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

#### МЕНЮ На «31» октября 2024г.

На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

Наименование БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич.
mmwizitozimiiz zwieg		1	ценность
			Ккал
Завтрак:			
Закрытый бутерброд с сыром	30/100	35-98	384
Омлет натуральный	130	31-08	212
Каша манная вязкая	200	18-87	279
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-61	113
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		98-39	1075
Обед:			
Винегрет овощной с рыбой соленой	100/68	37-51	179
Щи из свежей капусты с картофелем,	250/30/30	23-80	142
курицей, сметаной			
Плов из отварной птицы	200	52-80	341
Какао с молоком сгущенным	200	8-51	147
Хлеб ржаной	68	3-87	118
Хлеб пшеничный	73	7-10	172
Йогурт	220	26-44	110
Яблоки	229	23-68	108
Итого:		183-71	1317
Полдник:			
Сок фруктовый	200	11-15	120
Булочка школьная	60	3-17	171
Итого:		14-32	291
Ужин:			
Бутерброд с колбасой П/К	30/100	23-57	356
Запеканка капустная с курицей, соусом	200/50	77-26	405
сметанным			
Напиток из шиповника	200	6-44	97
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		110-12	945
Ужин2:			
Сардельки отварные	102	31-57	235
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Кисель из концентрата плодового или	200	4-53	122
ягодного			
Вафли	90	18-99	315
Йогурт	200	23-90	100
Яблоки	200	20-72	94
Итого:		102-56	953
Bcero:		509-10	4581

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 «31» октября 2024г.

На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из кур	50	28-31	94
Макаронные изделия с соусом белым основным	100/30	3-56	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	150	3-54	92
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		38-26	389

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из кур	50	28-40	94
Макаронные изделия с соусом белым основным	100/30	3-56	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	150	3-54	92
Хлеб ржаной	48	2-76	84
Итого:		38-26	386

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 «31» октября 2024г.

# На питание обучающихся CПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из кур	100	63-94	189
Макаронные изделия с соусом белым основным	100/30	3-56	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	150	3-54	92
Хлеб ржаной	48	2-76	84
Итого:		73-80	481

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

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