

Учреждение:

ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория:

12-18 лет

Код финансового обеспечения:

4

МЕНЮ БЛЮД
на 22 февраля 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		
кashi										
2	37,470	7,163	36,442	10	пудинг из творога запеченый 250 г		24,00	0,250		
соусы										
3	0,112	0,128	0,188	4	молоко стуженое		24,00	0,040		
напитки										
4	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		24,00	0,215		
хлеб										
5	4,560	0,540	30,060	1	Хлеб пшеничный 60г завтрак 12-18		24,00	0,060		
Итого на завтрак	42,462	18,757	81,895							
завтрак второй										
напитки										
1	1,000		18,200	12	Сок фруктовый		31,00	0,200		
фрукты										
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		31,00	0,300		
Итого на завтрак второй	1,040	0,300	29,100							
обед										
салаты										
1	0,350	0,050	1,200		огурцы соленные 50 г		31,00	0,050		
2	0,390		0,360	10	чеснок порционный		31,00	0,005		
первые блюда										
3	8,696	10,645	12,828	119 сб 1996 г	Щи из свежей капусты 350/20		31,00	0,476		
вторые блюда										
4	17,327	6,390	9,066	7	рыба тушеная в томате с овощами 100/75 (из филе)		31,00	0,220		
гарниры										
5	5,376	7,760	41,160	472 сб 1996	Картофельное пюре 230		31,00	0,239		
соусы										
6	0,560	4,000	0,640	6	сметана 20 г		31,00	0,020		
напитки										
7	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		31,00	0,235		
хлеб										
8	5,320	0,630	35,070		Хлеб пшеничный обед 70г 12-18		31,00	0,190		
9	6,600	1,200	41,800	1	Хлеб ржаной обед 100г 12-18					
Итого на обед	45,054	30,675	167,144							
ПОЛДНИК										
мучные булочные изделия										
1	9,765	10,899	49,429	687 сб 1996	Пирог с яйцом 100 /20		21,00	0,120		
напитки										
2	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		21,00	0,215		
Итого на полдник	9,965	10,950	64,439							
УЖИН										
салаты										
1	1,659	3,045	11,854	75 сб 1996	Икра морковная 100		5,00	0,100		
вторые блюда										
2	15,368	16,907	14,237	460 сб	Котлета рубленная из птицы 100 г		5,00	0,100		
гарниры										
3	7,064	4,650	50,954	275 сб	макаронные изделия отварные с овощами 200 г		5,00	0,200		
напитки										
4			92,000	591	Кисель из концентрата витаминный		5,00	0,205		
хлеб										
5	7,600	0,900	50,100	1	Хлеб пшеничный ужин 100г 12-18		5,00	0,100		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 12-18		5,00	0,050		
Итого на ужин	34,991	26,102	240,045							
ИТОГО:	133,512	86,784	582,623							

директор:

/Басова Е. И./



Учреждение:

ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория:

7-11 лет

Код финансового обеспечения:

4

МЕНЮ БЛЮД
на 22 февраля 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточки	Наименование рациона/блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
завтрак										
<i>Сутерброд</i>										
1	0,080	7,250	0,130	122 метод	Масло сливочное порционно 10 г		18,00	0,010		
<i>каши</i>										
2	37,470	7,163	36,442	10	пудинг из творога запеченый 250 г		18,00	0,250		
<i>соусы</i>										
3	0,112	0,128	0,188	4	молоко стуженое		18,00	0,040		
<i>напитки</i>										
4	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		18,00	0,215		
<i>хлеб</i>										
5	4,560	0,540	30,060		Хлеб пшеничный 60г завтрак 7-11		18,00	0,060		
Итого на завтрак	42,422	15,132	81,830							
завтрак второй										
<i>напитки</i>										
1	1,000		18,200	12	Сок фруктовый		19,00	0,200		
<i>фрукты</i>										
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		19,00	0,300		
Итого на завтрак второй	1,040	0,300	29,100							
обед										
<i>овощи</i>										
1	0,350	0,050	1,200		огурцы соленые 50 г		18,00	0,050		
2	0,390		0,360	10	чеснок порционный		18,00	0,005		
<i>мясо и рыба</i>										
3	8,326	9,898	11,096	119 сб 1996 г	Щи из свежей капусты 300/20		18,00	0,416		
<i>в арте факция</i>										
4	17,327	6,390	9,066	7	рыба тушеная в томате с овощами 90/75 (из филе)		18,00	0,202		
<i>сложные</i>										
5	3,960	5,205	29,530	472 сб 1996	Картофельное пюре 180		18,00	0,189		
<i>сметана</i>										
6	0,560	4,000	0,640	6	сметана 20 г		18,00	0,020		
<i>фрукты</i>										
7	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси 6х комп. фруктов		18,00	0,235		
<i>хлеб</i>										
8	5,320	0,630	35,070	1	Хлеб пшеничный 70г обед 7-11		18,00	0,070		
9	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной 50г обед 7-11		18,00	0,050		
Итого на обед	39,988	26,773	132,882							
полдник										
<i>пироги, блины, вафли</i>										
1	9,765	10,899	49,429	687 сб 1996	Пирог с яйцом 100/70		5,00	0,120		
<i>чай, сок</i>										
2	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		5,00	0,215		
Итого на полдник	9,965	10,950	64,439							
ужин										
<i>салаты</i>										
1	1,981	2,017	14,804	75 сб 1996	Икра морковная 50		1,00	0,050		
<i>котлеты, блины</i>										
2	10,742	11,757	9,753	460 сб	Котлета рубленая из птицы 90 г		1,00	0,121		
<i>макаронные изделия, гарниры, соусы</i>										
3	6,440	4,584	46,460	275 сб	макаронные изделия отварные с соусом 180 г		1,00	0,180		
<i>кисели</i>										
4			92,000	591	Кисель из концентрата яблочный 180 г		1,00	0,205		
<i>хлеб</i>										
5	2,111	0,250	13,917	1	Хлеб пшеничный ужин 50г 7-11		1,00	0,050		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 7-11		1,00	0,050		
Итого на ужин	24,574	19,208	197,834							
ИТОГО:	117,989	72,363	506,085							

директор

Басова Е. Н.

