

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

**МЕНЮ**  
**На «10» апреля 2026г.**  
**На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Завтрак:			
Бутерброд с маслом	20/100	25-97	385
Вареники ленивые со сметаной	220/30	70-46	506
Каша молочная кукурузная жидкая	300	9-61	360
Какао с молоком сгущенным	200	9-75	97
Хлеб ржаной	50	3-42	87
Итого:		119-21	<b>1435</b>
Обед:			
Салат из белокочанной капусты с морковью	200	12-01	272
Суп картофельный с бобовыми , курицей	250/30	20-57	120
Зразы куриные рубленые	300	136-24	660
Макаронные изделия с соусом белым основным	200/50	17-49	225
Сок овощной	200	15-40	36
Хлеб ржаной	83	5-70	144
Хлеб пшеничный	29	3-15	68
Ацидолакт	238	34-35	119
Яблоки	238	28-77	112
Итого:		273-68	<b>1756</b>
Всего:		<b>392-89</b>	<b>3191</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 «10» апреля 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО СВО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Шницель припущенный из кур	50	29-67	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	4-37	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-61	122
Хлеб ржаной	43	2-93	75
Итого:		<b>41-58</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 «10» апреля 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО ВБД**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Шницель припущенный из кур	50	29-67	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	4-37	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-61	122
Хлеб ржаной	43	2-93	75
Итого:		<b>41-58</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 «10» апреля 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Шницель припущенный из кур	50	27-76	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	4-37	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-61	122
Хлеб ржаной	71	4-84	124
<b>Итого:</b>		<b>41-58</b>	<b>456</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 «10» апреля 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетич ценность Ккал</b>
Шницель припущенный из кур	100	62-55	189
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	200/50	8-20	225
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-61	122
Хлеб ржаной	71	4-84	124
<b>Итого:</b>		<b>80-20</b>	<b>660</b>

*Заведующая столовой: Панкратова Т.В.*

*Повар: Бойкова Н.А.*

*Калькулятор: Акимова О.Н.*

*Мед.сестра диетич.: Сычева В.И.*