

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

МЕНЮ
На «27» сентября 2024г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | ВЫХОД | ЦЕНА | Энергетическая ценность Ккал |
|--|-----------|---------------|---------------------------------|
| Завтрак: | | | |
| Закрытый бутерброд с сыром | 30/100 | 31-50 | 384 |
| Каша манная вязкая | 200 | 18-85 | 279 |
| Вареники ленивые со сметаной | 140/30 | 47-54 | 339 |
| Кофейный напиток на сгущенном молоке | 200 | 9-71 | 113 |
| Хлеб ржаной | 50 | 2-85 | 87 |
| Итого: | | 110-45 | 1202 |
| Обед: | | | |
| Салат из моркови и яблок | 100 | 7-59 | 130 |
| Щи из свежей капусты с картофелем, курицей, сметаной | 250/30/30 | 24-92 | 143 |
| Котлеты припущенные из кур | 70 | 47-68 | 132 |
| Рагу из овощей | 200 | 12-05 | 180 |
| Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 3-93 | 122 |
| Хлеб ржаной | 56 | 3-19 | 97 |
| Хлеб пшеничный | 46 | 4-44 | 108 |
| Ряженка | 211 | 25-48 | 106 |
| Апельсины | 159 | 22-43 | 68 |
| Итого: | | 151-71 | 1086 |
| Полдник: | | | |
| Сок фруктовый | 200 | 11-15 | 120 |
| Кекс «Творожный» | 75 | 23-81 | 388 |
| Итого: | | 34-96 | 508 |
| Ужин: | | | |
| Бутерброд с колбасой П/К | 30/100 | 23-57 | 356 |
| Рыба жареная (скумбрия) | 120 | 45-97 | 188 |
| 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: | | 89-12 | 977 |
| Ужин2: | | | |
| Сардельки отварные | 118 | 36-49 | 271 |
| Хлеб ржаной | 50 | 2-85 | 87 |
| Молоко кипяченое | 200 | 17-82 | 106 |
| Печенье | 100 | 13-41 | 418 |
| Ряженка | 200 | 24-05 | 100 |
| Апельсины | 200 | 28-24 | 86 |
| Итого: | | 122-86 | 1068 |
| Всего: | | 509-10 | 4881 |

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

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | ВЫХОД | ЦЕНА | Энергетич. ценность Ккал |
|---|--------------|--------------|---|
| Плов из отварной птицы | 100 | 30-66 | 171 |
| Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200 | 4-72 | 122 |
| Хлеб ржаной | 51 | 2-88 | 89 |
| Итого: | | 38-26 | 382 |

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

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД | ВЫХОД | ЦЕНА | Энергетич. ценность Ккал |
|---|--------------|--------------|---|
| Плов из отварной птицы | 300 | 64-98 | 512 |
| Кисель из концентрата плодового или ягодного | 250 | 5-94 | 153 |
| Хлеб ржаной | 51 | 2-88 | 89 |
| Итого: | | 73-80 | 754 |

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.