

**Утверждаю:**  
**Зав. центром охраны здоровья/**  
**специалист по работе с молодежью**  
**ГПОУ ТО «ДПК»**  
**/Тарасова А.И./**

**«8» декабря 2025г.**

**МЕНЮ**

**На «8» декабря 2025г.**

**На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО**

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	30/100	34-07	384
Рис отварной с соусом белым основным	200/30	19-82	305
Сардельки отварные	100	26-59	230
Блинчики с маслом, сахаром, повидлом	150/50	37-84	695
Какао с молоком сгущенным	200	9-69	147
Хлеб ржаной	50	3-40	87
Итого:		131-41	<b>1848</b>
Обед:			
Салат из свежих помидоров и огурцов	150	29-06	96
Суп с крупой(гречневой), курицей	250/65	29-90	224
Гуляш из говядины	50/70	102-87	297
Картофельное пюре с соусом белым основным	150/50	15-56	170
Компот из апельсинов с яблоками	200	9-88	93
Хлеб ржаной	71	4-82	124
Хлеб пшеничный	71	7-65	167
Мандарин	208	32-07	79
Итого:		231-81	<b>1250</b>
Всего:		<b>363-22</b>	<b>3098</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/**  
**специалист по работе с молодежью**  
**ГПОУ ТО «ДПК»**  
**/Тарасова А.И./**

**МЕНЮ**  
**На «8» декабря 2025г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО СВО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Сосиска отварная	103	27-10	237
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	150/30	4-27	164
Напиток из шиповника	200	5-70	97
Хлеб ржаной	43	2-91	75
<b>Итого:</b>		<b>39-98</b>	<b>573</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/**  
**специалист по работе с молодежью**  
**ГПОУ ТО «ДПК»**  
**/Тарасова А.И./**

**МЕНЮ**  
**На «8» декабря 2025г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО ВБД**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Сосиска отварная	103	27-10	237
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	150/30	4-27	164
Напиток из шиповника	200	5-70	97
Хлеб ржаной	43	2-91	75
<b>Итого:</b>		<b>39-98</b>	<b>573</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/**  
**специалист по работе с молодежью**  
**ГПОУ ТО «ДПК»**  
**/Тарасова А.И./**

**МЕНЮ**  
**На «8» декабря 2025г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Сосиска отварная	92	24-27	212
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	6-16	116
Напиток из шиповника	200	5-70	97
Хлеб ржаной	57	3-85	99
<b>Итого:</b>		<b>39-98</b>	<b>524</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/**  
**специалист по работе с молодежью**  
**ГПОУ ТО «ДПК»**  
**/Тарасова А.И./**

**МЕНЮ**  
**На «8» декабря 2025г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Сосиска отварная	196	51-66	451
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	200/50	15-91	225
Напиток из шиповника	200	5-70	97
Хлеб ржаной	57	3-85	99
<b>Итого:</b>		<b>77-12</b>	<b>872</b>

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.      Повар: Бойкова Н.А.  
 Калькулятор: Акимова О.Н.      Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.