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
5 день 08.11.25

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
268	Каша рисовая молочная	7,8	9,46	35,8	283,6	205	50,00
	жидкая						
300	Кофейный напиток с	3,2	2,9	15,9	79	200	30,00
	молоком						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	40,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
9	Салат из моркови и яблок	0,9	10,2	7,2	124	100	45,00
144	Суп картофельный	2,3	4,25	15,1	108	250	50,00
	с горохом						
377/	Запеканка картофельная	29,7	31,17	27,04	507,8	250/	200,00
	с мясом,соусом томатным					50	
512	Напиток из шиповника	0,3	0	20,1	81	200	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
109	Хлеб ржаной	3,9	0,72	20,4	10,4	60	6,00
	Итого 5 день	*53,9*	*70,7*	*198,8*	*1632,63*		

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