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

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 18 октября 2026г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО

Завтрак		
Наименование блюд	**Выход**	**Ккал**
Масло сливочное порционное	20	132,2
Сыр порционный	30	107,4
Блинчики с яблочным фаршем	250/10	588,44
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		1263,75
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Суп-лапша домашняя с цыплятами	50/250	196,38
Жаркое по домашнему	100/250	487,95
Компот из апельсинов с яблоками	200	110,96
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1218,01
Полдник		
Молоко кипяченое	250	133,75
Орешки творожные по русски в соусе	142/50	287,47
Груши	327	153,69
Коврижка к чаю	2/100	961,4
Итого:		1536,31
Ужин		
Рыба под маринадом	100/100	319,87
Цыплята 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		
Йогурт питьевой	250	126,25
Котлета куриная в тесте	1/125	330,74
Итого:		456,99
Итого:		5935,53

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