

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО "БМТ" Е.А. Косинова
" 12 " сентября 2023



Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Блины с джемом	7,64	20/150	429,0
Компот из сухофруктов	2,36	1/100	56,90
Итого:	10,00		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Плов мясной	22,51	30/150	376,54
Компот из сухофруктов	2,37	1/100	56,90
Хлеб ржаной	1,73	1/35	72,10
Итого:	26,61		
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 ЦПОУ ТО «БМТ»
Е.А. Косинова

М Е Н Ю
ГПОУ ТО «БМТ»
на 12 сентября 2023 Г обучающиеся детсироты СПО, ППО

Завтрак			
Наименование блюда	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	11-54	20	132,2
Сырники из творога с вареньем	57-39	200/20	432,65
Кофейный напиток с молоком сгущенным	6-78	200	131,87
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	84-42		936,72
Обед			
Салат из моркови с зеленым горошком	12-99	150	185,64
Рассольник ленинградский с мясом и с смет.	25-48	250/35/10	249,7
Рыба запеченная в омлете	82-40	200/40	258,0
Картофельное пюре	11-19	200	213,94
Компот из яблок с лимоном	6-94	200	104,07
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	148-31		1335,35
Полдник			
Суп молочный рисовый	28-77	500	371,36
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Лепешка диетическая	20-53	1/100	412,38
Яблоко свежее	17-54	250	117,5
Итого	71-20		1021,24
Ужин			
Салат витаминный	5-46	100	141,94
Макаронник с мясом и маслом сливочным	84-44	270/10	591,0
Сок	15-05	250	105,0
Хлеб ржаной	2-43	49	102,0
Хлеб пшеничный	8-54	98	240,0
Итого	115-92		1179,94
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	27-80	240	126,25
Печенье песочно сливочное	55-24	200	536,30
	83-04		662,55
ИТОГО	502-89		5135,8

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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