



МЕНЮ
ГПОУ ТО «БМТ»
на 06 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	50	179
Блинчики с яблочным фаршем	250/10	588.44
Какао с молоком	200	195.71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		1335.35
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98.72
Суп-лапша домашняя с мясом	35/250	209.48
Жаркое по домашнему	100/250	487.95
Компот из апельсинов с яблоками	200	110.96
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1231.11
Полдник		
Снежок	250	126.25
Орешки творожные по русски в соусе	142/50	287.47
Апельсины	378	177.66
Коврижка к чаю	2/100	961.4
Итого:		1552.78
Ужин		
Рыба под маринадом	100/100	319.87
Цыпленок в томатном соусе	140/140	410
Рожки отварные	200	281.46
Сок фруктово-ягодный	250	107.5
Хлеб ржаной	51	104.04
Хлеб пшеничный	99	237.6
Итого:		1460.47
2-й Ужин		
Молоко кипяченое	250	133.75
Печенье творожное	100	345.6
Итого:		479.35
Итого:		6059.06

Зав.столовой:
Повар:

Конохова Е.С.
Фонарева А.В