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

МЕНЮ На «25» октября 2024г.

На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

На питание обучающихся детей-си НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич
			ценность
			Ккал
Завтрак:			
Закрытый бутерброд с сыром	20/100	26-30	348
Каша манная вязкая	200	18-87	279
Вареники ленивые со сметаной	140/20	44-57	323
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-61	113
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		102-20	1150
Обед:			
Салат из моркови и яблок	100	8-07	130
Щи из свежей капусты с картофелем, курицей,	250/30/30	23-80	143
сметаной			
Сердце в соусе	85	53-35	199
Рагу из овощей	200	13-06	180
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-53	122
Хлеб ржаной	63	3-61	110
Хлеб пшеничный	64	6-18	150
Ряженка	206	24-96	103
Апельсины	147	20-71	63
Итого:		158-27	1200
Полдник:			
Сок фруктовый	200	11-15	120
Кекс «Творожный»	75	23-81	388
Итого:		34-96	508
Ужин:			
Бутерброд с колбасой П/К	20/100	19-10	317
Биточки куриные	150	80-76	283
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым	150/50	14-04	285
основным			
Чай с лимоном	200	2-41	61
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		119-16	1033
Ужин2:			
Колбаса вареная	80	22-20	169
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Напиток из шиповника	200	6-44	97
Печенье	80	10-73	334
Ряженка	200	24-05	100
Апельсины	200	28-24	86
Итого:		94-51	873
Bcero:		509-10	4764

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 «25» октября 2024г.

На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Плов из отварной птицы	100	30-69	171
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-72	122
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		38-26	380

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 *«25» октября 2024г*.

На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Плов из отварной птицы	100	30-76	171
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-72	122
Хлеб ржаной	49	2-78	85
Итого:		38-26	378

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 *«25» октября 2024г*.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Плов из отварной птицы	300	65-08	512
Кисель из концентрата плодового или ягодного	250	5-94	153
Хлеб ржаной	49	2-78	85
Итого:		73-80	750

Заведующая столовой: Панкратова Т.В. Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н. Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.