

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

МЕНЮ
На «28» апреля 2026г.
На питание обучающихся детей-сирот СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Завтрак:			
Бутерброд с сыром	30/100	34-61	384
Каша ячневая вязкая	300	27-14	407
Сырники из творога со сгущенным молоком	200/30	71-37	596
Какао с молоком сгущенным	200	9-82	147
Хлеб ржаной	50	3-42	87
Итого:		146-36	1621
Обед:			
Икра морковная	100	9-16	115
Борщ с капустой и картофелем, мясом , сметаной	250/30/30	46-91	154
Рыба тушеная в сметанном соусе	200	95-36	252
Картофель отварной с соусом белым основным	150/50	17-09	185
Кофейный напиток на сгущенном молоке	200	10-71	124
Хлеб ржаной	58	3-93	101
Хлеб пшеничный	55	6-07	129
Кефир	241	22-99	121
Апельсины	250	45-20	108
Итого:		257-42	1289
Всего:		403-78	2910

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Аверчева А.Ю.

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

МЕНЮ
На «28» апреля 2026г.
На питание обучающихся СПО, ППО СВО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Голубцы ленивые	75	27-88	94
Капуста тушеная	100	7-00	63
Компот из смеси сухофруктов	200	3-77	110
Хлеб ржаной	43	2-93	75
Итого:		41-58	342

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Аверчева А.Ю.

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

МЕНЮ
На «28» апреля 2026г.
На питание обучающихся СПО, ППО ВБД

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Голубцы ленивые	75	27-88	94
Капуста тушеная	100	7-00	63
Компот из смеси сухофруктов	200	3-77	110
Хлеб ржаной	43	2-93	75
Итого:		41-58	342

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Аверчева А.Ю.

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

МЕНЮ
На «28» апреля 2026г.
На питание обучающихся СПО, ППО

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Голубцы ленивые	75	28-87	94
Картофельное пюре с соусом белым основным	100/30	5-48	111
Компот из смеси сухофруктов	200	3-77	110
Хлеб ржаной	51	3-46	89
Итого:		41-58	404

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Аверчева А.Ю.

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

МЕНЮ
На «28» апреля 2026г.
На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Голубцы ленивые	150	62-55	188
Картофельное пюре с соусом белым основным	200/50	10-42	216
Компот из смеси сухофруктов	200	3-77	110
Хлеб ржаной	51	3-46	89
Итого:		80-20	603

Заведующая столовой: Панкратова Т.В.

Повар: Бойкова Н.А.

Калькулятор: Акимова О.Н.

Мед.сестра диетич.: Аверчева А.Ю.

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

«28» апреля 2026г.

МЕНЮ

На «28» апреля 2026г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Голубцы ленивые	150	62-55	188
Картофельное пюре с соусом белым основным	200/50	10-42	216
Компот из смеси сухофруктов	200	3-77	110
Хлеб ржаной	51	3-46	89
Итого:		80-20	603

Заведующая столовой _____ Зав. производством _____

Калькулятор: _____ Диет. Сестра _____

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

«28» апреля 2026г.

МЕНЮ

На «28» апреля 2026г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетич ценность Ккал
Голубцы ленивые	150	62-55	188
Картофельное пюре с соусом белым основным	200/50	10-42	216
Компот из смеси сухофруктов	200	3-77	110
Хлеб ржаной	51	3-46	89
Итого:		80-20	603

Заведующая столовой _____ Повар _____

Калькулятор: _____ Диет. Сестра _____

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

«28» апреля 2026г.

МЕНЮ

На «28» апреля 2026г.

На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД	ВЫХОД	ЦЕНА	Энергетическая ценность Ккал
Голубцы ленивые	150	62-55	188
Картофельное пюре с соусом белым основным	200/50	10-42	216
Компот из смеси сухофруктов	200	3-77	110
Хлеб ржаной	51	3-46	89
Итого:		80-20	603

Заведующая столовой _____ Повар _____

Калькулятор: _____ Диет. Сестра _____