

По плановым показателям

Учреждение  
**ГБОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"**

Категория 12-18 лет  
 Код финансового обеспечения 4

**МЕНЮ БЛЮД  
 на 20 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>										
					Масло сливочное порционно 15 г		24,00	0,015		
1	0,120	10,875	0,195	22 метод			24,00	0,040		
2	5,000	4,600	0,280	3	яйцо вареное					
<b>каши</b>										
3	9,060	10,845	40,683	4 метод	Каша Дружба молочная жидкая 250 г (рис, пшено)		24,00	0,265		
<b>готовые кондитерские изделия</b>										
4	2,250	3,540	22,320	3	Печенье в ассортименте		24,00	0,030		
<b>напитки</b>										
5	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		24,00	0,215		
<b>хлеб</b>										
6	4,560	0,540	30,060	1	Хлеб пшеничный 60г завтрак 12-18		24,00	0,060		
<b>Итого на завтрак</b>	<b>21,190</b>	<b>30,451</b>	<b>108,548</b>							
<b>завтрак второй</b>										
<b>напитки</b>										
1			19,000		Напиток витаминизированный		30,00	0,205		
<b>фрукты</b>										
2	0,080	0,600	21,800	1	фрукты свежие		30,00	0,200		
<b>Итого на завтрак второй</b>	<b>0,080</b>	<b>0,600</b>	<b>40,800</b>							
<b>обед</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,854	5,028	14,083	75 сб 1996	Икра свекольная 100		30,00	0,100		
<b>первые блюда</b>										
2	9,357	8,159	25,092	5	Суп картофельный с рыбными консервами 350г		30,00	0,403		
<b>вторые блюда</b>										
3	19,650	23,328	43,968	680 сб	Запеканка картофельная с мясом 248 г		30,00	0,248		
<b>напитки</b>										
4	0,018	0,138	23,867	585 метод	Компот из свежих плодов		30,00	0,541		
<b>хлеб</b>										
5	5,320	0,630	35,070		Хлеб пшеничный обед 70г 12-18		30,00	0,070		
6	6,600	1,200	41,800	1	Хлеб ржаной обед 100г 12-18		30,00	0,100		
<b>Итого на обед</b>	<b>42,799</b>	<b>38,480</b>	<b>183,880</b>							
<b>полдник</b>										
<b>каши</b>										
1	43,796	8,294	35,183	296	Пудинг из творога запеченый 300 г		21,00	0,300		
<b>соусы</b>										
2	1,786	3,741	4,810	553 сб 1996 г	Соус сметанный 50 г		21,00	0,050		
<b>напитки</b>										
3	7,416	7,392	25,404	762	Кофейный напиток		21,00	0,249		
<b>Итого на полдник</b>	<b>52,998</b>	<b>19,427</b>	<b>65,397</b>							
<b>ужин</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,118	2,066	12,988	71	Салат из моркови 100 г		17,00	0,100		
<b>вторые блюда</b>										
2	13,834	8,929	5,423	408 сб 1996 г	Печень тушеная в сметанном соусе 50/50		17,00	0,100		
<b>гарниры</b>										
3	6,280	4,285	45,005	469	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом 200/5		17,00	0,205		
<b>напитки</b>										
4	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		17,00	0,235		
<b>хлеб</b>										
5	7,600	0,900	50,100	1	Хлеб пшеничный ужин 100г 12-18		17,00	0,100		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 12-18		17,00	0,050		
<b>Итого на ужин</b>	<b>32,567</b>	<b>16,780</b>	<b>159,436</b>							
<b>ИТОГО:</b>	<b>149,634</b>	<b>105,738</b>	<b>588,061</b>							

директор

/Басова Е. И./



Учреждение  
**ГБОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"**

Категория 7-11 лет  
 Код финансового обеспечения 4

**МЕНЮ БЛЮД**  
 на 20 февраля 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточек	Наименование рациона/ блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
<b>завтрак</b>										
<b>бутерброды</b>										
1	0,080	7,250	0,130	22 метод	Масло сливочное порционно 10 г		18,00	0,010		
2	5,000	4,600	0,280	3	яйцо вареное		18,00	0,040		
<b>каши</b>										
3	8,065	10,620	30,584	4	Каша Дружба молочная жидкая 205 г (рис+пшено)		18,00	0,219		
<b>готовые кондитерские изделия</b>										
4	2,250	3,540	22,320	3	Печенье в ассортименте		18,00	0,215		
<b>напитки</b>										
5	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		18,00	0,060		
<b>хлеб</b>										
6	4,560	0,540	30,060		Хлеб пшеничный 60г зав трак 7-11					
<b>Итого на завтрак</b>	<b>20,155</b>	<b>26,601</b>	<b>98,384</b>							
<b>завтрак второй</b>										
<b>напитки</b>										
1			19,000		Напиток витаминизированный		19,00	0,205		
<b>фрукты</b>										
2	0,080	0,600	21,800	1	фрукты свежие					
<b>Итого на завтрак второй</b>	<b>0,080</b>	<b>0,600</b>	<b>40,800</b>							
<b>обед</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,854	5,028	14,083	75 сб 1996	Икра свекольная 100		18,00	0,100		
<b>первые блюда</b>										
2	8,188	6,713	22,213	5	суп картофельный с рыбными консервами 300г		18,00	0,135		
<b>вторые блюда</b>										
3	15,308	17,082	31,838	430	Запеканка картофельная с мясом 180г		18,00	0,241		
<b>напитки</b>										
4	0,018	0,135	23,867	585 метод	Компот из свежих плодов		18,00	0,070		
<b>хлеб</b>										
5	5,320	0,630	35,070	1	Хлеб пшеничный 70г обед 7-11		18,00	0,050		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной 50г обед 7-11					
<b>Итого на обед</b>	<b>33,988</b>	<b>30,188</b>	<b>147,971</b>							
<b>ПОЛДНИК</b>										
<b>каши</b>										
1	29,320	5,775	25,135	296	Пудинг из творога запеченый 200 г		17,00	0,200		
<b>соусы</b>										
2	1,786	3,741	4,810	553 сб 1996 г	Соус сметанный 50 г		17,00	0,050		
<b>напитки</b>										
3	7,416	7,392	25,404	762	Кофейный напиток		17,00	0,249		
<b>Итого на полдник</b>	<b>38,522</b>	<b>16,908</b>	<b>55,349</b>							
<b>ужин</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,118	2,066	12,988	71	Салат из моркови 100 г		16,00	0,100		
<b>вторые блюда</b>										
2	13,834	8,929	5,423	408 сб 1996 г	Печень тушеная в сметанном соусе 50/50		16,00	0,100		
<b>гарниры</b>										
3	6,280	4,285	45,005	469	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом 180/5		16,00	0,185		
<b>напитки</b>										
4	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		16,00	0,235		
<b>хлеб</b>										
5	2,111	0,250	13,917	1	Хлеб пшеничный ужин 50г 7-11		16,00	0,050		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 7-11		16,00	0,050		
<b>Итого на ужин</b>	<b>29,078</b>	<b>16,130</b>	<b>123,253</b>							
<b>ИТОГО:</b>	<b>119,823</b>	<b>90,427</b>	<b>465,757</b>							

/Басова Е. И./

директор

