



Директор ГПОУ ТО "БМТ" _____ Е.А.Косинова
" 19 " сентября 2023 г.

М Е Н Ю

Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Булочка "Домашняя"	4,06	1/60	189,0
Кофейный напиток	0,67	1/100	31,5
Итого:	4,73		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Огурец соленый порционно	5,55	1/50	5,5
Картофельная запеканка с мясом	23,93	1/149	223,5
Кофейный напиток	0,67	1/100	31,5
Хлеб ржаной	1,73	1/35	72,1
Итого:	31,88		
Всего за день	36,61		

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

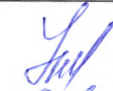




Утверждаю:
директор ЦПОУ ТО «БМТ»
Е.А. Косинова

М Е Н Ю
ГПОУ ТО «БМТ»
на 19 сентября 2023 Г обучающиеся дети-сироты СПО,ППО

Завтрак			
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	11-14	20	132,2
Сыр	32-25	50	179,0
Каша молочная Дружба	14-26	250/6	238,02
Какао со сгущенным молоком	8-07	200	154,15
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
	74-43		943,37
Обед			
Салат витаминный	5-25	100	157,0
Суп картофельный с макаронными издел. с мясом	21-21	35/250	224,19
Печень по-строгановски	86-95	150/100	482,5
Каша гречневая	12-29	200	351,74
Сок	15-05	250	107,5
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	150-06		1646,93
Полдник			
Молоко кипяченое	17-25	250	133,75
Вареники с творогом с маслом сливочным	35-19	200/5	393,94
Яблоки свежие	16-15	293	141,0
Печенье песочное сливочное	53-64	200	536,3
Итого	122-23		1204,99
Ужин			
Салат из моркови с изюмом	6-31	100	93,57
Рыба тушеная с овощами в томате	70-93	280	206,0
Картофельное пюре	10-96	200	213,94
Компот из яблок с лимоном	6-09	200	104,07
Хлеб ржаной	2-47	50	102,0
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	105-47		959,58
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	26-47	250	126,25
Пирожное глазированное	13-53	1/80	339,78
Вафли	10-70	65	341,25
	50-70		807,28
ИТОГО	502-89		5562,15

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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