УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО " БМТ"
Косинова Е.А.
17 " октября 2025г

МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО " БМТ " - г.Болохово

Наименование блюд	Выход	Ккал
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)		
Сдоба обыкновенная	1/50	124,0
Компот из сухофруктов	1/100	56,90
Обед (обучающиеся СПО, ППО)		
Биточки куриные из филе птицы	1/60	119,40
Гречка отварная	1/100	175,87
Соус красный основной	1/50	28,15
Компот из сухофруктов	1/100	56,90
Хлеб ржаной	1/33	67,98

Зав.столовой _____ Дулимова М.В.
Повар _____ Чурсина М.А.
Бухгалтер _____ Полухина Л.Н.
Мед.работник _____

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

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 17 октября 2025г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО

Завтрак		
Наименование блюд	**Выход**	**Ккал**
Масло сливочное порционное	20	132.2
Сыр порционный	30	107.4
Омлет натуральный	180/15	312
Кофейный напиток с молоком	200	118,69
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		910,29
Обед		
Салат из свежих помидоров с огурцами с	150	98,7
Суп из овощей с фасолью,мясом	35/250	197,35
Цыплята в томатном соусе	140/140	410
Картофельное пюре	200	213,94
Компот из апельсин	200	110,9
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1354,89
Полдник		
Молоко кипяченое	250	133,75
Творожные батончики	175	430,11
Яблоки свежие	328	154,16
Кулебяка с рыбным фаршем	100	169
Итого:		887,02
Ужин		
Салат из свежей капусты с морковью	100	70,02
Шницель натурально рубленый с соусом сметанным	100/50	374,35
Рожки отварные	200	281,46
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	50	102
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1175,33
2-й Ужин		
Йогурт питьевой	250	126,25
Котлета куриная в тесте	1/125	330,74
Вафли	50	155
Итого:		456,99
Итого:		4784,52

Зав.столовой: Шувалова Н.В.
Повар: Фонарева А.В
Бухгалтер: Конохова Е.С.