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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Осенний-зимний период
1 день 28 сентября 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	50,00
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	40,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
17	Салат из свежих огурцов	0,7	10,1	2	102	100	30,00
142	Щи из свежей капусты	1,75	4,97	7,77	83	250	50,00
	с картофелем						
332	Минтай отварной	17,8	0,7	0,4	79	100	90,00
291	Макаронные изделия отва	7,54	0,9	38,8	193,2	200	35,00
512	Компот из 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 1 день	*52,9*	*32,7*	*199*	*1332*		

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
Осенний-зимний период
2 день 29 сентября 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	50,00
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	20,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	40,00
	Обед						
2	Салат витаминный	1	10,1	10,6	138	100	40,00
134	Рассольник ленинградский	2,05	5,25	16,25	121,25	250	60,00
381	Котлета из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	100,00
195	Рагу из овощей	4	10,7	17	189	200	50,00
510	Компот из апельсинов и	0,5	0,2	22,2	93	200	30,00
	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	*49,4*	*68,42*	*206,67*	*1643,50*		

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
Осенний-зимний период
3 день 30 сентября 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
258	Каша пшеничная молоч.	8,93	10,3	38,40	306,47	205	50,00
	вязкая						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,70	186	200	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
	Обед						
106	Помидор свежий порцион	1,1	0,2	3,80	24	100	20,00
128	Борщ со свежей капустой	1,82	5	10,65	95	250	50,00
	картофелем						
345	Котлета рыбная	13,9	3,28	9,60	113	100	80,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	50,00
512	Компот из кураги	0,3	0	20,10	81	200	30,00
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	*46,9*	*44,3*	*205,14*	*1428,17*		

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
Осенний-зимний период
4 день 01 октября 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	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	2,7	2,85	18,82	111,25	250	50,00
	макаронными изделиями						
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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"

Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель

Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Осенний-зимний период
5 день 02 октября 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	50,00
	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	10,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	40,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
9	Салат из моркови и яблок	0,9	10,2	7,2	124	100	45,00
144	Суп картофельный	2,3	4,25	15,1	108	250	50,00
	с горохом						
377/	Запеканка картофельная	29,7	31,17	27,04	507,8	250/	200,00
	с мясом,соусом томатным					50	
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 5 день	*53,9*	*70,7*	*198,8*	*1632,63*		

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
Осенний-зимний период
6 день 05 октября 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	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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"

_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель

_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Осенний-зимний период
7 день 06 октября 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	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.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Осенний-зимний период
8 день 07 октября 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
255	Каша ячневая молоч.вяз	6	8	42	268	205	50,00
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	10,00
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						
4	Салат из капусты с	1,6	10,1	9,6	136	100	15,00
	морковью						
150	Суп картофельный с рыбо	9,85	4,82	15,15	143,5	250	60,00
381	Шницель из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	110,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	50,00
509	Компот из яблок с лимоно	0,3	0,2	25,1	103	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 8 день	*55,4*	*64,91*	*220,8*	*1768*		

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
Осенний-зимний период
9 день 08 октября 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
7	Салат из моркови	1,1	10,1	9,1	132	100	35,00
313	Запеканка из творога	32	33,6	31,8	566,7	200	120,00
481	Молоко сгущенное	3,6	4,25	27,75	164	50	35,00
492/495	Чай с молоком	1,5	1,5	15,5	81	200	30,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
17	Салат из свежих огурцов	0,7	6,06	2	102	100	20,00
142	Суп-пюре из разных	2,9	5,02	13,3	110,25	250	60,00
	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	150,00
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 9 день	*70,12*	*89,1*	*228,79*	*2070,45*		

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
Осенний-зимний период
10 день 09 октября 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
262	Каша из хлопьев	8,7	14,4	32,3	294,58	205	50,00
	"Геркулекс" ваязкая						
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
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
106	Помидор свежий порцион	1,1	0,2	3,80	24	100	20,00
131	Свекольник	2,1	4,45	12	97	250	50,00
369	Жаркое по-домашнему	26	23,2	16,6	379	220	190,00
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 10 день	*53,5*	*51,71*	*259*	*1767,5*		

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
Осенний-зимний период
1 день 12 октября 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	50,00
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	40,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
17	Салат из свежих огурцов	0,7	10,1	2	102	100	30,00
142	Щи из свежей капусты	1,75	4,97	7,77	83	250	50,00
	с картофелем						
332	Минтай отварной	17,8	0,7	0,4	79	100	90,00
291	Макаронные изделия отва	7,54	0,9	38,8	193,2	200	35,00
512	Компот из 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 1 день	*52,9*	*32,7*	*199*	*1332*		

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
Осенний-зимний период
2 день 13 октября 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	50,00
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	20,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	40,00
	Обед						
2	Салат витаминный	1	10,1	10,6	138	100	40,00
134	Рассольник ленинградский	2,05	5,25	16,25	121,25	250	60,00
381	Котлета из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	100,00
195	Рагу из овощей	4	10,7	17	189	200	50,00
510	Компот из апельсинов и	0,5	0,2	22,2	93	200	30,00
	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	*49,4*	*68,42*	*206,67*	*1643,50*		

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
Осенний-зимний период
3 день 14 октября 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
258	Каша пшеничная молоч.	8,93	10,3	38,40	306,47	205	50,00
	вязкая						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,70	186	200	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
	Обед						
106	Помидор свежий порцион	1,1	0,2	3,80	24	100	20,00
128	Борщ со свежей капустой	1,82	5	10,65	95	250	50,00
	картофелем						
345	Котлета рыбная	13,9	3,28	9,60	113	100	80,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	50,00
512	Компот из кураги	0,3	0	20,10	81	200	30,00
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	*46,9*	*44,3*	*205,14*	*1428,17*		

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
Осенний-зимний период
4 день 15 октября 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	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	2,7	2,85	18,82	111,25	250	50,00
	макаронными изделиями						
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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"

_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель

_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Осенний-зимний период
5 день 16 октября 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	50,00
	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	10,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	40,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
9	Салат из моркови и яблок	0,9	10,2	7,2	124	100	45,00
144	Суп картофельный	2,3	4,25	15,1	108	250	50,00
	с горохом						
377/	Запеканка картофельная	29,7	31,17	27,04	507,8	250/	200,00
	с мясом,соусом томатным					50	
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 5 день	*53,9*	*70,7*	*198,8*	*1632,63*		

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
Осенний-зимний период
7 день 20 октября 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	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.

