

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

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	30/100	32-58	384
Макаронные изделия отварные (вермишель) с соусом белым основным	150/50	11-70	177
Сосиска отварная	100	29-29	230
Яйца вареные	1(50гр)	10-07	63
Оладьи со сметаной	160/30	26-20	525
Кофейный напиток с молоком	200	10-62	79
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		123-31	1545
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	60	3-44	104
Хлеб пшеничный	62	6-02	146
Мандарин	207	37-24	79
Итого:		178-75	1073
Всего:		302-06	2618

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» ноября 2024г.
На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая 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 «18» ноября 2024г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	79	21-82	167
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-16	151
Сок фруктовый	150	8-36	90
Хлеб ржаной	51	2-92	89
Итого:		38-26	497

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» ноября 2024г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Колбаса вареная	141	38-96	298
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	17-98	296
Сок фруктовый	250	13-94	150
Хлеб ржаной	49	2-92	89
Итого:		73-80	833

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.