

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»



УТВЕРЖДАЮ:



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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
268/13	Каша рисовая молочная с маслом	5,54	8,62	32,40	229,40	205	20,00
100/13	Сыр твердый порционно	3,84	3,69	0,00	51,45	15	10,03
496/13	Какао с молоком 1-й вариант	3,60	3,30	25,00	144,00	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
Обед							
48/13	Салат из кв. капусты с луком	1,60	10,10	3,00	109,00	100	10,00
114/13	Суп из овощей со сметаной	1,99	6,03	9,31	99,45	260	15,00
406/13	Плов из отварной курицы	18,29	18,17	43,30	410,3	240	45,00
518/13	Сок яблочный	1,00	0,20	0,2	92,00	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	47,38	51,67	179,87	1462,9	1370	125,03

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

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
Завтрак							
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
Обед							
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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»



Азанов М.В.

УТВЕРЖДАЮ:



Индивидуальный предприниматель

Морозова С.М.

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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
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
Обед							
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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБНБОУ «КПК»
Азанов М.В.



УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Морозова Светлана Михайловна
Морозова С.М.



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

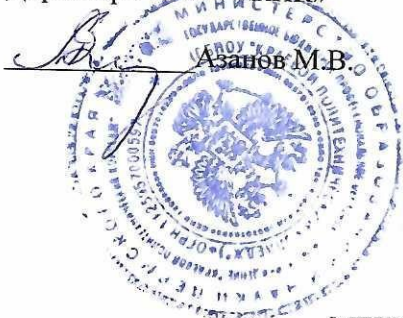
№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
313/13	Запеканка из творога	32,00	33,60	31,86	566,60	200	25,00
481/13	Молоко сгущенное	3,60	4,25	27,75	164,00	50	10,03
493/13	Чай с сахаром	0,10	0,00	15,00	60,00	200	10,00
108/13	Хлеб пшеничный	2,28	0,24	14,76	70,50	30	1,00
109/13	Хлеб ржаной	2,34	0,42	11,19	57,90	30	1,00
Обед							
50/13	Салат из свеклы отварной	1,50	5,50	8,40	89,00	100	5,00
142/13	Ши из свежей капусты с картофелем, сметаной	1,75	4,98	7,78	83,00	260	15,00
381/13	Котлета школьная	17,8	17,5	14,3	286,00	100	40,00
237/13	Каша гречневая рассыпчатая	8,55	7,85	37,08	253,05	200	10,00
513/13	Компот из св. замороженных ягод	0,2	0,10	24,10	98,00	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	77,02	75,34	232,93	1926,95	1460	125,03

Примечание:

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

СОГЛАСОВАНО:

Директор ГБПОУ «КПК»



УТВЕРЖДАЮ:

Индивидуальный предприниматель



Морозова С.М.

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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
268/13	Каша ячневая молочная с маслом	8,66	11,90	38,04	293,80	205	25,00
100/13	Сыр твердый порционно	3,84	3,69	0,00	51,45	15	10,03
493/13	Чай каркаде	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							
7/13	Салат из моркови с сахаром	0,11	10,10	9,10	132,00	100	5,00
156/13	Суп лапша-домашняя	2,55	5,58	13,90	111,00	250	15,00
342/13	Рыба в сметанном соусе с овощами	17,46	9,36	5,22	174,60	90/40	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	48,94	50,99	196,72	1444,15	1450	125,03

Примечание:

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

Сборник технологических нормативов, рецептов блюд и кулинарных изделий разработан ООО «Уральский региональный центр питания» Пермь 2018г.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»

Азанов М.В.



УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель

Морозова С.М.



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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
260/13	Каша «Дружба» с маслом	5,22	11,31	28,31	235,94	205	25,00
94/13	Бутерброд с маслом	1,20	12,50	7,50	147,00	30	10,03
495/13	Чай с молоком	1,50	1,30	15,90	81,00	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							
2/13	Салат Витаминный	1,10	10,10	10,60	138,00	100	5,00
128/13	Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной	3,32	12,67	15,12	187,79	260	15,00
405/13	Курица в томатном соусе	13,60	13,50	4,10	192,00	70/50	40,00
237/13	Каша гречневая рассыпчатая	8,55	7,85	37,08	253,05	200	10,00
518/13	Сок	1,00	0,2	0,2	92,00	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	47,01	70,99	185,47	1654,08	1465	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.

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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»



Азанов М.В.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель



Морозова С.М.

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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
301/13	Омлет натуральный с маслом	18,65	29,00	5,00	353,32	205	25,00
94/13	Бутерброд с маслом	1,20	12,50	7,50	147,00	30	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							
48/13	Салат из квашенной капусты с луком	1,60	10,10	3,00	109,00	100	5,00
147/13	Суп картофельный с макаронными изделиями	2,70	2,85	18,83	111,25	250	15,00
412/13	Котлета куриная	7,60	7,52	37,32	247,40	100	40,00
416/13	Рис с овощами	5,71	8,97	49,73	302,66	200	10,00
513/13	Компот из св. замороженных ягод	0,2	0,10	24,10	98,00	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	49,28	72,60	227,34	1756,93	1435	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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»



Азанов М.В.

УТВЕРЖДАЮ:



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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ «КПК»



УТВЕРЖДАЮ:



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

№ рецепта	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	цена
Завтрак							
295/13	Каша манная с маслом	7,74	11,82	35,54	279,40	205	25,00
94/13	Бутерброд с маслом	1,20	12,50	7,50	147,00	30	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							
7/13	Салат из свежего огурца	0,70	10,10	2,00	102,00	100	5,00
136/13	Солянка из птицы	7,47	11,07	3,05	142,25	250	15,00
412/13	Биточек куриный	15,00	10,71	9,28	188,57	100	40,00
295/13	Макаронные изделия отварные	7,60	7,52	37,32	247,40	200	10,00
518/13	Сок яблочный	1,00	0,20	0,2	92,00	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	52,33	65,48	176,55	1585,92	1435	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.