СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
9 день 04 мая 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
313	Запеканка из творога	32	33,6	31,8	566,7	200	130,00
481	Молоко сгущенное	3,6	4,25	27,75	164	50	45,00
492/495	Чай с молоком	1,5	1,5	15,5	81	200	35,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
463	Маринад овощной	1,97	9,09	8,98	125,6	100	40,00
142	Суп-пюре из разных	2,9	5,02	13,3	110,25	250	65,00
	овощей						
170	Гренки из пшен.хлеба	2,25	0,22	13,95	66,84	20	5,00
406	Плов из курицы	16	7,28	37,9	359	210	165,00
512	Напиток из шиповника	0,3	0	20,1	81	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 9 день	*69,30*	*80,33*	*215,57*	*1896,45*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
10 день 05 мая 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
247	Каша из хлопьев	8,7	14,4	32,3	294,58	205	55,00
	"Геркулкес" ваязкая						
497	Какао с молоком	5	4,4	31,7	186	200	35,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
131	Свекольник	2,1	4,45	12	97	250	60,00
369	Жаркое по-домашнему	26	23,2	16,6	379	220	220,00
107	Огурец соленый	0,4	0,05	0,85	6,5	50	35,00
508	Компот из сухофруктов	0,5	0	27	110	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 10 день	*54,35*	*58,89*	*189,9*	*1511,78*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
1 день 6 мая 2026 г.

№ рецепт	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
267	Каша пшенная молоч.жид	7,8	9,46	35,8	283,6	205	55,00
300	Яйцо вареное	5,01	4,6	0,3	63	40	20,00
492,5	Чай с лимоном	0,1	0	15,2	61	200/7	25,00
112	Яблоко	0,4	0,4	9,8	47	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
61	Салат из моркови с зел/г	1,9	10,1	5,9	122	100	50,00
142	Щи из свежей капусты	1,75	4,97	7,77	83	250	60,00
	с картофелем						
332	Минтай отварной	17,8	0,7	0,4	79	100	100,00
291	Макаронные изделия отва	7,54	0,9	38,75	193,2	200	40,00
512	Компот из изюма	0,3	0	20,1	81	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 1 день	*54,1*	*32,65*	*203,26*	*1332,2*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
2 день 07 мая 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
260	Каша "дружба"	5,39	11,95	25,68	231,85	205	55,00
300	Кофейный напиток с	3,2	2,9	15,9	79	200	30,00
	молоком						
91	Бутерброд с сыром	5	8,1	7,4	123	35	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	50,00
	Обед						
76	Винегрет овощной	1,3	10,8	6,8	130	100	50,00
134	Рассольник ленинградский	2,05	5,25	16,25	121,25	250	65,00
381	Котлета из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	120,00
195	Рагу из овощей	4	10,7	17	189	200	55,00
510	Компот из апельсинов и	0,5	0,2	22,2	93	200	35,00
	яблок						
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 2 день	*49,74*	*69,12*	*202,87*	*1635,50*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
3 день 08 мая 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
258	Каша пшеничная молоч.	8,93	10,25	38,40	306,47	205	55,00
	вязкая						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,70	186	200	35,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
	Обед						
48	Салат из кв.кап. с луком	1,6	10,1	3,00	109	100	50,00
128	Борщ со свежей капустой	1,82	5	10,65	95	250	60,00
	картофелем						
345	Котлета рыбная	13,9	3,28	9,60	113	100	85,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	60,00
512	Компот из кураги	0,3	0	20,10	81	200	35,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
109	Хлеб ржаной	3,9	0,72	20,40	10,4	60	6,00
	Итого 3 день	*47,4*	*54,22*	*204,34*	*1513,17*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
4 день 12 мая 2026 г.

