



МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 27 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
Сыр порционный	50	179
Оладьи из творога с вареньем	170/30	376,6
Какао с молоком	200	195,71
Хлебо-булочные изделия, обогащенные йодоказеином	100	120
Итого:	240	1003,51
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Борщ из свежей капусты с картофелем ,со сметаной,цыплятами	60/250/10	198,11
Биштекс рубленый 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
Груши	354	166,38
Шакер пури	200	961,4
Итого:		1762,76
Ужин		
Винегрет овощной	150	193,89
Рагу из цыплят	100/250	617,16
Котлета из птицы припущенные	100	284,3
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	51	104,04
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1546,89
2-й Ужин		
Ряженка	250	126,25
Котлета куриная в тесте	1/125	330,74
Шоколад	20	108,8
Итого:		456,99
Итого:		6168,69

Зав.столовой:
Повар:

Конохова Е.С.
Фонарева А.В