

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

«12» мая 2025г.

МЕНЮ

На «12» мая 2025г.

На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с колбасой	30/100	17-53	303
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	24-06	305
Сосиска отварная	100	28-01	230
Оладьи с повидлом	160/30	19-86	642
Сок овощной	200	14-61	36
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		107-22	1603
Обед:			
Салат из белокочанной капусты с морковью	100	7-78	136
Суп с рыбными консервами	250/60	43-38	202
Рыба жареная (Скумбрия)	200	124-66	314
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	200/50	19-61	225
Напиток из шиповника	200	6-44	97
Хлеб ржаной	46	2-89	80
Хлеб пшеничный	56	6-08	132
Итого:		210-84	1186
Всего:		318-06	2789

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 «12» мая 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сосиска отварная	96	22-98	221
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-18	151
Сок фруктовый	150	8-67	90
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		39-98	549

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 «12» мая 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сосиска отварная	82	22-93	189
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-18	151
Сок фруктовый	150	8-67	90
Хлеб ржаной	51	3-20	87
Итого:		39-98	517

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 «12» мая 2025г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Сосиска отварная	160	45-00	368
Рис отварной с соусом белым основным	200/50	17-36	296
Сок фруктовый	200	11-56	120
Хлеб ржаной	51	3-20	89
Итого:		77-12	873

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.