№ 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	120,00
481	Молоко сгущенное	5,01	4,6	0,3	63	50	45,00
492,5	Чай с сахаром	0,1	0	15	60	200	20,00
91	Бутерброд с сыром	5	8,1	7,4	123	35	30,00
112	Груша	0,4	0,3	10,3	47	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
74	Салат карт.с морк. з/гор.	2,8	7,1	9,9	115	100	50,00
147	Суп картофельный с	2,7	2,85	18,82	111,25	250	60,00
	макаронными изделиями						
389	Тефтели из говядины	13,8	12,7	8,7	204	100	120,00
423	Капуста тушеная	7,4	7,2	7,8	126	200	50,00
512	Напиток из шиповника	0,3	0	20,1	81	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 4 день	*73,76*	*65,52*	*242,01*	*1868,31*		

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
5 день 13 мая 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
268	Каша рисовая молочная	7,8	9,46	35,8	283,6	205	55,00
	жидкая						
300	Кофейный напиток с	3,2	2,9	15,9	79	200	30,00
	молоком						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
59	Салат из свеклы с чесн.	1,5	10,1	8,5	131	100	50,00
144	Суп картофельный	2,3	4,25	15,1	108	250	60,00
	с горохом						
377/	Запеканка картофельная	29,66	31,17	27,04	507,8	250/	210,00
	с мясом,соусом томатным					50	
512	Напиток из шиповника	0,3	0	20,1	81	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 5 день	*55,58*	*70,14*	*200,13*	*1639,63*		

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
6 день 14 мая 2026 г.

№ 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	55,00
300	Яйцо вареное	5,01	4,6	0,3	63	40	20,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,7	186	200	35,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
112	Банан	3	1	22	192	200	65,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
142	Суп крестьянский	2,2	5,1	14,55	112,5	250	65,00
	с крупой						
341	Минтай (филе) запечен.	14,4	9,1	9,1	175	100	150,00
	с яйцом						
291	Рис отварной	4,42	7,28	40,56	245,52	180	50,00
107	Огурец соленый	0,4	0,05	0,85	6,5	50	35,00
508	Компот из сухофруктов	0,5	0	27	110	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 6 день	*52,8*	*51,56*	*256,31*	*1750,00*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
7 день 15 мая 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
301	Омлет натуральный	16,8	23,4	4,4	318	195	100,00
175	Кукуруза отварная	6,9	4,35	47,8	258	78	30,00
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	30,00
112	Яблоко	0,4	0,4	9,8	47	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
49	Салат из кв.кап. яблок.	1,1	10,2	5,3	16,6	100	50,00
159	Суп-пюре из картофеля	4,85	6,45	24,75	176,25	250	60,00
405	Кура в соусе с томатом	13,9	13,5	4,1	192	120	150,00
291	Каша гречневая рассыпч.	10,26	9,4	45,36	303,66	180	45,00
512	Компот из курагии изюма	0,3	0	20,1	81	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 7 день	*71,11*	*77,32*	*253,55*	*1915,91*		

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

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 18 мая 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.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

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

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
313	Запеканка из творога	32	33,6	31,8	566,7	200	130,00
481	Молоко сгущенное	3,6	4,25	27,75	164	50	45,00
492/495	Чай с молоком	1,5	1,5	15,5	81	200	35,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
463	Маринад овощной	1,97	9,09	8,98	125,6	100	40,00
142	Суп-пюре из разных	2,9	5,02	13,3	110,25	250	65,00
	овощей						
170	Гренки из пшен.хлеба	2,25	0,22	13,95	66,84	20	5,00
406	Плов из курицы	16	7,28	37,9	359	210	165,00
512	Напиток из шиповника	0,3	0	20,1	81	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 9 день	*69,30*	*80,33*	*215,57*	*1896,45*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
10 день 20 мая 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
247	Каша из хлопьев	8,7	14,4	32,3	294,58	205	55,00
	"Геркулкес" ваязкая						
497	Какао с молоком	5	4,4	31,7	186	200	35,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
131	Свекольник	2,1	4,45	12	97	250	60,00
369	Жаркое по-домашнему	26	23,2	16,6	379	220	220,00
107	Огурец соленый	0,4	0,05	0,85	6,5	50	35,00
508	Компот из сухофруктов	0,5	0	27	110	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 10 день	*54,35*	*58,89*	*189,9*	*1511,78*		

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
1 день 21 мая 2026 г.

