

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

МЕНЮ
На «21» октября 2024г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой П/К	30/100	23-57	356
Макаронные изделия отварные (вермишель) с соусом белым основным	150/50	11-65	177
Сардельки отварные	100	30-81	230
Яйца вареные	1(50гр)	10-07	63
Оладьи со сметаной	160/30	28-15	525
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-61	113
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		116-71	1551
Обед:			
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	5-05	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	28-17	108
Картофельная запеканка с мясом	200	87-68	380
Сок фруктовый	200	11-15	120
Хлеб ржаной	63	3-61	110
Хлеб пшеничный	68	6-63	160
Мандарин	200	36-00	76
Итого:		178-29	1090
Полдник:			
Компот из смеси с/ф	200	3-38	110
Зефир	90	21-85	270
Итого:		25-23	380
Ужин:			
Бутерброд с сыром	30/100	32-58	384
Мясо тушеное	90	51-47	204
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	13-99	285
Чай с лимоном	200	2-41	61
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		103-30	1021
Ужин2:			
Сосиска отварная	99	28-21	228
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Напиток из шиповника	200	6-44	97
Печенье	90	12-07	376
Мандарин	200	36-00	76
Итого:		85-57	864
Всего:		509-10	4906

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Колбаса вареная	79	21-89	167
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-16	151
Сок фруктовый	150	8-36	90
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		38-26	495

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Колбаса вареная	79	21-96	167
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-16	151
Сок фруктовый	150	8-36	90
Хлеб ржаной	51	2-78	85
Итого:		38-26	493

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 «21» октября 2024г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Колбаса вареная	142	39-10	300
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	17-98	296
Сок фруктовый	250	13-94	150
Хлеб ржаной	49	2-78	85
Итого:		73-80	831

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.