



СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБОУ «КПК»

Азанов М.В.



УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель

Морозова С.М.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
Первый день
«15» 06 2026г.

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
268/13	Каша рисовая молочная с маслом (рис краснодарский, молоко, масло сливочное)	5,54	8,62	32,40	229,40	205	20,00
100/13	Сыр твердый порционно (сыр голландский)	3,84	3,69	0,00	51,45	15	10,03
496/13	Какао с молоком 1-й вариант (какао-порошок, молоко, сахар)	3,60	3,30	25,00	144,00	200	15,00
108/13	Хлеб пшеничный (мука пшеничная, дрожжи, соль йодированная)	2,28	0,24	14,76	70,50	30	1,00
109/13	Хлеб ржаной (мука ржаная, дрожжи, соль йодированная)	2,34	0,42	11,19	57,90	30	1,00
Обед							
114/13	Суп из овощей со сметаной (капуста, картофель, морковь, лук репка, зел. горошек, сметана)	1,99	6,03	9,31	99,45	260	15,00
406/13	Плов из отварной курицы 9рис пропаренный, кура, морковь, лук репка, томатная паста)	18,29	18,17	43,30	410,3	240	45,00
518/13	Сок яблочный 9сок яблочный)	1,00	0,20	0,2	92,00	200	5,00
108/13	Хлеб пшеничный (мука пшеничная, дрожжи, соль йодированная)	4,56	0,48	29,52	141,00	60	2,00
109/13	Хлеб ржаной (мука ржаная, дрожжи, соль йодированная)	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.
- Сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий разработан ООО «Уральский региональный центр питания» Пермь 2018г.