

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»



Азанов М.В.

УТВЕРЖДАЮ:



Индивидуальный предприниматель

Морозова С.М.

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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
149/13	Каша пшеничная с маслом	8,84	10,82	48,84	328,00	205	25,00
100/13	Сыр твердый порционно	3,84	3,69	0,00	51,45	15	10,03
493/13	Чай с сахаром	0,10	0,00	15,00	60,00	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							
107/13	Огурец соленый	1,10	0,10	3,50	20,00	100	5,00
144/13	Суп картофельный с горохом	2,30	4,25	15,13	108,00	250	15,00
381/13	Шницель мясной	17,8	17,5	14,3	286,00	100	40,00
429/13	Картофельное пюре с маслом	4,20	8,80	21,80	184,00	200	10,00
508/13	Компот из смеси сухофруктов	0,50	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	50,20	46,72	212,23	1474,75	1420	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.