

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ГБПОУ «КПК»



УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель



Морозова С.М.

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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
<b>Завтрак</b>							
256/13	Каша пшеничная с маслом	8,66	11,90	38,04	293,80	205	20,00
94/13	Бутерброд с маслом	1,20	12,50	7,50	147,00	30	10,03
494/13	Чай с лимоном	0,10	0,00	15,20	61,00	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>							
107/13	Огурец соленый	1,10	0,10	3,50	20,00	100	5,00
128/13	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	3,32	12,67	15,12	187,79	260	15,00
295/13	Макаронные изделия отварные	7,60	7,52	37,32	247,40	200	10,00
412/13	Котлеты куриные	15,00	10,71	9,28	188,57	100	40,00
508/13	Компот из смеси сухофруктов	0,5	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	49,00	56,96	219,62	1582,86	1445	125,03

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