Утверждаю: Зав. центром охраны здоровья ГПОУ ТО «ДПК» /Аверчева А.Ю./

### МЕНЮ

### На «17» октября 2025г.

На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с маслом	20/100	26-72	385
Вареники ленивые со сметаной	175/30	58-86	412
Каша молочная кукурузная жидкая	200	14-77	240
Какао с молоком сгущенным	200	9-72	97
Хлеб ржаной	50	3-40	87
Итого:		113-47	1221
Обед:			
Салат из свежих помидоров и огурцов	150	29-87	96
Суп картофельный с бобовыми, курицей	250/25	16-68	112
Рыба жареная (Скумбрия)	150	98-17	236
Макаронные изделия с соусом белым основным	150/50	13-81	177
Сок овощной	200	15-80	36
Хлеб ржаной	53	3-85	99
Хлеб пшеничный	53	6-12	134
Ацидолакт	225	31-08	111
Бананы	188	28-18	192
Итого:		243-56	1193
Bcero:		357-03	2414

Заведующая столовой: Панкратова Т.В. Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н. Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

### Утверждаю: Зав. центром охраны здоровья ГПОУ ТО «ДПК» /Аверчева А.Ю./

## МЕНЮ На «17» октября 2025г.

На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из кур	50	29-32	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	3-33	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-27	122
Хлеб ржаной	45	3-06	78
Итого:		39-98	410

Заведующая столовой: Панкратова Т.В. Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н. Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

:

Зав. центром охраны здоровья ГПОУ ТО «ДПК» /Аверчева А.Ю./

### МЕНЮ На «17» октября 2025г.

На питание обучающихся СПО, ППО ВБД

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из кур	50	29-32	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	3-33	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-27	122
Хлеб ржаной	45	3-06	78
Итого:		39-98	410

Заведующая столовой: Панкратова Т.В. Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н. Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

Утверждаю: Зав. центром охраны здоровья ГПОУ ТО «ДПК» /Аверчева А.Ю./

## МЕНЮ На «17» октября 2025г.

На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из	50	25-29	94
кур			
Макаронные изделия	115/30	6-92	130
отварные с соусом белым			
основным			
Кисель из концентрата	200	4-27	122
плодового или ягодного			
Хлеб ржаной	51	3-50	89
Итого:		39-98	435

Заведующая столовой: Панкратова Т.В. Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н. Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.

Утверждаю: Зав. центром охраны здоровья ГПОУ ТО «ДПК» /Аверчева А.Ю./

# МЕНЮ На «17» октября 2025г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	выход	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Шницель припущенный из	100	56-06	189
кур			
Макаронные изделия	200/50	13-29	225
отварные с соусом белым			
основным			
Кисель из концентрата	200	4-27	122
плодового или ягодного			
Хлеб ржаной	51	3-50	89
Итого:		77-12	625

Заведующая столовой: Панкратова Т.В. Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н. Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.