

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

МЕНЮ
На «14» октября 2024г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	20/100	26-29	348
Макаронные изделия отварные (вермишель) с соусом белым основным	150/50	11-65	177
Сардельки отварные	80	24-53	184
Блинчики с маслом, сахаром, сметаной	150/30	38-83	468
Какао с молоком сгущенным	200	8-64	147
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		112-79	1411
Обед:			
Салат из свежих помидоров и огурцов	150	21-65	96
Суп картофельный с рыбой	250/50	29-31	159
Гуляш из говядины	50/70	80-27	297
Картофельное пюре с соусом белым основным	150/50	13-66	170
Компот из апельсинов с яблоками	200	12-25	93
Хлеб ржаной	53	3-01	92
Хлеб пшеничный	55	5-29	129
Мандарин	150	27-00	57
Итого:		192-44	1093
Полдник:			
Сок фруктовый	200	11-15	120
Зефир	80	19-42	240
Итого:		30-57	360
Ужин:			
Бутерброд с колбасой ПК	20/100	19-10	317
Котлеты	90	58-91	257
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	14-99	237
Чай с лимоном	200	2-41	61
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		98-26	959
Ужин2:			
Колбаса вареная	71	19-51	150
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Молоко кипяченое	200	17-82	106
Пирожки печеные из сдобного теста повидлом	60	7-86	190
Мандарины	150	27-00	57
Итого:		75-04	590
Всего:		509-10	4413

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 «14» октября 2024г.
На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сосиска отварная	82	24-05	189
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	150/30	4-88	164
Напиток из шиповника	200	6-48	97
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		38-26	537

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 «14» октября 2024г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сосиска отварная	82	24-12	189
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	150/30	4-88	164
Напиток из шиповника	200	6-48	97
Хлеб ржаной	49	2-78	85
Итого:		38-26	535

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 «14» октября 2024г.
На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Сосиска отварная	164	48-15	377
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	200/50	14-77	225
Напиток из шиповника	250	8-10	121
Хлеб ржаной	49	2-78	85
Итого:		73-80	808

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.