СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»
_____ Азанов М.В.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Морозова С.М.

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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
			Завтрак				
268/13	Каша ячневая молочная с маслом	8,66	11,90	38,04	293,80	205	25,00
100/13	Сыр твердый порционно	3,84	3,69	0,00	51,45	15	10,03
493/13	Чай каркадэ	0,10	0,00	15,00	60,00	200	10,00
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
			Обед				
7/13	Салат из моркови с сахаром	0,11	10,10	9,10	132,00	100	5,00
156/13	Суп лапша-домашняя	2,55	5,58	13,90	111,00	250	15,00
342/13	Рыба в сметанном соусе с овощами	17,46	9,36	5,22	174,60	90/40	40,00
429/13	Картофельное пюре с маслом	4,20	8,80	21,80	184,00	200	10,00
508/13	Компот из смеси сухофруктов	0,50	0,00	27,00	110,00	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	48,94	50,99	196,72	1444,15	1450	125,03

Примечание:
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий разработан ООО «Уральский региональный центр питания» Пермь 2013г.
Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий разработан ООО «Уральский региональный центр питания» Пермь 2018г.