

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 11 октября 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
Оладьи из творога с вареньем	170/30	376,6
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	120
Итого:	240	1003,51
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Борщ из свежей капусты с картофелем ,со сметаной,мясом	60/250/10	211,21
Бифштекс рубленный со сметанным соусом	140/50	385,35
Рожки отварные	200	281,46
Компот из апельсин	200	110,9
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1411,64
Полдник		
Компот из чернослива	200	91,98
Пельмени мясные отварные	300/10	543
Бананы	365	324,85
Шакер пури	200	961,4
Итого:		1921,23
Ужин		
Винегрет овощной	150	193,89
Рагу из цыплят	100/250	617,16
Котлета мясная	100/8	309
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	52	106,08
Хлеб пшеничный	99	237,6
Итого:		1571,23
2-й Ужин		
Снежок	250	126,25
Котлета куриная в тесте	1/100	330,74
Шоколад	40	217,6
Итого:		456,99
Итого:		6364,6

Зав.столовой:
Повар:

Конохова Е.С.
Фонарева А.В