

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

МЕНЮ
На «17» февраля 2025г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с повидлом	30/100	19-08	441
Макаронные изделия отварные (вермишель) с соусом белым основным	150/50	15-76	177
Сосиска отварная	100	23-81	230
Оладьи со сгущенным молоком	160/30	34-79	576
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-71	113
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		106-30	1624
Обед:			
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	7-24	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	37-88	108
Картофельная запеканка с мясом	200	118-10	380
Сок фруктовый	200	11-15	120
Хлеб ржаной	70	4-41	122
Хлеб пшеничный	72	7-78	169
Мандарин	200	45-00	76
Итого:		231-56	1111
Всего:		337-86	2735

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 «17» февраля 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Колбаса вареная	86	23-14	181
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-33	151
Сок фруктовый	150	8-36	90
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		39-98	509

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 «17» февраля 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Колбаса вареная	84	22-45	177
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-76	151
Сок фруктовый	150	7-92	90
Хлеб ржаной	61	3-85	106
Итого:		39-98	524

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 «17» февраля 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

<i>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</i>	<i>ВЫХОД</i>	<i>ЦЕНА</i>	<i>Энергетич ценность Ккал</i>
Колбаса вареная	165	44-20	348
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	18-51	296
Сок фруктовый	200	10-56	120
Хлеб ржаной	61	3-85	106
Итого:		77-12	870

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.