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

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 14 ноября 2026г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО

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 йодоказеином	100	240
Сыр порционный	40	143,2
Итого:		952,09
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Рассольник Ленинградский с цыплятами и сметаной	55/250/10	245,3
Бефстроганов из отварной говядины со сметанным соусом	140/100	606
Рис отварной	200	292,4
Компот из апельсин	200	184,4
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1750,82
Полдник		
Молоко кипяченое	250	133,75
Оладьи из творога с вареньем	170/30	376,6
Бананы	335	298,15
Сочни с творогом	2/60	468,68
Итого:		1277,18
Ужин		
Рубленные яйца с маслом и луком	100	179
Рагу из цыплят	100/250	617,16
Котлета из птицы припущенные	100	284,3
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	49	99,96
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1527,92
2-й Ужин		
Йогурт питьевой	250	126,25
Корзиночки с яблоками	2/125	672,46
Итого:		798,71
Итого:		6306,72

Зав.столовой: Конохова Е.С.
Повар: Фонарева А.В