



# МЕНЮ

14 февраля 2023 г.

\*7-11

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2011	14	*МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	1	72,9	1,4	665	0
2010	46	*ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	200/30	37,3	20,9	49,6	546	0,5
2010	98	*КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	4,7	3,7	23,8	147	0,8
		*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	80	5,9	0,5	38,9	184	0
<b>Итого</b>			<b>520</b>	<b>48,9</b>	<b>98</b>	<b>113,7</b>	<b>1542</b>	<b>1,3</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	372	*ЯБЛОКИ	100	0,4	0,4	9,5	46	4
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,5</b>	<b>46</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2011	47	*САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	80	1,4	3,7	5	61	23,2
2010	6	*БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ	300/24	9,2	6,1	15,5	155	9,6
2010	51	*КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	100/5	17,2	7,5	16,4	202	1,1
2010	78	*КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	205/5	4,4	1,7	28,9	149	13,9
		*КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200			19,4	77	0
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ	80	5,3	1	31,7	158	0
<b>Итого</b>			<b>999</b>	<b>37,5</b>	<b>20</b>	<b>116,9</b>	<b>802</b>	<b>47,8</b>
<b>Полдник</b>								
2011	401	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	150/40	7	8,3	73,8	397	0,1
2008	430	*ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15,3	62	0
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>7,2</b>	<b>8,3</b>	<b>89,1</b>	<b>459</b>	<b>0,1</b>
<b>Ужин</b>								
1994	75	*ИКРА ОВОЩНАЯ	100	1,6	7,1	8,8	107	3,9
2011	393	*СОСИСКИ ДЕТСКИЕ ОТВАРНЫЕ	58	6,2	13,4	0,2	147	0
2010	74	*КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	7,4	1,9	33,4	180	0
2008	430	*ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15,3	62	0
		*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	7,4	0,6	48,7	230	0
<b>Итого</b>			<b>623</b>	<b>22,8</b>	<b>23</b>	<b>106,4</b>	<b>726</b>	<b>3,9</b>
<b>УжинII</b>								
2008		*ЙОГУРТ	200	3,9	2,9	5,8	93	1,4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>3,9</b>	<b>2,9</b>	<b>5,8</b>	<b>93</b>	<b>1,4</b>
<b>Всего</b>				<b>120,7</b>	<b>152,6</b>	<b>441,4</b>	<b>3668</b>	<b>58,5</b>

Главный бухгалтер \_\_\_\_\_ Груздева Н.А.

Медицинская сестра \_\_\_\_\_ Белокурова Т.В.

Шеф повар (повар) \_\_\_\_\_ Смирнова Л. А.



Директор

ГБОУ ЯО Михайловская школа-интернат

Суходольская Л. В./

# МЕНЮ

14 февраля 2023 г.

\*12-18

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Витамин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г		
<b>Завтрак</b>								
2011	14	*МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	15	1,5	108,8	2,1	993	0
2010	46	*ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА	250/30	47,3	27,9	65,4	718	0,6
2010	98	*КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	200	5,6	4,5	25,4	166	1
		*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	110	8,1	0,7	53,5	253	0
<b>Итого</b>			<b>605</b>	<b>62,5</b>	<b>141,9</b>	<b>146,4</b>	<b>2130</b>	<b>1,6</b>
<b>II Завтрак</b>								
2011	372	*ЯБЛОКИ	100	0,4	0,4	9,5	46	4
<b>Итого</b>			<b>100</b>	<b>0,4</b>	<b>0,4</b>	<b>9,5</b>	<b>46</b>	<b>4</b>
<b>Обед</b>								
2011	47	*САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	100	1,7	5,1	5,8	79	29,1
2010	6	*БОРЩ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ С ГОВЯДИНОЙ	350/28	10,6	7,2	18,4	180	11,7
2010	51	*КОТЛЕТЫ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	100/5	17,2	6,8	16,3	196	1,1
2010	78	*КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	260/5	5,6	2,1	36,2	186	17,4
		*КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ "С"	200			19,4	77	0
2008		*ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	6,6	1,2	39,6	198	0
<b>Итого</b>			<b>1148</b>	<b>41,7</b>	<b>22,4</b>	<b>135,7</b>	<b>916</b>	<b>59,3</b>
<b>Полдник</b>								
2011	401	ОЛАДЬИ С ПОВИДЛОМ	150/40	6,8	8	73,2	392	0,1
2008	430	*ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15	61	0
<b>Итого</b>			<b>405</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>88,2</b>	<b>453</b>	<b>0,1</b>
<b>Ужин</b>								
1994	75	*ИКРА ОВОЩНАЯ	100	1,5	7,6	9,4	113	3,8
2011	393	*СОСИСКИ ДЕТСКИЕ ОТВАРНЫЕ	58	6,2	13,5	0,2	148	0
2010	74	*КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	180	8,8	2,3	40	216	0
2008	430	*ЧАЙ С САХАРОМ	200/15	0,2		15	61	0
		*ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	110	8,1	0,7	53,5	253	0
<b>Итого</b>			<b>663</b>	<b>24,8</b>	<b>24,1</b>	<b>118,1</b>	<b>791</b>	<b>3,8</b>
<b>УжинII</b>								
2008		*ЙОГУРТ	200	3,9	2,9	5,8	93	1,4
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>3,9</b>	<b>2,9</b>	<b>5,8</b>	<b>93</b>	<b>1,4</b>
<b>Всего</b>				<b>140,3</b>	<b>199,7</b>	<b>503,7</b>	<b>4429</b>	<b>70,2</b>

Главный бухгалтер

*[Signature]*

Груздева Н.А.

Медицинская сестра

*[Signature]*

Белокурова Т.В.

Шеф повар (повар)

*[Signature]*

Смирнова Л. А.