

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

МЕНЮ
На «13» мая 2025г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с маслом	20/100	30-44	385
Каша ячневая вязкая	200	21-46	271
Сырники из творога со сметаной	140/30	58-67	432
Напиток из шиповника	200	6-44	97
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		120-16	1272
Обед:			
Икра морковная	100	11-48	115
Суп картофельный с рыбой	250/50	36-44	159
Рыба тушеная в сметанном соусе	250	115-67	315
Картофель отварной с соусом белым основным	150/50	22-68	185
Сок фруктовый	200	11-56	90
Хлеб ржаной	46	2-89	80
Хлеб пшеничный	56	6-08	132
Кефир	201	21-05	101
Яблоки	125	14-16	59
Итого:		242-01	1236
Всего:		362-17	2508

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Биточки рыбные	50	27-73	57
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	100/30	4-62	188
Компот из смеси сухофруктов	200	4-48	110
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		39-98	442

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

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Биточки рыбные	50	27-67	57
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	100/30	4-62	188
Компот из смеси сухофруктов	200	4-48	110
Хлеб ржаной	51	3-21	89
Итого:		39-98	444

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 «13» мая 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Биточки рыбные	90	56-85	102
Каша гречневая рассыпчатая с соусом белым основным	150/50	12-58	285
Компот из смеси сухофруктов	200	4-48	110
Хлеб ржаной	51	3-21	89
Итого:		77-12	586

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.