

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ГБПОУ «КПК»



УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель



Морозова С.М.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет  
Весенне-летний период  
Первый день

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
<b>Завтрак</b>							
268/13	Каша рисовая молочная с маслом	5,54	8,62	32,40	229,40	205	20,00
100/13	Сыр твердый порционно	3,84	3,69	0,00	51,45	15	10,03
496/13	Какао с молоком 1-й вариант	3,60	3,30	25,00	144,00	200	15,00
108/13	Хлеб пшеничный	2,28	0,24	14,76	70,50	30	1,00
109/13	Хлеб ржаной	2,34	0,42	11,19	57,90	30	1,00
<b>Обед</b>							
48/13	Салат из кв. капусты с луком	1,60	10,10	3,00	109,00	100	10,00
114/13	Суп из овощей со сметаной	1,99	6,03	9,31	99,45	260	15,00
406/13	Плов из отварной курицы	18,29	18,17	43,30	410,3	240	45,00
518/13	Сок яблочный	1,00	0,20	0,2	92,00	200	5,00
108/13	Хлеб пшеничный	4,56	0,48	29,52	141,00	60	2,00
109/13	Хлеб ржаной	2,34	0,42	11,19	57,90	30	1,00
	Итого день	47,38	51,67	179,87	1462,9	1370	125,03

Примечание: Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий разработан ООО «Уральский региональный центр питания» Пермь 2013г.