

Утверждаю:
Заведующий центром
охраны здоровья
ГПОУ ТО «ДПК»
/Тарасова А.И./

«9» июня 2025г.

МЕНЮ

На «9» июня 2025г.

На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с повидлом	20/100	17-17	386
Рис отварной с соусом белым основным	150/50	16-79	237
Сосиска отварная	100	28-02	230
Оладьи со сметаной	160/30	30-60	525
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	10-98	113
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		106-71	1578
Обед:			
Салат из свежих помидоров и огурцов	150	30-42	96
Суп картофельный с клецками, мясом	250/25/30	43-65	116
Картофельная запеканка с мясом	200	122-46	380
Сок фруктовый	200	11-56	120
Хлеб ржаной	52	3-30	90
Хлеб пшеничный	64	6-94	150
Мандарины	286	57-84	109
Итого:		276-17	1061
Всего:		382-88	2639

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

*Утверждаю:
Заведующий центром
охраны здоровья
ГПОУ ТО «ДПК»
/Тарасова А.И./*

МЕНЮ
На «9» июня 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	104	23-04	219
Рис отварной с соусом белым основным	100/30	5-12	151
Сок фруктовый	150	8-67	90
Хлеб ржаной	50	3-15	87
Итого:		39-98	547

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

*Утверждаю:
Заведующий центром
охраны здоровья
ГПОУ ТО «ДПК»
/Тарасова А.И./*

МЕНЮ
На «9» июня 2025г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Колбаса вареная	81	17-85	217
Рис отварной с соусом белым основным	130/30	10-30	224
Сок фруктовый	150	8-67	90
Хлеб ржаной	50	3-16	87
Итого:		39-98	618

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

Утверждаю:
Заведующий центром
охраны здоровья
ГПОУ ТО «ДПК»
/Тарасова А.И./

МЕНЮ

На «9» июня 2025г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Колбаса вареная	176	38-93	371
Рис отварной с соусом белым основным	250/50	23-47	374
Сок фруктовый	200	11-56	120
Хлеб ржаной	50	3-16	87
Итого:		77-12	952

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.