

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО "БМТ"

"06" октября 2023 г.


Е.А.Косинова

МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

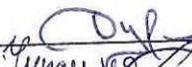
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (учащиеся СПО)			
Сдоба обыкновенная	3,17	1/60	124,0
Компот из сухофруктов	2,37	1/100	56,90
Итого:	5,54		
Обед (учащиеся СПО)			
Котлета натуральная из филе	20,00	1/39	70,04
Гречка отварная	5,48	1/100	175,87
Соус красный основной	1,61	1/50	28,15
Компот из сухофруктов	2,37	1/100	56,90
Хлеб ржаной	1,61	1/33	67,98
Итого:	31,07		
Всего за день	36,61		

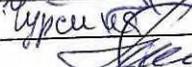
Зав.столовой

Повар

Бухгалтер

Мед.работни

 М.В.Дулимова

 М.А.Чурсина

 Л.Н.Полухина

 О.В.Безпалова



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

М Е Н Ю

ГПОУ ТО «БМТ»

на 6 октября 2023 Г обучающиеся дети-сироты СПО, ППО

Завтрак			
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	11-09	20	132,2
Сыр	19-51	30	107,4
Омлет натуральный	37-15	180/15	312,0
Кофейный напиток с молоком	8-04	200	118,69
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	84-50		981,89
Обед			
Салат из моркови с зеленым горошком	8-26	100	185,4
Суп из овощей с фасолью и с мясом	23-64	35/250	197,35
Цыплята тушеные в томатном соусе	117-89	140/140	410,0
Картофельное пюре	10-88	200	213,94
Кисель	3-44	200	116,19
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	173-42		1355,05
Полдник			
Молоко кипяченое	17-25	250	133,75
Творожные батончики	32-51	175	430,11
Яблоки свежие	16-99	350	164,5
Коврижка к чаю	19-13	1/100	480,0
Итого	85-88		1111,36
Ужин			
Сельдь с гарниром	22-72	50//105	281,2
Шницель натуральный рубленый с соусом сметанным	51-22	100/50	374,35
Рожки отварные	8-36	200	281,46
Сок	12-44	250	107,5
Хлеб ржаной	2-47	50	102,0
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	105-92		1386,51
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	26-47	250	126,25
Печенье песочно сливочное	26-70	100	536,3
Итого	53-17		427,73
ИТОГО	502-89		5262,11

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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