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
9 день 13.11.25

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
7	Салат из моркови	1,1	10,1	9,1	132	100	35,00
313	Запеканка из творога	32	33,6	31,8	566,7	200	120,00
481	Молоко сгущенное	3,6	4,25	27,75	164	50	35,00
492/495	Чай с молоком	1,5	1,5	15,5	81	200	30,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
17	Салат из свежих огурцов	0,7	6,06	2	102	100	20,00
142	Суп-пюре из разных	2,9	5,02	13,3	110,25	250	60,00
	овощей						
170	Гренки из пшен.хлеба	2,25	0,22	13,95	66,84	20	5,00
406	Плов из курицы	16	7,28	37,9	359	210	150,00
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 9 день	*70,12*	*89,1*	*228,79*	*2070,45*		

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