

Учреждение:  
**ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"**

Категория 7-11 лет  
 Код финансового обеспечения 4

**МЕНЮ БЛЮД**  
**на 15 февраля 2024 г.**

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточки	Наименование рациона/ блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
<b>завтрак</b>										
<b>бутерброд</b>										
1	0,080	7,250	0,130	22 метод	Масло сливочное порционно 10 г		21,00	0,010		
2	6,500	6,625		23 метод	Сыр порционно 24 г		21,00	0,024		
<b>кваси</b>										
3	43,796	8,294	35,183	296	Пудинг из творога запеченый 300 г		21,00	0,300		
<b>соусы</b>										
4	0,112	0,128	0,188	4	молоко сгущеное		21,00	0,040		
<b>напитки</b>										
5	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		21,00	0,215		
<b>хлеб</b>										
6	4,560	0,540	30,060		Хлеб пшеничный 60г завтрак 7-11		21,00	0,060		
Итого на завтрак	55,248	22,888	80,571							
<b>завтрак, второй</b>										
<b>напитки</b>										
1			19,000		Напиток витаминизированный		22,00	0,205		
<b>фрукты</b>										
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							
<b>обед</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,955	10,035	8,035	8	салат из моркови с консервир овощами 100г		21,00	0,100		
2	0,390		0,360	10	чеснок порционный		21,00	0,005		
<b>первый блюда</b>										
3	8,426	9,991	14,561	120 сб 1996 г	Щи из свежей капусты с картофелем 300/20		21,00	0,427		
<b>вторые блюда</b>										
4	15,892	15,654	6,796	11 сб	Гуляш 50/75		21,00	0,125		
<b>третьи блюда</b>										
5	6,280	4,285	45,005	469	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом 180/5		21,00	0,185		
<b>соусы</b>										
6	0,560	4,000	0,640	6	сметана 20 г		21,00	0,020		
<b>компоты</b>										
7	0,018	0,135	23,867	585 метод	Компот из свежих яблок		21,00	0,241		
<b>хлеб</b>										
8	5,320	0,630	35,070	1	Хлеб пшеничный 70г обед 7-11		21,00	0,070		
9	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной 50г обед 7-11		21,00	0,050		
Итого на обед	42,141	45,330	155,234							
<b>третьи блюда</b>										
<b>в виде десерта</b>										
1	7,443	8,599	78,989	687 сб 1996	Пирог с повидлом 100/45		19,00	0,145		
<b>чай</b>										
2	0,200	0,051	0,040	5	Чай		19,00	0,200		
Итого на полдник	7,643	8,650	79,029							
<b>ужин</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,088	4,033	8,555	90	салат из свеклы 80 г		19,00	0,080		
<b>вторые блюда</b>										
2	10,811	1,479	1,405	330 сб 1996	Шницель рыбный 100 (из филе)		19,00	0,100		
<b>третьи блюда</b>										
3	3,980	5,205	29,530	472 сб 1996	Картофельное пюре 180		19,00	0,189		
<b>компоты</b>										
4	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		19,00	0,235		
<b>хлеб</b>										
5	2,111	0,250	13,917	1	Хлеб пшеничный узкий 50г 7-11		19,00	0,050		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной узкий 50г 7-11		19,00	0,050		
Итого на ужин	21,725	11,567	99,327							
<b>ИТОГО:</b>	<b>126,799</b>	<b>88,735</b>	<b>444,061</b>							

директор \_\_\_\_\_

Басова В. Л.





Учреждение:  
**ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"**

Категория: 12-18 лет  
 Код финансового обеспечения: 4

**МЕНЮ БЛЮД**  
 на 15 февраля 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточки	Наименование рациона/ блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
<b>завтрак</b>										
<b>бутерброд</b>										
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	43,796	8,294	35,183	296	Пудинг из творога запеченый 300 г	<b>кваси</b>	24,00	0,300		
4	0,112	0,128	0,188	4	молоко сгущеное	<b>соусы</b>	24,00	0,040		
5	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром	<b>напитки</b>	24,00	0,215		
6	4,560	0,540	30,060	1	Хлеб пшеничный 60г завтрак 12-18	<b>хлеб</b>	24,00	0,060		
<b>Итого на завтрак</b>	<b>55,288</b>	<b>26,513</b>	<b>80,636</b>							
<b>завтрак второй</b>										
1			19,000		Напиток витаминизированный	<b>напитки</b>	31,00	0,205		
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г	<b>фрукты</b>	31,00	0,300		
<b>Итого на завтрак второй</b>	<b>0,040</b>	<b>0,300</b>	<b>29,900</b>							
<b>обед</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,955	10,035	8,035	8	салат из моркови с консервированными овощами 100г		31,00	0,100		
2	0,390		0,360	10	чеснок порционный		31,00	0,005		
3	8,812	10,752	16,834	120 сб 1996 г	Щи из свежей капусты с картофелем 350/20	<b>первые блюда</b>	31,00	0,489		
4	15,892	15,654	6,796	11 сб	Гуляш 50/75	<b>вторые блюда</b>	31,00	0,125		
5	6,280	4,285	45,005	469	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом 200/5	<b>гарниры</b>	31,00	0,205		
6	0,560	4,000	0,640	6	сметана 20 г	<b>соусы</b>	31,00	0,020		
7	0,018	0,135	23,867	585 метод	Компот из свежих плодов	<b>напитки</b>	31,00	0,241		
8	5,320	0,630	35,070		Хлеб пшеничный обед 70г 12-18	<b>хлеб</b>	31,00	0,070		
9	6,600	1,200	41,800	1	Хлеб ржаной обед 100г 12-18		31,00	0,100		
<b>Итого на обед</b>	<b>45,827</b>	<b>46,691</b>	<b>178,407</b>							
<b>ПОЛДНИК</b>										
<b>мучные булочные изделия</b>										
1	7,445	8,599	78,989	687 сб 1996	Пирог с повидлом 100 /45		22,00	0,145		
2	0,200	0,051	0,040	5	Чай	<b>напитки</b>	22,00	0,200		
<b>Итого на полдник</b>	<b>7,645</b>	<b>8,650</b>	<b>79,029</b>							
<b>ужин</b>										
<b>&lt;без учета вида блюда&gt;</b>										
1	1,365	8,011	10,738	90	салат из свеклы 100г		21,00	0,100		
2	17,531	7,718	2,998	330 сб (2)1996	Шницель рыбный 120 (из филе)	<b>вторые блюда</b>	21,00	0,120		
3	5,376	7,760	41,160	472 сб 1996	Картофельное пюре 230	<b>гарниры</b>	21,00	0,239		
4	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов	<b>напитки</b>	21,00	0,235		
5	3,800	0,450	25,050		хлеб пшеничный 100г 12-18	<b>хлеб</b>	21,00	0,100		
6	3,300	0,600	20,900		хлеб ржаной 50г 12-18		21,00	0,050		
<b>Итого на ужин</b>	<b>31,807</b>	<b>24,539</b>	<b>125,866</b>							
<b>ИТОГО:</b>	<b>140,607</b>	<b>106,693</b>	<b>493,838</b>							

директор:

/Басова Е. И./

