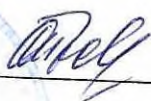


УТВЕРЖДАЮ

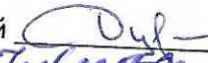
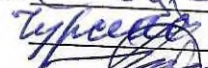

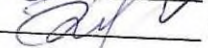
Директор ГПОУ ТО "БМТ"
" 19_ " октября 2023 г.


Е.А.Косинова

МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ "

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Ватрушка с джемом	6,57	1/60	144,0
Кисель плодово-ягодный	1,73	1/100	58,10
Итого:	8,30		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Салат из белокочанной капусты	2,94	1/70	65,80
Котлета рыбная любительская	17,24	1/116	97,44
Картофельное пюре	4,71	1/10	62,0
Кисель плодово-ягодный	1,73	1/100	58,10
Хлеб ржаной	1,69	1/34	70,04
Итого:	28,31		
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 октября 2023 Г обучающиеся дети сироты СПО, ППО

Завтрак			
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	10-89	20	132,2
Оладьи из творога с вареньем	41-41	170/30	376,6
Какао с молоком	11-08	200	195,71
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	72-09		944,51
Обед			
Винегрет овощной	10-05	150	193,89
Суп картофельный с клецками с дыплятами	31-76	53,6/250/30	198,94
Котлеты из птицы припущенные с соусом сметанным	54-40	100/50	385,65
Каша перловая	6-57	208	248,6
Компот из кураги	7-33	200	104,07
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	119-42		1455,15
Полдник			
Молоко кипяченое	17-25	250	133,75
Пудинг из творога с джемом	58-64	200/20	433,7
Яблоки св	18-20	373	141,0
Лепешка диетическая	20-05	100	412,3
Итого	114-14		1120,75
Ужин			
Салат витаминный	5-01	100	141,94
Птица по столичному	92-14	130/10	417,66
Картофельное пюре	10-78	200	213,94
Чай с сахаром	1-08	200	38,0
Хлеб ржаной	2-47	50	102,0
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	120-19		1153,54
2-й Ужин			
Снежок	24-66	250	126,25
Кекс столичный	16-53	1/75	300,0
Шоколад	35-86	40	224,0
Итого	77-05		650,25
ИТОГО	502-89		5324,2

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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