

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»

Азанов М.В.

УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель

Морозова С.М.



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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
234/13	Каша из крупы «Геркулесовая» вязкая с маслом	13,90	2,10	9,60	113,00	205	25,00
100/13	Сыр твердый порционно	3,84	3,69	0,00	51,45	15	10,03
495/13	Чай с лимоном	0,10	0,00	15,20	61,00	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							
1/13	Салат из белокочанной капусты	2,10	10,10	9,30	136,00	100	5,00
146/13	Рассольник Ленинградский	1,20	2,60	8,78	63,25	260	15,00
295/13	Кнели куриные в молочном соусе	17,29	17,57	7,40	255,71	100/30	40,00
295/13	Макаронные изделия отварные	7,60	7,52	37,32	247,40	200	10,00
519/13	Напиток из шиповника	0,70	0,30	22,80	97,00	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	54,61	44,25	178,76	1331,66	1475	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.