

Учреждение:

ГБОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория:

12-18 лет

Код финансового обеспечения:

4

МЕНЮ БЛЮД
на 22 апреля 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточки	Наименование рациона/ блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
завтрак										
бутерброд										
1	0,120	10,875	0,195	22 метод	Масло сливочное порционно 15 г		24,00	0,015		
2	6,500	6,625		23 метод	Сыр порционно 25 г		24,00	0,025		
3	7,490	10,981	43,809	262 сб 1996	Каша рисовая молочная жидкая 250		24,00	0,262		
готовые кондитерские изделия										
4	2,250	3,540	22,320	3	Печенье в ассортименте		24,00	0,030		
напитки										
5	7,416	7,392	25,404	762	Кофейный напиток		24,00	0,249		
хлеб										
6	4,560	0,540	30,060	1	Хлеб пшеничный 60г зав трак 12-18		24,00	0,060		
Итого на завтрак	28,336	39,953	121,788							
завтрак второй										
напитки										
1			19,000		Напиток витаминизированный		35,00	0,205		
фрукты										
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		35,00	0,300		
Итого на завтрак второй	0,040	0,300	29,900							
обед										
<без учета вида блюда>										
1	11,433	10,064	33,206	131 сб 1996 г	Суп картофельный с яйцом 350/20		35,00	0,508		
салаты										
2	1,300	0,100	9,300	1	Морковь порционная 80 г		35,00	0,080		
вторые блюда										
3	19,042	22,429	10,647	416 сб	Котлета, биточек 100 г		35,00	0,100		
гарниры										
4	5,896	5,392	29,731	482 сб 1996	Капуста тушеная 200		35,00	0,200		
напитки										
5	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		35,00	0,235		
хлеб										
6	5,320	0,630	35,070		Хлеб пшеничный обед 70г 12-18		35,00	0,070		
7	6,600	1,200	41,800	1	Хлеб ржаной обед 100г 12-18		35,00	0,100		
Итого на обед	50,026	39,815	184,774							
ПОЛДИНК										
мучные булочные изделия										
1	8,124	12,948	63,408	4	булочка домашняя 100 г		21,00	0,100		
напитки										
2	5,600	6,400	8,200	1	Кисломолочный напиток		21,00	0,200		
Итого на полдник	13,724	19,348	71,608							
ужин										
салаты										
1	1,422	4,039	10,362	62 метод	салат из свежей капусты 100г		21,00	0,100		
вторые блюда										
2	15,766	5,559	8,387	325 сб 1996	Котлета рыбная любительская 120 г (из филе)		21,00	0,120		
гарниры										
3	5,376	7,760	41,160	472 сб 1996	Картофельное пюре 230		21,00	0,239		
напитки										
4	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		21,00	0,215		
хлеб										
5	7,600	0,900	50,100	1	Хлеб пшеничный ужин 100г 12-18		21,00	0,100		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 12-18		21,00	0,050		
Итого на ужин	33,664	18,909	145,919							
ИТОГО:	125,790	118,325	553,989							

директор



/Басова Е. И./

Учреждение:

ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория:

7-11 лет

Код финансового обеспечения:

4

МЕНЮ Б.ПОД
на 22 апреля 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточки	Наименование рационального блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
завтрак										
бутерброд										
1	0,080	7,250	0,130	22 метод	Масло сливочное порционно 10 г		20,00	0,010		
2	6,500	6,625		23 метод	Сыр порционно 24 г		20,00	0,024		
лаши										
3	6,970	9,795	33,075	262 сб 1996	Каша рисовая молочная лядва 209		20,00	0,218		
готовые кондитерские изделия										
4	2,250	3,540	22,320	3	Печенье в ассортименте		20,00	0,030		
напитки										
5	7,416	7,392	25,404	762	Кофейный напиток		20,00	0,249		
хлеб										
6	4,560	0,540	30,060		Хлеб пшеничный 60г завтрак 7-11		20,00	0,060		
Итого на завтрак	27,776	35,142	110,989							
завтрак второй										
напитки										
1			19,000		Напиток витаминизированный		22,00	0,205		
фрукты										
2	0,040	0,300	10,900	1	Фрукты свежие 300г		22,00	0,300		
Итого на завтрак второй	0,040	0,300	29,900							
обед										
<без учета вида блюда>										
1	10,937	9,624	28,725	131 сб 1996 г	Суп картофельный с яйцом 300/20		22,00	0,445		
салаты										
2	1,300	0,100	9,300	1	Морковь порционная 80 г		22,00	0,080		
вторые блюда										
3	19,042	22,429	10,647	416 сб	Котлета, биточек 100 г		22,00	0,100		
гарниры										
4	5,896	5,392	29,731	482 сб 1996	Капуста тушеная 200		22,00	0,200		
напитки										
5	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сушфруктов		22,00	0,235		
хлеб										
6	5,320	0,630	35,070	1	Хлеб пшеничный 70г обед 7-11		22,00	0,070		
7	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной 50г обед 7-11		22,00	0,050		
Итого на обед	46,230	38,775	159,393							
ПОЛДНИК										
мучные булочные изделия										
1	8,124	12,948	63,408	4	булочка домашняя 100 г		21,00	0,100		
напитки										
2	5,600	6,400	8,200	1	Кисломолочный напиток		21,00	0,200		
Итого на полдник	13,724	19,348	71,608							
УЖИН										
салаты										
1	2,205	4,085	12,779	6	салат из свежей капусты 80г		21,00	0,080		
вторые блюда										
2	13,070	4,631	7,240	325 сб 1996	Котлета рыбная любительская 100 г (из филе)		21,00	0,100		
гарниры										
3	3,980	5,205	29,530	472 сб 1996	Картофельное пюре 180		21,00	0,189		
напитки										
4	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		21,00	0,215		
хлеб										
5	2,111	0,250	13,917	1	Хлеб пшеничный ужин 50г 7-11		21,00	0,050		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 7-11		21,00	0,050		
Итого на ужин	24,866	14,822	99,376							
ИТОГО:	112,636	108,387	471,266							

директор:

/Басова Е И /

