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
7 день 22.11.25

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
301	Омлет натуральный	16,8	23,4	4,4	318	195	90,00
175	Кукуруза отварная	6,9	4,35	47,8	258	78	20,00
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	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
159	Суп-пюре из картофеля	4,85	6,45	24,8	176,25	250	50,00
405	Кура в соусе с томатом	13,9	13,5	4,1	192	120	130,00
291	Каша гречневая рассыпч.	10,3	9,4	45,4	303,66	180	35,00
512	Компот из курагии изюма	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 7 день	*70,8*	*67,22*	*251*	*1913,3*		

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