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

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 25 октября 2026г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО

Завтрак		
Наименование блюд	**Выход**	**Ккал**
Масло сливочное порционное	20	132,2
Сыр порционный	30	107,4
Оладьи из творога с вареньем	170/30	376,6
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	120
Итого:	**240**	931,91
	Обед	
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Борщ из свежей капусты с картофелем ,со сметаной,цыплятами	69,7/250/10	198,11
Бифштекс рубленный 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:		1398,54
	Полдник	
Компот из чернослива	200	91,98
Пельмени мясные отварные	300/10	543
Бананы	368	327,52
Шакер пури	200	961,4
Итого:		1923,9
	Ужин	
Винегрет овощной с сельдью	150/50	231,26
Рагу из цыплят	100/250	617,16
Котлета мясная	100/8	309
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	49	99,96
Хлеб пшеничный	101	242,4
Итого:		1607,28
	2-й Ужин	
Ряженка	250	126,25
Котлета куриная в тесте	1/125	330,74
Шоколад	20	108,8
Итого:		456,99
Итого:		6318,62

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