой: Панкратова Т.В.*

*Повар: Бойкова Н.А.*

*Калькулятор: Акимова О.Н.*

*Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.*

*Утверждаю:  
Зав. отделом КиОР  
ГПОУ ТО «ДПК»  
/Скоглякова Р.А./*

**МЕНЮ**  
**На «4» сентября 2024г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич. ценность Ккал</b>
Шницель	100	62-48	286
Макаронные изделия основнымс соусом белым	150/50	4-31	177
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-13	122
Хлеб ржаной	50	2-88	87
<b>Итого:</b>		<b>73-80</b>	<b>672</b>

*Заведующая столовой: Панкратова Т.В.*

*Повар: Бойкова Н.А.*

*Калькулятор: Акимова О.Н.*

*Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.*