№ рецепт	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
267	Каша пшенная молоч.жид	7,8	9,46	35,8	283,6	205	55,00
300	Яйцо вареное	5,01	4,6	0,3	63	40	20,00
492,5	Чай с лимоном	0,1	0	15,2	61	200/7	25,00
112	Яблоко	0,4	0,4	9,8	47	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
61	Салат из моркови с зел/г	1,9	10,1	5,9	122	100	50,00
142	Щи из свежей капусты	1,75	4,97	7,77	83	250	60,00
	с картофелем						
332	Минтай отварной	17,8	0,7	0,4	79	100	100,00
291	Макаронные изделия отва	7,54	0,9	38,75	193,2	200	40,00
512	Компот из изюма	0,3	0	20,1	81	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 1 день	*54,1*	*32,65*	*203,26*	*1332,2*		

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
2 день 22 мая 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
260	Каша "дружба"	5,39	11,95	25,68	231,85	205	55,00
300	Кофейный напиток с	3,2	2,9	15,9	79	200	30,00
	молоком						
91	Бутерброд с сыром	5	8,1	7,4	123	35	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	50,00
	Обед						
76	Винегрет овощной	1,3	10,8	6,8	130	100	50,00
134	Рассольник ленинградский	2,05	5,25	16,25	121,25	250	65,00
381	Котлета из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	120,00
195	Рагу из овощей	4	10,7	17	189	200	55,00
510	Компот из апельсинов и	0,5	0,2	22,2	93	200	35,00
	яблок						
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 2 день	*49,74*	*69,12*	*202,87*	*1635,50*		

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
3 день 25 мая 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
258	Каша пшеничная молоч.	8,93	10,25	38,40	306,47	205	55,00
	вязкая						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,70	186	200	35,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
	Обед						
48	Салат из кв.кап. с луком	1,6	10,1	3,00	109	100	50,00
128	Борщ со свежей капустой	1,82	5	10,65	95	250	60,00
	картофелем						
345	Котлета рыбная	13,9	3,28	9,60	113	100	85,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	60,00
512	Компот из кураги	0,3	0	20,10	81	200	35,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
109	Хлеб ржаной	3,9	0,72	20,40	10,4	60	6,00
	Итого 3 день	*47,4*	*54,22*	*204,34*	*1513,17*		

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
4 день 26 мая 2026 г.

№ 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	120,00
481	Молоко сгущенное	5,01	4,6	0,3	63	50	45,00
492,5	Чай с сахаром	0,1	0	15	60	200	20,00
91	Бутерброд с сыром	5	8,1	7,4	123	35	30,00
112	Груша	0,4	0,3	10,3	47	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
74	Салат карт.с морк. з/гор.	2,8	7,1	9,9	115	100	50,00
147	Суп картофельный с	2,7	2,85	18,82	111,25	250	60,00
	макаронными изделиями						
389	Тефтели из говядины	13,8	12,7	8,7	204	100	120,00
423	Капуста тушеная	7,4	7,2	7,8	126	200	50,00
512	Напиток из шиповника	0,3	0	20,1	81	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 4 день	*73,76*	*65,52*	*242,01*	*1868,31*		

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
5 день 27 мая 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
268	Каша рисовая молочная	7,8	9,46	35,8	283,6	205	55,00
	жидкая						
300	Кофейный напиток с	3,2	2,9	15,9	79	200	30,00
	молоком						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
59	Салат из свеклы с чесн.	1,5	10,1	8,5	131	100	50,00
144	Суп картофельный	2,3	4,25	15,1	108	250	60,00
	с горохом						
377/	Запеканка картофельная	29,66	31,17	27,04	507,8	250/	210,00
	с мясом,соусом томатным					50	
512	Напиток из шиповника	0,3	0	20,1	81	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 5 день	*55,58*	*70,14*	*200,13*	*1639,63*		

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

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
6 день 28 мая 2026 г.

