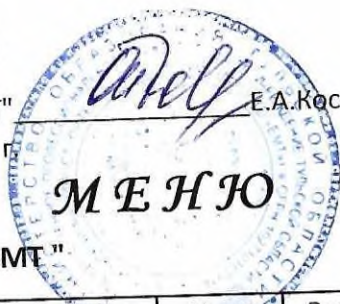


УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО "БМТ"
" 11 " октября 2023 г

Е.А.Косинова



Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Булочка "Веснушка"	3,04	1/60	199,30
Какао с молоком	3,38	1/100	76,96
Итого:	6,42		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Суп картофельный с бобовыми	2,63	1/200	79,03
Курица тушеная в соусе	16,64	1/54	79,07
Гречка отварная	5,66	1/100	175,87
Какао с молоком	3,39	1/100	76,96
Хлеб ржаной	1,87	1/38	78,28
Итого:	30,19		
Всего за день	36,61		

Зав.столовой

М.В. Дулимова

Повар

М.А. Чурсина

Бухгалтер

Л.Н. Полухина

Мед.работник

О.В. Безпалова



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

МЕНЮ

ГПОУ ТО «БМТ»

на 11 октября 2023 г обучающиеся дети-сироты СПО,ШПО

Завтрак			
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	9-69	20	132,2
Сыр	25-93	40	143,2
Рулет картофельный с яйцом и соусом сметанным	28-65	200/50	319,7
Какао с молоком	11-08	200	195,71
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	84-06		1030,81
Обед			
Винегрет овощной с сельдью	25-28	100/50	231,26
Суп картофельный с рыбой	23-89	43,75/250	116,24
Плов из цыплят	60-58	100/200	573,62
Компот из кураги	7-32	200	91,98
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	126-38		1337,1
Полдник			
Молоко кипяченое	17-26	250	133,75
Вареники с творогом и маслом сливочным	34-82	200/5	393,94
Яблоки св	14-38	295	141,0
Кекс творожный	15-92	1/75	302,24
Итого	82-38		970,93
Ужин			
Салат картофельный с солеными огурцами	4-72	100	98,0
Гуляш из отварного мяса	78-81	120/80	516,0
Рожки отварные	7-73	200	281,46
Сок	12-44	250	107,5
Хлеб ржаной	2-42	49	102,0
Хлеб пшеничный	8--71	100	240,0
Итого	114-83		1344,96
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	26-47	250	126,25
Рулет с джемом	14-99	100	328,4
Шоколад	53-78	60	318,0
	95-24		772,65
ИТОГО	502-89		5456,45

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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