СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"

Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Руководитель ООО "УК "Кама"

Засульский В.Л.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Осенний-зимний период
3 день 06.11.25

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
258	Каша пшеничная молоч.	8,93	10,3	38,40	306,47	205	50,00
	вязкая						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,70	186	200	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
	Обед						
106	Помидор свежий порцион	1,1	0,2	3,80	24	100	20,00
128	Борщ со свежей капустой	1,82	5	10,65	95	250	50,00
	картофелем						
345	Котлета рыбная	13,9	3,28	9,60	113	100	80,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	50,00
512	Компот из кураги	0,3	0	20,10	81	200	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
109	Хлеб ржаной	3,9	0,72	20,40	10,4	60	6,00
	Итого 3 день	*46,9*	*44,3*	*205,14*	*1428,17*		

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