

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО "БМТ"

Е.А.Косинова

" 16 " октября 2023 г.

МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Бутерброд с джемом	6,42	15/5/20	119,11
Чай с сахаром	0,67	1/100	19,0
Итого:	7,09		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Икра кабачковая порционно	4,03	1/35	41,30
Омлет натуральный	18,87	1/100	208,5
Макароны отварные	4,21	1/100	140,73
Чай с сахаром	0,68	1/100	19,0
Хлеб ржаной	1,73	1/35	72,10
Итого:	29,52		
Всего за день	36,61		

Зав.столовой  М.В.Дулимова
Повар  М.А.Чурсина
Бухгалтер  Л.Н.Полухина
Мед.работни  О.В.Безпалова



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

МЕНЮ ГПОУ ТО «БМТ»

на 16 октября 2023 г обучающиеся дети-сироты СПО,ШПО

Завтрак			
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	10-86	20	132,2
Сыр	19-51	30	107,4
Каша молочная манная жидкая	14-30	250/6	261,0
Кофейный напиток с молоком	8-04	200	118,69
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	61-42		859,29
Обед			
Винегрет овощной с сельдью	25-30	100/50	231,26
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом	31-91	35/250/10	207,93
Тефтели мясные паровые со смет. соусом	79-26	140/100	434,7
Картофельное пюре	10-78	200	213,94
Компот из кураги	7-32	200	91,98
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	163-88		1503,81
Полдник			
Молоко кипяченое	17-26	250	133,75
Зразы творожные с изюмом	43-43	150/50	418,27
Яблоки свежие	16-10	330,0	141,0
Лепешка диетическая	19-14	1/100	412,38
Итого	95-93		1105,4
Ужин			
Салат из свежей капусты с морковью	4-41	100	70,02
Сердце в соусе	80-33	100/100	290,0
Рис отварной	11-92	200	292,4
Сок	11-22	250	107,50
Хлеб ржаной	2-48	50	102,0
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	119-07		1101,92
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	26-47	250	126,25
Кекс творожный	16-60	1/75	300,70
Зефир	19-52	96,78	330,0
	62-59		756,95
ИТОГО	502-89		5327,37

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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