

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

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с повидлом	30/100	19-08	441
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	19-79	237
Сосиска отварная	100	23-81	230
Оладьи со сгущенным молоком	160/30	21-50	576
Яйца вареные	1шт	10-74	63
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	9-89	113
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		107-96	1747
Обед:			
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	7-77	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	37-88	108
Картофельная запеканка с мясом	250	147-63	475
Сок фруктовый	200	10-56	120
Хлеб ржаной	63	3-97	110
Хлеб пшеничный	63	6-80	148
Мандарин	185	41-67	70
Итого:		256-28	1167
Всего:		364-24	2914

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Тарасова А.И.

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

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	85	22-70	179
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-77	151
Сок фруктовый	150	8-36	90
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		39-98	507

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Тарасова А.И.

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

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	86	23-13	181
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-76	151
Сок фруктовый	150	7-92	90
Хлеб ржаной	50	3-17	87
Итого:		39-98	509

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Тарасова А.И.

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

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	167	44-88	352
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	18-51	296
Сок фруктовый	200	10-56	120
Хлеб ржаной	50	3-17	87
Итого:		77-12	855

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Тарасова А.И.