

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

**МЕНЮ**  
**На «3» июня 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 повидлом	50/100	20-36	551
Запеканка из творога со сметаной	180/30	66-13	558
Каша пшеничная вязкая	300	27-54	449
Какао с молоком сгущенным	200	9-82	147
Хлеб ржаной	50	3-42	87
Итого:		127-27	<b>1792</b>
Обед:			
Икра свекольная	100	15-00	115
Борщ с капустой и картофелем, мясом, сметаной	250/30/30	53-01	154
Рыба жареная (скумбрия)	150	116-58	234
Картофель отварной с соусом белым основным	200/50	26-87	236
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-61	122
Хлеб ржаной	72	4-92	125
Хлеб пшеничный	69	7-59	162
Кефир	241	22-10	121
Апельсины	250	48-85	108
Итого:		299-53	<b>1377</b>
Всего:		<b>426-80</b>	<b>3169</b>

*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 «3» июня 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО СВО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетическая ценность Ккал</b>
Шницель припущенный из кур	50	29-72	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	4-32	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-61	122
Хлеб ржаной	43	2-93	75
<b>Итого:</b>		<b>41-58</b>	<b>407</b>

*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 «3» июня 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО ВБД**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетическая ценность Ккал</b>
Шницель припущенный из кур	50	29-72	94
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	100/30	4-32	116
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-61	122
Хлеб ржаной	43	2-93	75
<b>Итого:</b>		<b>41-58</b>	<b>407</b>

*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 «3» июня 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетическая ценность Ккал</b>
Шницель припущенный из кур	50	28-71	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	57	3-89	99
<b>Итого:</b>		<b>41-58</b>	<b>431</b>

*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 «3» июня 2026г.**  
**На питание обучающихся СПО, ППО из мн. семей**

<b>НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮД</b>	<b>ВЫХОД</b>	<b>ЦЕНА</b>	<b>Энергетическая ценность Ккал</b>
Шницель припущенный из кур	100	63-54	189
Макаронные изделия отварные с соусом белым основным	200/50	8-16	225
Кисель из концентрата плодового или ягодного	200	4-61	122
Хлеб ржаной	57	3-89	99
<b>Итого:</b>		<b>80-20</b>	<b>635</b>

*Заведующая столовой: Панкратова Т.В.*

*Повар: Бойкова Н.А.*

*Калькулятор: Акимова О.Н.*

*Мед.сестра диетич.: Аверчева А.Ю*