

Согласовано



Директор

ГБОУ Михайловская школа-интернат
/Суходольская Л. В./**МЕНЮ**

1 февраля 2023 г.

*7-11

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
Завтрак								
2011	14	*МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	1	72,9	1,4	665	0
2010	35	*КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	6,2	2,7	28,4	164	0,5
2008	433	*КАКАО С МОЛОКОМ	200	5,3	4,3	22,9	152	0,8
		*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,9	0,5	38,9	184	0
Итого			495	18,4	80,4	91,6	1165	1,3
II Завтрак								
2011	372	*ЯБЛОКИ	100	0,4	0,4	9,5	46	4
Итого			100	0,4	0,4	9,5	46	4
Обед								
		*КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПОРЦИОННАЯ	49	1,5	0,1	3,1	19	2
2010	13	*СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ ПТИЦЫ	300/24	10,6	6,9	18,4	178	1,2
2010	62	*ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	100	19,3	14,6	7,9	260	12,8
2010	82	*КАПУСТА ТУШЁНАЯ	200	4,5	0,2	19,7	102	42,6
1994	588	*КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200			19,4	77	0
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ	75	5	0,9	29,7	149	0
Итого			948	40,9	22,7	98,2	785	58,6
Полдник								
2011	424	*БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	8,7	3,1	61,1	306	0,2
2008	430	*ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15	61	0
Итого			315	8,9	3,1	76,1	367	0,2
Ужин								
2011	71	*МОРКОВЬ ТЕРТАЯ НАТУРАЛЬНАЯ	80	1,1	4	5,4	62	1,6
2011	455	*КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	20,4	20	18,9	336	0,8
2010	75	*МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	7,3	0,9	46,5	223	0
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15	61	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	97	7,4	0,6	48,7	230	0
Итого			697	36,4	25,5	134,5	912	2,4
УжинII								
1994		*СНЕЖОК	200	5,1	4,4	30,9	183	1
Итого			200	5,1	4,4	30,9	183	1
Всего				110,1	136,5	440,8	3458	67,5

Главный бухгалтер

Груздева Н.А.

Медицинская сестра

Белокурова Т.В.

Шеф повар (повар)

Смирнова Л. А.

Согласовано

Директор
 ГОУ ЯО Михайловская школа-интернат
 /Суходольская Л. В./

МЕНЮ

1 февраля 2023 г.

*12-18



Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
Завтрак								
2011	14	*МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	1,5	108,8	2,1	993	0
2010	35	*КАША МОЛОЧНАЯ ПШЕНИЧНАЯ ВЯЗКАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250/5	7,9	3,4	35,6	206	0,6
2008	433	*КАКАО С МОЛОКОМ	200	5,3	4,3	22,9	152	0,8
		*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	107	8	0,7	52,1	246	0
Итого			577	22,7	117,2	112,7	1597	1,4
II Завтрак								
2011	372	*ЯБЛОКИ	100	0,4	0,4	9,5	46	4
Итого			100	0,4	0,4	9,5	46	4
Обед								
		*КУКУРУЗА КОНСЕРВИРОВАННАЯ ПОРЦИОННАЯ	50	1,5	0,1	3,1	19	2
2010	13	*СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И МЯСОМ ПТИЦЫ	350/28	12,2	8	21,5	207	1,5
2010	62	*ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ С МОРКОВЬЮ	100	19,5	14,8	7,9	263	12,8
2010	82	*КАПУСТА ТУШЁНАЯ	230	5,5	0,3	22,9	119	49
1994	588	*КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200			19,4	77	0
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ	94	6,2	1,1	37,4	187	0
Итого			1052	44,9	24,3	112,2	872	65,3
Полдник								
2011	424	*БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ	100	8,6	2,6	60,8	300	0,2
2008	430	*ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15	61	0
Итого			315	8,8	2,6	75,8	361	0,2
Ужин								
2011	71	*МОРКОВЬ ТЕРТАЯ НАТУРАЛЬНАЯ	100	1,4	5	6,8	78	1,9
2011	455	*КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	20,4	20	18,9	336	0,8
2010	75	*МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180/5	6,6	0,8	42,1	202	0
2011	376	ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15	61	0
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	107	8,2	0,7	53,7	253	0
Итого			707	36,8	26,5	136,5	930	2,7
УжинII								
1994		*СНЕЖОК	200	5,1	4,4	30,9	183	1
Итого			200	5,1	4,4	30,9	183	1
Всего				118,7	175,4	477,6	3989	74,6

Главный бухгалтер Груздева Н.А.

Медицинская сестра Белокурова Т.В.

Шеф повар (повар) Смирнова Л. А.