

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»

Азанов М.В.



УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель

Морозова С.М.



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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
260/13	Каша «Дружба» с маслом	5,22	11,31	28,31	235,94	205	25,00
94/13	Бутерброд с маслом	1,20	12,50	7,50	147,00	30	10,03
495/13	Чай с молоком	1,50	1,30	15,90	81,00	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							
2/13	Салат Витаминный	1,10	10,10	10,60	138,00	100	5,00
128/13	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной	3,32	12,67	15,12	187,79	260	15,00
405/13	Курица в томатном соусе	13,60	13,50	4,10	192,00	70/50	40,00
237/13	Каша гречневая рассыпчатая	8,55	7,85	37,08	253,05	200	10,00
518/13	Сок	1,00	0,2	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	47,01	70,99	185,47	1654,08	1465	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.