

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО "БМТ"

Е.А.Косинова

" 25 " октября 2023 г.

МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Булочка "Веснушка"	3,03	1/60	199,30
Какао с молоком	3,01	1/100	76,96
Итого:	6,04		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Суп картофельный с вермишелью	2,58	1/250	124,09
Курица отварная	17,27	1/27	46,98
Гречка отварная	5,74	1/100	175,87
Какао с молоком	3,02	1/100	76,96
Хлеб ржаной	1,96	1/40	82,40
Итого:	30,57		
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 ЦПОУ ТО «БМТ»
Е.А. Косинова

М Е Н Ю
ГПОУ ТО «БМТ»
на 25 октября 2023 Г обучающиеся дети-сироты СПО,ППО

Завтрак			
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	10-86	20	132,2
Сыр	25-75	40	143,2
Рулет картофельный с яйцом и соусом сметанным	28-79	200/50	319,7
Какао с молоком	11-08	200	195,71
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	85-19		1030,81
Обед			
Винегрет овощной с сельдью	25-25	100/50	231,26
Суп картофельный с рыбой	24-20	43,75/250	116,24
Плов из цыплят	63-07	100/200	573,62
Компот из кураги	7-33	200	91,98
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	129-16		1337,1
Полдник			
Молоко кипяченое	17-26	250	133,75
Вареники с творогом и маслом сливочным	35-08	200/5	393,94
Яблоки св	14-38	295	141,0
Кекс творожный	16-59	1/75	302,24
Итого	83-31		970,93
Ужин			
Салат картофельный с солеными огурцами	4-74	100	98,0
Гуляш из отварного мяса	79-54	120/80	516,0
Рожки отварные	8-26	200	281,46
Сок	8-98	200	86,0
Хлеб ржаной	2-47	50	102,0
Хлеб пшеничный	8--71	100	240,0
Итого	112-70		1323,46
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	26-47	250	126,25
Рулет Южный	12-28	100	319,83
Шоколад	53-78	60	318,0
	92-53		764,08
ИТОГО	502-89		5426,38

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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