

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

МЕНЮ
На «31» 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	19-80	237
Сосиска отварная	100	23-81	230
Оладьи со сгущенным молоком	160/30	23-84	576
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	12-43	113
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		102-11	1684
Обед:			
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	7-77	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	37-92	108
Картофельная запеканка с мясом	250	147-63	475
Сок фруктовый	200	10-56	120
Хлеб ржаной	77	4-87	134
Хлеб пшеничный	77	8-35	181
Мандарин	227	51-14	86
Итого:		268-24	1240
Всего:		370-35	2924

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	86	23-14	181
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-77	151
Сок фруктовый	150	7-92	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 «31» марта 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	81	21-82	171
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-76	151
Сок фруктовый	150	7-92	90
Хлеб ржаной	71	4-48	124
Итого:		39-98	536

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 «31» марта 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	163	43-57	344
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	18-51	296
Сок фруктовый	200	10-56	120
Хлеб ржаной	71	4-48	124
Итого:		77-12	884

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.