

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 26 сентябрь 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
Сыр порционный	40	143,2
Каша Боярская (пшённая с изюмом)	250	414,48
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	240
Итого:		1125,59
Обед		
Рыба под маринадом	100/100	319,87
Суп картофельный с мясными фрикадельками	35/250	175,1
Гуляш из отварного мяса	120/80	516
Рис отварной	200	292,4
Компот из яблок с лимоном	200	104,04
Хлеб ржаной	100	204
Хлеб пшеничный	50	120
Итого:		1731,41
Полдник		
Молоко кипяченое	250	133,75
Запеканка из творога с молочным соусом	150/50	403,98
Груши	320	150,4
Коврижка к чаю	1/100	480,7
Итого:		1168,83
Ужин		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Рулет мясной с яйцом,с соусом сметанным	200/50	291,7
Картофельное пюре	200	213,94
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	51	104,04
Хлеб пшеничный	99	237,6
Итого:		1053,5
2-й Ужин		
Ряженка	250	126,25
Печенье песочное сливочное	200	1072,6
Шоколад	40	217,6
Итого:		1198,85
Итого:		6278,18

Зав.столовой:
Повар:

Конохова Е.С.
Фонарева А.В