

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 20 сентября 2026г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ЛПО



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

Завтрак		
Наименование блюд	Выход	Ккал
Масло сливочное порционное	20	132,2
Сыр порционный	50	179
Блинчики с яблочным фаршем	250/10	588,44
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		1335,35
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Суп-лапша домашняя с мясом	35/250	209,48
Жаркое по домашнему	100/250	487,95
Компот из апельсинов с яблоками	200	110,96
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1231,11
Полдник		
Молоко кипяченое	250	133,75
Орешки творожные по русски в соусе	142/50	287,47
Груши	303	142,41
Коврижка к чаю	2/100	961,4
Итого:		1525,03
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	50	102
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1460,83
2-й Ужин		
Снежок	250	126,25
Печенье творожное	100	345,6
Мармелад	60	180
Итого:		651,85
Итого:		6204,17

Зав.столовой:
Повар:

Конохова Е.С.
Фонарева А.В