

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 19 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
Макароны запеченные с сыром	200/5	318
Кофейный напиток с молоком	200	118,69
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Сыр порционный	50	179
Итого:		987,89
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	35/250/10	249,7
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:		1755,22
Полдник		
Молоко кипяченое	250	133,75
Оладьи из творога с вареньем	170/30	376,6
Груши	316	148,52
Сочни с творогом	2/60	468,68
Итого:		1127,55
Ужин		
Рубленые яйца с маслом и луком	100	179
Рагу из цыплят	100/250	617,16
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	50	102
Хлеб пшеничный	99	237,6
Итого:		1243,26
2-й Ужин		
Снежок	250	126,25
Корзиночки с яблоками	2/125	672,46
Шоколад	60	326,4
Итого:		1125,11
Итого:		6239,03

Зав.столовой:
Повар:

Конохова Е.С.
Фонарева А.В