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

МЕНЮ
ГПОУ ТО "БМТ"
на 31 октября 2026г.
обучающиеся дети -сироты СПО,ППО

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	40	143,2
Итого:		952,09
Обед		
Салат из свежих помидоров и огурцов с маслом растит.	150	98,72
Рассольник Ленинградский с мясом и сметаной	50/250/10	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
Бананы	356	316,84
Сочни с творогом	2/60	468,68
Итого:		1295,87
Ужин		
Рубленные яйца с маслом и луком	100	179
Рагу из цыплят	100/250	617,16
Котлета из птицы припущенные	100	284,3
Сок фруктово-ягодный	250	107,5
Хлеб ржаной	49	99,96
Хлеб пшеничный	100	240
Итого:		1527,92
2-й Ужин		
Йогурт питьевой	250	126,25
Корзиночки с яблоками	2/125	672,46
Вафли	80	248
Итого:		1046,71
Итого:		6577,81

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