

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

МЕНЮ
На «18» октября 2024г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с маслом	20/100	23-32	385
Каша молочная кукурузная жидкая	200	14-42	240
Вареники ленивые со сметаной	140/20	44-55	323
Какао с молоком сгущенным	200	8-60	147
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		93-74	1182
Обед:			
Салат из свежих помидоров и огурцов	150	22-17	96
Суп картофельный с бобовыми , с курицей	250/30	17-67	120
Зразы куриные рубленые	100	50-86	220
Макаронные изделия с соусом белым основным	150/50	11-90	177
Сок овощной	200	14-24	36
Хлеб ржаной	54	3-09	94
Хлеб пшеничный	38	3-69	89
Бананы	211	32-24	203
Ацидолакт	197	27-32	99
Итого:		183-18	1134
Полдник:			
Сок фруктовый	200	11-15	120
Кекс «Творожный»	75	23-81	388
Итого:		34-96	508
Ужин:			
Бутерброд с сыром	20/100	25-57	348
Биточки рыбные	100	56-51	113
Рис припущенный с соусом белым основным	150/50	14-81	237
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-48	122
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		104-22	907
Ужин2:			
Колбаса вареная	89	21-38	188
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Чай с лимоном	200	2-71	61
Пирожки печеные из сдобного теста с повидлом	60	7-85	190
Бананы	200	30-50	192
Ацидолакт	200	27-71	100
Итого:		93-00	818
Всего:		509-10	4549

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из кур	50	25-84	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	150/30	4-88	164
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-72	122
Хлеб ржаной	50	2-82	87
Итого:		38-26	467

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из кур	50	25-84	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	150/30	4-88	164
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-72	122
Хлеб ржаной	50	2-82	87
Итого:		38-26	467

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Шницель припущенный из кур	70	50-31	132
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	200/50	14-77	225
Кисель из концентрата плодового или ягодного	250	5-90	153
Хлеб ржаной	50	2-82	87
Итого:		73-80	597

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.