

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

**МЕНЮ**  
**На «28» ноября 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 жидккая	200	14-77	240
Какао с молоком сгущенным	200	9-69	97
Хлеб ржаной	50	3-40	87
Итого:		113-44	<b>1221</b>
Обед:			
Салат из свежих помидоров и огурцов	150	41-33	96
Суп картофельный с бобовыми, курицей	250/70	28-30	184
Рыба жареная (Скумбрия)	130	85-00	204
Макаронные изделия с соусом белым основным	150/50	13-66	177
Сок овощной	200	15-80	36
Хлеб ржаной	68	4-62	118
Хлеб пшеничный	68	7-34	160
Ацидолакт	233	32-64	117
Бананы	240	33-82	230
Итого:		262-51	<b>1322</b>
Всего:		<b>375-95</b>	<b>2543</b>

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 «28» ноября 2025г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО СВО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Шницель припущеный из кур	50	29-67	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	3-13	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-27	122
Хлеб ржаной	43	2-91	75
<b>Итого:</b>		<b>39-98</b>	<b>407</b>

*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 «28» ноября 2025г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО ВБД**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Шницель припущеный из кур	50	29-67	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	3-13	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-27	122
Хлеб ржаной	43	2-91	75
<b>Итого:</b>		<b>39-98</b>	<b>407</b>

*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 «28» ноября 2025г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Шницель припущеный из кур	50	28-98	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	3-13	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-27	122
Хлеб ржаной	53	3-60	92
<b>Итого:</b>		<b>39-98</b>	<b>424</b>

*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 «28» ноября 2025г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Шницель припущеный из кур	100	57-37	189
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	200/50	11-88	225
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-27	122
Хлеб ржаной	53	3-60	92
<b>Итого:</b>		<b>77-12</b>	<b>628</b>

*Заведующая столовой: Панкратова Т.В.*

*Повар: Бойкова Н.А.*

*Калькулятор: Акимова О.Н.*

*Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.*