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
6 день

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
267	Каша манная молоч.жидка	7,8	9,46	35,8	283,6	205	50,00
300	Яйцо вареное	5,01	4,6	0,3	63	40	20,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,7	186	200	30,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
112	Банан	3	1	22	192	200	60,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
106	Помидор свежий порцион	1,1	0,2	3,8	24	100	15,00
142	Суп крестьянский	2,2	5,1	14,55	112,5	250	60,00
	с крупой						
341	Кета (филе) запеченная	14,4	9,1	9,1	175	100	130,00
	с яйцом						
291	Рис отварной	4,42	7,28	40,56	245,52	180	40,00
508	Компот из сухофруктов	0,5	0	27	110	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 6 день	*53,5*	*51,71*	*259,26*	*1767,50*		

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