

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

МЕНЮ
На «14» апреля 2025г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с повидлом	30/100	19-40	441
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	19-81	237
Сосиска отварная	100	23-81	230
Оладьи со сгущенным молоком	160/30	24-17	576
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	12-43	113
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		102-77	1684
Обед:			
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	7-77	136
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	37-93	108
Картофельная запеканка с мясом	250	148-05	475
Сок фруктовый	200	10-56	120
Хлеб ржаной	48	3-01	84
Хлеб пшеничный	59	6-34	139
Мандарин	173	39-13	66
Вафли	87	19-04	305
Итого:		271-83	1433
Всего:		374-60	3117

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 «14» апреля 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 «14» апреля 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	86	23-12	181
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-76	151
Сок фруктовый	150	7-92	90
Хлеб ржаной	50	3-18	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 «14» апреля 2025г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

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

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.