



МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 13 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
Оладьи из творога с вареньем	170/30	376.6
Какао с молоком	200	195.71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	120
Итого:	240	967.71
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98.72
Борщ из свежей капусты с картофелем ,со сметаной,мясом	50/250/10	211.21
Бифштекс рубленый 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
Груши	357	167.79
Шакер пури	200	961.4
Итого:		1764.17
Ужин		
Винегрет овощной	150	193.89
Рагу из цыплят	100/250	617.16
Сок фруктово-ягодный	250	107.5
Хлеб ржаной	51	104.04
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1262.59
2-й Ужин		
Ряженка	250	126.25
Кекс творожный	2/75	601.4
Шоколад	50	204
Итого:		727.65
Итого:		6133.76

Зав.столовой:
Повар:

Кононова Е.С.
Фонарева А.В