

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 03 ноября 2024г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО



Утверждаю:
директор ГПОУ ТО «БМТ»
Е.А. Косинова

Завтрак		
Наименование блюд	Выход	Ккал
Масло сливочное порционное	20	132,2
Сыр порционный	50	179
Оладьи из творога с вареньем	170/30	376,6
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	120
Итого:	240	1003,51
Обед		
Рубленые яйца с маслом и луком	100	179
Суп-лапша домашняя с цыплятами	28/250	196,38
Зразы из говядины с рисом со сметанным соусом с томатом	100/50	308,35
Картофельное пюре	200	213,94
Компот из чернослива	200	91,98
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1313,65
Полдник		
Чай с сахаром и лимоном	200	40
Пельмени мясные отварные	200/5	362
Груши	346	162,62
Итого:		564,62
Ужин		
Салат из свежих помидоров с огурцами с маслом растит.	150	98,7
Рулет мясной с яйцом,с соусом сметанным	200/50	291,7
Рожки отварные	200	281,46
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	50	102
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1121,36
2-й Ужин		
Ряженка	250	126,25
Котлета куриная в тесте	1/100	273,35
Зефир	70	224
Итого:		399,6
Итого:		4402,74

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

Шувалова Н.В.
Фонарева А.В.
Конохова Е.С.