



МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 12 сентябрь 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
Каша Боярская (пшённая с изюмом)	250	414,48
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		1161,39
Обед		
Рыба под маринадом	100/100	319,87
Суп картофельный с мясными фрикадельками	35/250	175,1
Гуляш из отварного мяса	120/80	516
Рис отварной	200	292,4
Компот из яблок с лимоном	200	104,04
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1731,41
Полдник		
Кефир	261	131,81
Запеканка из творога с молочным соусом	150/50	403,98
Груши	344	161,68
Коврижка к чаю	1/100	480,7
Итого:		1178,17
Ужин		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Рулет мясной с яйцом,с соусом сметанным	200/50	291,7
Картофельное пюре	200	213,94
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	49	99,96
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1051,82
2-й Ужин		
Молоко кипяченое	250	133,75
Печенье песочное сливочное	200	1072,6
Мармелад	75	225
Итого:		1206,35
Итого:		6329,14

Зав.столовой:
Повар:

Кононова Е.С.
Фонарева А.В.