

СОГЛАСОВАНО:  
Директор ГБПОУ «КПК»



УТВЕРЖДАЮ:



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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
<b>Завтрак</b>							
249/13	Каша гречневая пуховая на молоке с маслом	11,52	12,46	34,60	296,60	205	20,00
90/13	Бутерброд с маслом и сыром	6,70	9,50	9,90	153,00	45	10,03
501/13	Кофейный напиток	3,20	2,70	15,90	79,00	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>							
1/13	Салат из белокочанной капусты	2,10	10,10	9,30	136,00	100	5,00
145/13	Суп картофельный с бобовыми	4,90	5,35	20,15	148,25	250	15,00
369/13	Жаркое по-домашнему	26,00	23,20	16,60	379,00	220	50,00
519/13	Напиток из шиповника	0,7	0,3	22,8	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	66,64	65,17	195,91	1616,15	1370	125,03

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