

УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО "БМТ"

Косинова Е.А.
11 октября 2024г.



МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ" - г.Болохово

Наименование блюд	Выход	Итого
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)		
Сдоба обыкновенная	1/60	124,0
Компот из сухофруктов	1/100	56,90
Обед (обучающиеся СПО, ППО)		
Биточки куриные из филе птицы	1/57	113,43
Гречка отварная	1/100	175,87
Соус красный основной	1/50	28,15
Компот из сухофруктов	1/100	56,90
Хлеб ржаной	1/35	72,10

Зав.столовой Дулимова М.В.
Повар Чурсина М.А.

Бухгалтер Полухина Л.Н.
Мед.работник Безпалова О.В.




**МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 11 октября 2024г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО**



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

Завтрак		
Наименование блюд	Выход	Ккал
Масло сливочное порционное	20	132,2
Омлет натуральный	120/10	208
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		775,91
Обед		
Салат из свежей капусты с морковью	100	70,02
Суп картофельный с макаронными изделиями и мясом	35/250	224,19
Бифштекс рубленый паровой со сметанным соусом	140/50	385,35
Каша перловая	208	248,6
Компот из яблок с лимоном	200	104,07
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1356,23
Полдник		
Молоко кипяченое	200	107
Запеканка из творога с молочным соусом	150/50	403,98
Мандарины	277	105,26
Итого:		616,24
Ужин		
Рыба под маринадом	100/100	319,87
Рагу из цыплят	100/250	617,16
Сок фруктово-ягодный	200	86
Хлеб ржаной	49	99,96
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1362,99
2-й Ужин		
Ряженка	200	101
Котлета куриная в тесте	1/125	330,74
Итого:		431,74
Итого:		4543,11

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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