

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



МЕНЮ

Столовая ГПОУ ТО "БМТ" - г.Болохово

Наименование блюд	Выход	Калории
Завтрак (обучающиеся СПО, ППО)		
Булочка "Домашняя"	1/60	189,0
Компот из сухофруктов	1/100	56,90
Обед (обучающиеся СПО, ППО)		
Котлета мясная	1/61	100,71
Гречка отварная	1/100	175,87
Соус красный основной	1/50	28,15
Компот из сухофруктов	1/100	56,90
Хлеб ржаной	1/34	70,04

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

Бухгалтер
 Мед.работник

Полухина Л.Н.

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 04 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	40	143,2
Омлет натуральный	180/15	312
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		1023,11
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Суп картофельный ,гороховый,с мясом	35/250	198,1
Сердце в соусе	100/100	290
Рожки отварные	200	281,46
Компот из яблок с лимоном	200	104,04
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1296,32
Полдник		
Снежок	250	126,25
Запеканка из творога с молочным соусом	150/50	403,98
Апельсины	325	152,75
Котлета куриная в тесте	1/125	330,74
Итого:		1013,72
Ужин		
Рыба под маринадом	100/100	319,87
Мясо шпигованное	240	386
Картофельное пюре	200	213,94
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	50	102
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1369,31
2-й Ужин		
Молоко кипяченое	250	133,75
Печенье творожное	100	345,6
Итого:		479,35
Итого:		5181,81

Зав.столовой:
Повар:

Конохова Е.С.
Фонарева А.В