№ 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	55,00
300	Яйцо вареное	5,01	4,6	0,3	63	40	20,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,7	186	200	35,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
112	Банан	3	1	22	192	200	65,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
142	Суп крестьянский	2,2	5,1	14,55	112,5	250	65,00
	с крупой						
341	Минтай (филе) запечен.	14,4	9,1	9,1	175	100	150,00
	с яйцом						
291	Рис отварной	4,42	7,28	40,56	245,52	180	50,00
107	Огурец соленый	0,4	0,05	0,85	6,5	50	35,00
508	Компот из сухофруктов	0,5	0	27	110	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 6 день	*52,8*	*51,56*	*256,31*	*1750,00*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
7 день 29 мая 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
301	Омлет натуральный	16,8	23,4	4,4	318	195	100,00
175	Кукуруза отварная	6,9	4,35	47,8	258	78	30,00
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	30,00
112	Яблоко	0,4	0,4	9,8	47	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
49	Салат из кв.кап. яблок.	1,1	10,2	5,3	16,6	100	50,00
159	Суп-пюре из картофеля	4,85	6,45	24,75	176,25	250	60,00
405	Кура в соусе с томатом	13,9	13,5	4,1	192	120	150,00
291	Каша гречневая рассыпч.	10,26	9,4	45,36	303,66	180	45,00
512	Компот из курагии изюма	0,3	0	20,1	81	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 7 день	*71,11*	*77,32*	*253,55*	*1915,91*		

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

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 01 июня 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.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
9 день 02 июня 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
313	Запеканка из творога	32	33,6	31,8	566,7	200	130,00
481	Молоко сгущенное	3,6	4,25	27,75	164	50	45,00
492/495	Чай с молоком	1,5	1,5	15,5	81	200	35,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
463	Маринад овощной	1,97	9,09	8,98	125,6	100	40,00
142	Суп-пюре из разных	2,9	5,02	13,3	110,25	250	65,00
	овощей						
170	Гренки из пшен.хлеба	2,25	0,22	13,95	66,84	20	5,00
406	Плов из курицы	16	7,28	37,9	359	210	165,00
512	Напиток из шиповника	0,3	0	20,1	81	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 9 день	*69,30*	*80,33*	*215,57*	*1896,45*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ЛБМК" Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
10 день 03 июня 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
247	Каша из хлопьев	8,7	14,4	32,3	294,58	205	55,00
	"Геркулекс" ваязкая						
497	Какао с молоком	5	4,4	31,7	186	200	35,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
131	Свекольник	2,1	4,45	12	97	250	60,00
369	Жаркое по-домашнему	26	23,2	16,6	379	220	220,00
107	Огурец соленый	0,4	0,05	0,85	6,5	50	35,00
508	Компот из сухофруктов	0,5	0	27	110	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 10 день	*54,35*	*58,89*	*189,9*	*1511,78*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
1 день 04 июня 2026 г.

№ рецепт	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
267	Каша пшенная молоч.жид	7,8	9,46	35,8	283,6	205	55,00
300	Яйцо вареное	5,01	4,6	0,3	63	40	20,00
492,5	Чай с лимоном	0,1	0	15,2	61	200/7	25,00
112	Яблоко	0,4	0,4	9,8	47	100	50,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
61	Салат из моркови с зел/г	1,9	10,1	5,9	122	100	50,00
142	Щи из свежей капусты	1,75	4,97	7,77	83	250	60,00
	с картофелем						
332	Минтай отварной	17,8	0,7	0,4	79	100	100,00
291	Макаронные изделия отва	7,54	0,9	38,75	193,2	200	40,00
512	Компот из изюма	0,3	0	20,1	81	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 1 день	*54,1*	*32,65*	*203,26*	*1332,2*		

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

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"
_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Весенне-летний период
2 день 05 июня 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
260	Каша "дружба"	5,39	11,95	25,68	231,85	205	55,00
300	Кофейный напиток с	3,2	2,9	15,9	79	200	30,00
	молоком						
91	Бутерброд с сыром	5	8,1	7,4	123	35	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	50,00
	Обед						
76	Винегрет овощной	1,3	10,8	6,8	130	100	50,00
134	Рассольник ленинградский	2,05	5,25	16,25	121,25	250	65,00
381	Котлета из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	120,00
195	Рагу из овощей	4	10,7	17	189	200	55,00
510	Компот из апельсинов и	0,5	0,2	22,2	93	200	35,00
	яблок						
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 2 день	*49,74*	*69,12*	*202,87*	*1635,50*		

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