СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
7 день 18 марта 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
301	Омлет натуральный	16,8	23,4	4,4	318	195	100,00
175	Кукуруза отварная	6,9	4,35	47,8	258	78	30,00
492,5	Чай с лимоном	0,1	0	15,2	61	200/7	25,00
91	Бутерброд с сыром	5	8,1	7,4	123	35	30,00
112	Яблоко	0,4	0,4	9,8	47	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
49	Салат из кв.кап. яблок.	1,1	10,2	5,3	16,6	100	50,00
159	Суп-пюре из картофеля	4,85	6,45	24,75	176,25	250	60,00
405	Кура в соусе с томатом	13,9	13,5	4,1	192	120	150,00
291	Каша гречневая рассыпч.	10,26	9,4	45,36	303,66	180	45,00
512	Компот из курагии изюма	0,3	0	20,1	81	200	35,00
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 7 день	*71,11*	*77,32*	*253,55*	*1915,91*		

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