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

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель
_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Осенний-зимний период
8 день 21 октября 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
255	Каша ячневая молоч.вяз	6	8	42	268	205	50,00
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	10,00
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						
4	Салат из капусты с	1,6	10,1	9,6	136	100	15,00
	морковью						
150	Суп картофельный с рыбо	9,85	4,82	15,15	143,5	250	60,00
381	Шницель из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	110,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	50,00
509	Компот из яблок с лимоно	0,3	0,2	25,1	103	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 8 день	*55,4*	*64,91*	*220,8*	*1768*		

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
Осенний-зимний период
9 день 22 октября 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
7	Салат из моркови	1,1	10,1	9,1	132	100	35,00
313	Запеканка из творога	32	33,6	31,8	566,7	200	120,00
481	Молоко сгущенное	3,6	4,25	27,75	164	50	35,00
492/495	Чай с молоком	1,5	1,5	15,5	81	200	30,00
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
17	Салат из свежих огурцов	0,7	6,06	2	102	100	20,00
142	Суп-пюре из разных	2,9	5,02	13,3	110,25	250	60,00
	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	150,00
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 9 день	*70,12*	*89,1*	*228,79*	*2070,45*		

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
Осенний-зимний период
10 день 23 октября 2026 г.

№ рецеп.	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
262	Каша из хлопьев	8,7	14,4	32,3	294,58	205	50,00
	"Геркулкес" ваязкая						
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
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
106	Помидор свежий порцион	1,1	0,2	3,80	24	100	20,00
131	Свекольник	2,1	4,45	12	97	250	50,00
369	Жаркое по-домашнему	26	23,2	16,6	379	220	190,00
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 10 день	*53,5*	*51,71*	*259*	*1767,5*		

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
Осенний-зимний период
1 день 26 октября 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	50,00
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	40,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
17	Салат из свежих огурцов	0,7	10,1	2	102	100	30,00
142	Щи из свежей капусты	1,75	4,97	7,77	83	250	50,00
	с картофелем						
332	Минтай отварной	17,8	0,7	0,4	79	100	90,00
291	Макаронные изделия отва	7,54	0,9	38,8	193,2	200	35,00
512	Компот из 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 1 день	*52,9*	*32,7*	*199*	*1332*		

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
Осенний-зимний период
2 день 27 октября 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	50,00
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	20,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	40,00
	Обед						
2	Салат витаминный	1	10,1	10,6	138	100	40,00
134	Рассольник ленинградский	2,05	5,25	16,25	121,25	250	60,00
381	Котлета из говядины	17,8	17,5	14,3	286	100	100,00
195	Рагу из овощей	4	10,7	17	189	200	50,00
510	Компот из апельсинов и	0,5	0,2	22,2	93	200	30,00
	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	*49,4*	*68,42*	*206,67*	*1643,50*		

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
Осенний-зимний период
3 день 28 октября 2026 г.

№ рецеп	Наименование блюда	Б	Ж	У	Калор. блюда	Выход г	Цена
	Завтрак						
258	Каша пшеничная молоч.	8,93	10,3	38,40	306,47	205	50,00
	вязкая						
105	Масло сливочное	0,15	10,87	0,21	99,3	15	10,00
497	Какао с молоком	5	4,4	31,70	186	200	30,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,60	117,5	50	5,00
	Обед						
106	Помидор свежий порцион	1,1	0,2	3,80	24	100	20,00
128	Борщ со свежей капустой	1,82	5	10,65	95	250	50,00
	картофелем						
345	Котлета рыбная	13,9	3,28	9,60	113	100	80,00
429	Картофельное пюре	4,2	8,8	21,80	184	200	50,00
512	Компот из кураги	0,3	0	20,10	81	200	30,00
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	*46,9*	*44,3*	*205,14*	*1428,17*		

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
Осенний-зимний период
4 день 29 октября 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	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	2,7	2,85	18,82	111,25	250	50,00
	макаронными изделиями						
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.

СОГЛАСОВАНО:
Директор ГБПОУ "ПБМК"

_____ Колесова Е.А.

УТВЕРЖДАЮ:
Индивидуальный предприниматель

_____ Калин С.Н.

МЕНЮ основного питания для детей до 18 лет
Осенний-зимний период
5 день 30 октября 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	50,00
	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	10,00
112	Апельсин	0,9	0,2	8,1	43	100	40,00
108	Хлеб пшеничный	3,8	0,4	24,6	117,5	50	5,00
	Обед						
9	Салат из моркови и яблок	0,9	10,2	7,2	124	100	45,00
144	Суп картофельный	2,3	4,25	15,1	108	250	50,00
	с горохом						
377/	Запеканка картофельная	29,7	31,17	27,04	507,8	250/	200,00
	с мясом,соусом томатным					50	
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 5 день	*53,9*	*70,7*	*198,8*	*1632,63*		

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