

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

МЕНЮ
На «21» февраля 2025г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Закрытый бутерброд с сыром	30/100	39-97	384
Каша манная вязкая	200	21-86	279
Вареники ленивые со сметаной	160/30	60-22	381
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-89	113
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		135-09	1244
Обед:			
Салат из моркови и яблок	100	10-11	130
Щи из свежей капусты с картофелем, курицей, сметаной	250/30/30	30-14	142
Печень говяжья по-строгановски в сметанном соусе	220	90-74	426
Рагу из овощей	200	18-70	180
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-49	122
Хлеб ржаной	67	4-24	117
Хлеб пшеничный	69	7-48	162
Ряженка	150	18-73	75
Апельсины	192	39-54	83
Итого:		224-17	1437
Всего:		359-26	2681

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Плов из отварной птицы	100	32-24	171
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-59	122
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		39-98	380

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Плов из отварной птицы	100	31-54	171
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-59	122
Хлеб ржаной	61	3-85	106
Итого:		39-98	399

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Плов из отварной птицы	300	68-68	512
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-59	122
Хлеб ржаной	61	3-85	106
Итого:		77-12	740

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.