Утверждаю _____директор
ООО «Лакомка Грин» Москвина Е.В
Согласованно _____ директор ГБПОУ
«ПБМК» Колесова Е.А

Меню основного питания для детей до 18 лет
Осенний- зимний период

День 1 (Понедельник) 10.02.2025							
№ рецепта по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий для обучающихся образовательных организаций под редакцией Г. Г. Онищенко И В.А Тутельяна Г. Москва 2022г	Наименование блюда	Выход гр., мл	Б	Ж	У	Калорийность блюда	Цена за порцию
ЗАВТРАК							
№360	Каша овсяная на молоке	200/5	3.56	10.02	13.81	159.66	45-00
№ 23	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,56	138,6	5-00
№ 24	Хлеб ржаной	30	2,37	0,18	13,3	64,62	5-00
№ 33	Салат Витаминный с растительным маслом	100	1,14	10,14	10,7	138,58	35-00
№ 11	Горячий бутерброд с ветчинной и сыром	100	15,85	20,15	2,46	254,5	55-00
№ 791	Кисель фруктовый	200			12,24	48,94	25-00
	Итого по подменю		27,66	41,09	81,07	804,9	
Обед							
№ 34	Салат «Влажский»	100	6,65	5,06	5,96	95,91	65-00
№ 227	Суп-пюре из разных овощей	250/20	2,49	9,22	10,22	133,73	65-00
№ 561	Грудка куриная запеченная с сыром	100	27,27	29,41	3,05	385,92	180-00
№ 626	Макаронные изделия отварные	200	6,87	7,2	48,4	285,92	45-00
№ 779	Чай с лимоном и сахаром	200/7	0,06	0,01	15,18	61,04	30-00
№ 23	Хлеб пшеничный	60	4,74	0,6	28,56	138,6	5-00
№ 24	Хлеб ржаной	60	4,74	0,36	26,76	129,24	5-00
	Итого по подменю		52,82	51,86	138,13	1229,82	
	Итого за день					2034,72	