

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

МЕНЮ
На «2» декабря 2024г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с повидлом	30/100	16-48	441
Макаронные изделия отварные (вермишель) с соусом белым основным	150/50	11-70	177
Колбаса вареная	100	27-34	211
Яйца вареные	1(50гр)	10-07	63
Оладьи со сметаной	160/30	28-52	525
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-61	113
Хлеб ржаной	50	2-85	87
Итого:		106-57	1617
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	220	96-45	418
Сок фруктовый	200	11-15	120
Хлеб ржаной	70	3-99	122
Хлеб пшеничный	72	6-98	169
Мандарин	240	43-20	91
Итого:		194-99	1164
Всего:		301-56	2781

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 «2» декабря 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 «2» декабря 2024г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	79	21-75	167
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-16	151
Сок фруктовый	150	8-36	90
Хлеб ржаной	53	2-99	92
Итого:		38-26	500

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 «2» декабря 2024г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Колбаса вареная	151	41-68	319
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	17-98	296
Сок фруктовый	200	11-15	120
Хлеб ржаной	53	2-99	92
Итого:		73-80	827

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.