

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ТО "БМТ"

Е.А.Косинова

"30" октября 2023 г.

МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ"

Наименование блюд	Цена	Выход	Ккалл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)			
Бутерброд с повидлом	6,14	15/5/20	119,11
Чай с сахаром	0,67	1/100	19,0
Итого:	6,81		
Обед (обучающиеся СПО, ППО)			
Горошек зеленый консер.порционно	4,39	1/25	19,47
Омлет натуральный	18,83	1/100	208,5
Макароны отварные	4,17	1/100	140,73
Чай с сахаром	0,68	1/100	19,0
Хлеб ржаной	1,73	1/35	72,1
Итого:	29,80		
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 30 октября 2023 Г обучающиеся дети-сироты СПО,ППО

Завтрак			
Наименование блюд	Цена	Выход	Ккал
Масло сливочное	11-04	20	132,2
Сыр	25-75	40	143,2
Каша молочная манная жидкая	14-39	250/6	261,0
Кофейный напиток с молоком	8-04	200	118,69
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	67-93		895,09
Обед			
Винегрет овощной с сельдью	25-26	100/50	231,26
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной и с мясом	24-07	35/250/10	207,93
Тефтели мясные паровые со смет. соусом	62-17	140/100	434,7
Картофельное пюре	10-86	200	213,94
Компот из кураги	7-86	200	91,98
Хлеб ржаной	4-95	100	204,0
Хлеб пшеничный	4-36	50	120,0
Итого	139-53		1503,81
Полдник			
Молоко кипяченое	17-26	250	133,75
Зразы творожные с изюмом	43-46	150/50	418,27
Груши свежие	30-47	291,0	126,0
Лепешка диетическая	20-34	1/100	412,38
Итого	111-93		1090,04
Ужин			
Салат из свежих огурцов и помидоров	25-27	100	65,81
Сердце в соусе	80-43	100/100	290,0
Рис отварной	12-07	200	292,4
Сок	11-22	250	107,50
Хлеб ржаной	2-48	50	102,0
Хлеб пшеничный	8-71	100	240,0
Итого	140-18		1097,71
2-й Ужин			
Йогурт питьевой	26-47	250	126,25
Кекс творожный	16-85	1/75	300,70
	43-32		426,95
ИТОГО	502-89		5013,6

Зав.столовой:
Повар:
Бухгалтер:

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