

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

МЕНЮ
На «23» сентября 2024г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой П/К	30/100	23-57	356
Макаронные изделия отварные (вермишель) с соусом белым основным	150/50	11-68	177
Сардельки отварные	100	30-81	230
Яйца вареные	1(50гр)	10-08	63
Оладьи со сметаной	160/30	28-05	525
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-71	113
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		116-75	1551
Обед:			
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	4-93	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	28-15	108
Картофельная запеканка с мясом	200	87-69	380
Сок фруктовый	200	11-15	120
Хлеб ржаной	54	3-09	94
Хлеб пшеничный	59	5-68	139
Мандарин	211	38-06	80
Итого:		178-75	1057
Полдник:			
Компот из смеси с/ф	200	3-31	110
Зефир	100	24-28	300
Итого:		27-59	410
Ужин:			
Бутерброд с сыром	30/100	31-50	384
Мясо тушеное	90	51-43	204
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	14-02	285
Чай с лимоном	200	2-71	61
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		102-51	1021
Ужин2:			
Сосиска отварная	99	24-87	228
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Напиток из шиповника	200	6-37	97
Печенье	100	13-41	418
Мандарин	200	36-00	76
Итого:		83-50	906
Всего:		509-10	4945

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 «23» сентября 2024г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	79	21-86	167
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-16	151
Сок фруктовый	150	8-36	90
Хлеб ржаной	51	2-88	89
Итого:		38-26	497

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 «23» сентября 2024г.
На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	151	41-79	319
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	17-98	296
Сок фруктовый	200	11-15	120
Хлеб ржаной	51	2-88	89
Итого:		73-80	824

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.