

*Утверждаю:
Мастер производственного
обучения, отв. за орган. питания
ГПОУ ТО «ДПК»
/Кириянова Т.В./*

МЕНЮ

На «22» мая 2025г.

На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич. ценность Ккал
Завтрак:			
Закрытый бутерброд с сыром	30/100	39-24	384
Омлет натуральный	130	30-96	212
Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая	300	28-47	431
Сок фруктовый	200	11-56	120
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		113-38	1234
Обед:			
Винегрет овощной с рыбой соленой	100/83	67-04	190
Щи из свежей капусты с картофелем, курицей, сметаной	250/30/30	30-97	143
Плов из отварной птицы	300	79-51	512
Напиток из шиповника	200	5-69	97
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Хлеб пшеничный	61	6-63	143
Йогурт	219	30-45	110
Яблоки	227	25-74	107
Итого:		249-18	1389
Всего:		362-56	2623

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

Утверждаю:
Мастер производственного
обучения, отв.за орган.питания
ГПОУ ТО «ДПК»
/Кирьянова Т.В./
МЕНЮ

На «22» мая 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Котлета рыбная	50	24-02	57
Рагу из овощей	100	8-79	90
Компот из смеси сухофруктов	200	4-02	110
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		39-98	344

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

Утверждаю:
Мастер производственного
обучения, отв.за орган.питания
ГПОУ ТО «ДПК»
/Кирьянова Т.В./

МЕНЮ
На «22» мая 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Котлета рыбная	50	23-81	57
Рагу из овощей	100	8-79	90
Компот из смеси сухофруктов	200	4-02	110
Хлеб ржаной	53	3-36	92
Итого:		39-98	349

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

Утверждаю:
Мастер производственного
обучения, отв.за орган.питания
ГПОУ ТО «ДПК»
/Кириянова Т.В./
МЕНЮ

На «22» мая 2025г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Котлета рыбная	100	56-09	113
Рагу из овощей	150	13-65	135
Компот из смеси сухофруктов	200	4-02	110
Хлеб ржаной	53	3-36	92
Итого:		77-12	450

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.