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
4 день 19.11.25

№ рецепт	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
317	Пудинг из творога пар.	27,86	21,3	44	482,66	200	100,00
481	Молоко сгущенное	5,01	4,6	0,3	63	50	35,00
492,5	Чай с сахаром	0,1	0	15	60	200	20,00
91	Бутерброд с сыром	5	8,1	7,4	123	35	20,00
112	Яблоко	0,4	0,4	9,8	47	100	40,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
106	Огурец свежий порцион.	0,8	0,1	2,5	14	100	15,00
147	Суп картофельный с макаронными изделиями	2,7	2,85	18,82	111,25	250	50,00
389	Тефтели из говядины	13,8	12,7	8,7	204	100	100,00
423	Капуста тушеная	7,4	7,2	7,8	126	200	45,00
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 4 день	*71,76*	*58,62*	*234,11*	*1767,31*		

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