

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

МЕНЮ
На «18» февраля 2025г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	30/100	35-06	384
Каша ячневая вязкая	200	20-92	271
Сырники из творога со сметаной	130/30	55-87	404
Какао с молоком сгущенным	200	8-51	147
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		123-51	1293
Обед:			
Икра морковная	100	11-38	115
Суп с рыбными консервами	250/40	33-00	166
Рыба жареная (скумбрия)	150	100-14	236
Картофель отварной с соусом белым основным	150/50	22-61	185
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-89	113
Хлеб ржаной	70	4-41	122
Хлеб пшеничный	72	7-78	169
Кефир	193	17-96	97
Яблоки	120	15-13	56
Итого:		222-30	1259
Всего:		345-81	2552

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Голубцы ленивые	65	25-40	81
Картофельное пюре с соусом белым основным	100/30	6-81	111
Компот из смеси сухофруктов	200	4-62	110
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		39-98	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 «18» февраля 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Голубцы ленивые	65	24-84	81
Картофельное пюре с соусом белым основным	100/30	6-81	111
Компот из смеси сухофруктов	200	4-48	110
Хлеб ржаной	61	3-85	106
Итого:		39-98	408

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Голубцы ленивые	150	48-17	188
Картофельное пюре с соусом белым основным	200/50	20-62	216
Компот из смеси сухофруктов	200	4-48	110
Хлеб ржаной	61	3-85	106
Итого:		77-12	620

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.