



Утверждаю:

директор ГПОУ ТО «БМТ»

Е.А. Косинова

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 20 октября 2024г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО

Завтрак		
Наименование блюд	Выход	Ккал
Масло сливочное порционное	20	132,2
Сыр порционный	50	179
Оладьи из творога с вареньем	170/30	376,6
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	120
Итого:	240	1003,51
Обед		
Рубленые яйца с маслом и луком	100	179
Суп-лапша домашняя с мясом	35/250	209,48
Зразы из говядины с рисом со сметанным соусом с томатом	100/50	308,35
Картофельное пюре	200	213,94
Компот из чернослива	200	91,98
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1326,75
Полдник		
Чай с сахаром и лимоном	200	40
Пельмени мясные отварные	200/5	362
Груши	335	157,45
Итого:		559,45
Ужин		
Салат из свежих помидоров с огурцами с маслом растит.	150	98,7
Рулет мясной с яйцом,с соусом сметанным	200/50	291,7
Рожки отварные	200	281,46
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	50	102
Хлеб пшеничный	99	237,6
Итого:		1118,96
2-й Ужин		
Ряженка	250	126,25
Каврижка к чаю	100	480,7
Мармелад	46,5	138,45
Итого:		606,95
Итого:		4615,62

Зав.столовой:

Повар:

Бухгалтер:

Шувалова Н.В.

Фонарева А.В

Конохова Е.С.