

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

**МЕНЮ**  
**На «20» марта 2026г.**  
**На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО**

| НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД                            | ВЫХОД  | ЦЕНА          | Энергетическая<br>ценность<br>Ккал |
|----------------------------------------------|--------|---------------|------------------------------------|
| Завтрак:                                     |        |               |                                    |
| Закрытый бутерброд с сыром                   | 50/100 | 47-42         | 456                                |
| Каша манная вязкая                           | 200    | 17-52         | 279                                |
| Вареники ленивые со сметаной                 | 175/30 | 55-47         | 412                                |
| Кофейный напиток на сгущенном молоке         | 200    | 10-67         | 113                                |
| Хлеб ржаной                                  | 50     | 3-42          | 87                                 |
| Итого:                                       |        | 134-50        | <b>1347</b>                        |
| Обед:                                        |        |               |                                    |
| Салат из моркови и яблок                     | 100    | 9-08          | 130                                |
| Суп с рыбными консервами                     | 250/40 | 27-48         | 143                                |
| Рыба жареная (Скумбрия)                      | 150    | 116-40        | 283                                |
| Рагу из овощей                               | 200    | 15-35         | 180                                |
| Кисель из концентрата плодового или ягодного | 200    | 4-17          | 122                                |
| Хлеб ржаной                                  | 71     | 4-84          | 129                                |
| Хлеб пшеничный                               | 71     | 7-82          | 96                                 |
| Апельсины                                    | 167    | 30-13         | 75                                 |
| Ряженка                                      | 364    | 35-92         | 106                                |
| Итого:                                       |        | 251-19        | <b>1530</b>                        |
| Всего:                                       |        | <b>385-69</b> | <b>2877</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 «20» марта 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО СВО**

| <b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>                        | <b>ВЫХОД</b> | <b>ЦЕНА</b>  | <b>Энергетическая<br/>ценность<br/>Ккал</b> |
|-------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------|
| Плов из отварной птицы                          | 150          | 34-04        | 256                                         |
| Кисель из концентрата<br>плодового или ягодного | 200          | 4-61         | 122                                         |
| Хлеб ржаной                                     | 43           | 2-93         | 75                                          |
| <b>Итого:</b>                                   |              | <b>41-58</b> | <b>453</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 «20» марта 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО ВБД**

| <b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>                        | <b>ВЫХОД</b> | <b>ЦЕНА</b>  | <b>Энергетическая<br/>ценность<br/>Ккал</b> |
|-------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------|
| Плов из отварной птицы                          | 150          | 34-04        | 256                                         |
| Кисель из концентрата<br>плодового или ягодного | 200          | 4-61         | 122                                         |
| Хлеб ржаной                                     | 43           | 2-93         | 75                                          |
| <b>Итого:</b>                                   |              | <b>41-58</b> | <b>453</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 «20» марта 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО**

| <b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>                        | <b>ВЫХОД</b> | <b>ЦЕНА</b>  | <b>Энергетическая<br/>ценность<br/>Ккал</b> |
|-------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------|
| Плов из отварной птицы                          | 150          | 33-29        | 256                                         |
| Кисель из концентрата<br>плодового или ягодного | 200          | 4-61         | 122                                         |
| Хлеб ржаной                                     | 54           | 3-68         | 94                                          |
| <b>Итого:</b>                                   |              | <b>41-58</b> | <b>472</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 «20» марта 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей**

| <b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>                        | <b>ВЫХОД</b> | <b>ЦЕНА</b>  | <b>Энергетическая<br/>ценность<br/>Ккал</b> |
|-------------------------------------------------|--------------|--------------|---------------------------------------------|
| Плов из отварной птицы                          | 300          | 71-91        | 512                                         |
| Кисель из концентрата<br>плодового или ягодного | 200          | 4-61         | 122                                         |
| Хлеб ржаной                                     | 54           | 3-68         | 94                                          |
| <b>Итого:</b>                                   |              | <b>80-20</b> | <b>728</b>                                  |

*Заведующая столовой: Панкратова Т.В.*

*Повар: Бойкова Н.А.*

*Калькулятор: Акимова О.Н.*

*Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.*