

МЕНЮ
ГПОУ ТО «БМТ»
на 05 сентября 2026г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ДПО



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

Завтрак		
Наименование блюд	Выход	Ккал
Масло сливочное порционное	20	132.2
Макароны запеченные с сыром	200/5	318
Кофейный напиток с молоком	200	118.69
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказенном	100	240
Сыр порционный	30	107.4
Итого:		916.29
Обед		
Сельдь с луком	50 50	135
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	35 250 10	249.7
Бефстроганов из отварной говядины со сметанным соусом	140 100	606
Рис отварной	200	292.4
Компот из апельсинов	200	184.4
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1791.5
Полдник		
Снежок	250	126.25
Оладьи из творога с вареньем	170 30	376.6
Груши	352	165.44
Сочни с творогом	260	468.68
Итого:		1136.97
Ужин		
Рубленые яйца с маслом и луком	100	179
Рагу из капусты	100 250	617.16
Сок фруктово-ягодный	250	107.5
Хлеб ржаной	49	99.96
Хлеб пшеничный	101	242.4
Итого:		1246.02
2-й Ужин		
Молоко кипяченое	250	133.75
Корзиночки с яблоками	2/125	672.46
Шоколад	60	326.4
Итого:		1132.61
Итого:		6223.39

Зав.столовой:
Повар:

Конорова Е.С.
Фонарева А.В