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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
8 день 19 марта 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
255	Каша ячневая молоч.вяз	6	8	42	268	205	55,00
497	Кофейный напиток с мол.	3,2	2,9	15,9	79	200	30,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
112	Мандарин	0,8	0,2	7,5	38	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
48	Салат из кв.капусты с	1,6	10,1	3	109	100	50,00
	луком						
150	Суп картофельный с рыбо	9,85	4,82	15,15	143,5	250	65,00
381	Шницель из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	120,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	60,00
509	Компот из яблок с лимоно	0,3	0,2	25,1	103	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 8 день	*50,95*	*60,53*	*210,6*	*1577,7*		

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