

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО "БМТ"

Е.А.Косинова

"08" сентября 2023 г.



МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Сдоба обыкновенная	3,10	1/60	124,0
Кофейный напиток	0,67	1/100	31,50
Итого:	3,77		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Котлета натуральная из филе	21,39	1/42	75,43
Гречка отварная	5,85	1/100	175,87
Соус красный основной	1,35	1/50	28,15
Кофейный напиток	0,67	1/100	31,50
хлеб ржаной	3,58	1/72	148,32
Итого:	32,84		
Всего за день	36,61		

Зав.столовой Дулимова М.В. Дулимова

Повар Чурсина М.А. Чурсина

Бухгалтер Полухина Л.Н. Полухина

Мед.работник Безпалова О.В. Безпалова



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

МЕНЮ ГПОУ ТО «БМТ»

на 8 сентября 2023 Г обучающиеся дети-сироты СПО, ППО

Завтрак			
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	10-69	20	132,2
Омлет натуральный	36-43	180/15	312,0
Кофейный напиток с молоком сгущенным	6-78	200	118,69
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	62-61		802,89
Обед			
Салат из моркови с изюмом	6-07	100	93,57
Суп из овощей с фасолью и с мясом	23-38	35/250	197,35
Цыпленок в томатном соусе	117-52	140/140	410,0
Картофельное пюре	10-81	200	213,94
Кисель	2-81	200	116,19
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	169-90		1355,05
Полдник			
Молоко кипяченое	17-26	250	133,75
Творожные батончики	32-52	175	430,11
Бананы	28-09	267	253,65
Вафли	8-23	50	262,5
Итого	86-10		1080,01
Ужин			
Сельдь с гарниром	22-85	50//105	281,2
Шницель натуральный рубленый с соусом сметанным	50-88	100/50	374,35
Рожки отварные	8-15	200	281,46
Сок	15-05	250	86,0
Хлеб ржаной	2-43	49	102,0
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	108-07		1365,01
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	24-37	250	126,25
Печенье песочное сливочное	51-84	200	536,3
Итого	76-21		662,55
ИТОГО	502-89		5265,51

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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