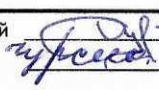
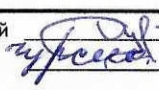


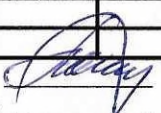
УТВЕРЖДАЮ
Директор ГПОУ ТО "БМТ"
Косинова Е.А.
02 сентября 2026г.

МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ" - г.Болохово

Наименование блюд	Выход	Калл.
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)		
Булочка "Веснушка"	1/60	193,30
Кисель плодово-ягодный	1/100	58,10
Обед (обучающиеся СПО, ППО)		
Щи из свежей капусты с картофелем	1/200	86,26
Курица отварная	1/35	60,90
Рис отварной	1/100	150,12
Кисель плодово-ягодный	1/100	58,10
Хлеб ржаной	1/33	67,98

Зав.столовой  Дулимова М.В.
Повар  Чурсина М.А.

Бухгалтер  Полухина Л.Н.
Мед.работник _____



МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 02 сентября 2026г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО

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

Завтрак		
Наименование блюд	Выход	Ккал
Масло сливочное порционное	20	132,2
Сыр порционный	20	71,6
Рулет картофельный с яйцом,соусом сметанным	200/50	319,7
Кофейный напиток с молоком	200	118,69
Хлебо-булочные изделия,обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		882,19
Обед		
Винегрет овощной с сельдью	150/50	295,89
Суп картофельный с рыбой	43,75/250	116,24
Плов из цыплят	100/200	573,62
Котлета мясная	100/8	309
Компот из кураги	200	91,98
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1710,73
Полдник		
Молоко кипяченое	250	133,75
Орешки творожные по русски в соусе	142/50	552,13
Кулебяка с рыбным фаршем	100	169
Яблоко свежее	282	132,54
Итого:		987,42
Ужин		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Гуляш из отварного мяса	120/80	516
Рожки отварные	200	281,46
Сок фруктово-ягодный	220	94,6
Хлеб ржаной	50	102
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1332,78
2-й Ужин		
Снежок	250	126,25
Лепешка Диетическая	1/100	412,3
Итого:		538,55
Итого:		5451,67

Зав.столовой:
Повар:

Конохова Е.С.
Фонарева А.В