

Учреждение
ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория 7-11 лет
 Код финансового обеспечения 4

МЕНЮ БЛЮД
 на 28 марта 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточки	Наименование рациона/ блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
завтрак										
1	0,080	7,250	0,130	22 метод	Масло сливочное порционно 10 г					
2	6,500	6,625		23 метод	Сыр порционно 24 г		21,00	0,010		
3	43,796	8,294	35,183	296	Пудинг из творога за печеный 300 г		21,00	0,024		
4	0,112	0,128	0,188	4	молоко сгущеное		21,00	0,300		
5	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		21,00	0,040		
6	4,560	0,540	30,060		Хлеб пшеничный 60г завтрак 7-11		21,00	0,215		
Итого на завтрак	55,248	27,888	80,571					21,00	0,960	
завтрак второй										
1			19,000		Напиток витаминизированный					
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		22,00	0,205		
Итого на завтрак второй	0,040	0,300	29,900					22,00	0,300	
обед										
1	1,955	10,035	8,035	8	салат из моркови с консервир овощами 100г					
2	0,390		0,360	10	чеснок порционный		21,00	0,100	0,005	
3	8,426	9,991	14,561	120 сб 1996 г	Щи из свежей капусты с картофелем 300/20		21,00	0,427		
4	15,892	15,654	6,796	11 сб	Гуляш 50/75		21,00	0,125		
5	6,280	4,285	45,005	469	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом 180/5		21,00	0,185		
6	0,560	4,000	0,640	6	сметана 20 г		21,00	0,020		
7	0,018	0,135	23,867	585 метод	Компот из свежих плодов		21,00	0,241		
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							
полдник										
1	7,445	8,599	78,989	687 сб 1996	Пирог с повидлом 100 /45		20,00	0,145		
2	0,200	0,051	0,040	5	Чай		20,00	0,200		
Итого на полдник	7,645	8,650	79,029							
ужин										
1	1,088	4,033	8,555	90	салат из свеклы 80 г		20,00	0,080		
2	10,811	1,479	1,405	330 сб 1996	Шницель рыбный 100 (из филе)		20,00	0,100		
3	3,980	5,205	29,530	472 сб 1996	Картофельное пюре 180		20,00	0,180		
4	0,435		25,020	588 мста	Компот из смеси сухофруктов		20,00	0,235		
5	2,111	0,250	13,917	1	Хлеб пшеничный ужин 50г 7-11		20,00	0,050		
6	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 7-11		20,00	0,050		
Итого на ужин	21,725	11,567	89,327							
ИТОГО:	126,799	88,735	444,061							

директор

Львова Е. И. /



Учреждение
ГБОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория 12-18 лет
 Код финансового обеспечения 4

МЕНЮ БЛЮД
 на 28 марта 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточек	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		25,00	0,015		
2	6,500	6,625		23 метод	Сыр порционно 25 г		25,00	0,025		
квас										
3	43,796	8,294	35,183	296	Пудинг из творога запеченый 300 г		25,00	0,300		
соусы										
4	0,112	0,128	0,188	4	молоко сгущеное		25,00	0,040		
напитки										
5	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		25,00	0,215		
хлеб										
6	4,560	0,540	30,060	1	Хлеб пшеничный 60г завтрак 12-18		25,00	0,060		
Итого на завтрак	55,288	26,513	80,636							
завтрак второй										
напитки										
1			19,000		Напиток витаминизированный		32,00	0,205		
фрукты										
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		32,00	0,300		
Итого на завтрак второй	0,040	0,300	29,900							
обед										
салаты										
1	1,955	10,035	8,035	8	салат из моркови с консервир овощами 100г		32,00	0,100		
2	0,390		0,360	10	чеснок порционный		32,00	0,005		
первые блюда										
3	8,812	10,752	16,834	120 сб 1996 г	Щи из свежей капусты с картофелем 350/20		32,00	0,489		
вторые блюда										
4	15,892	15,654	6,796	11 сб	Гуляш 50/75		32,00	0,125		
гарниры										
5	6,280	4,285	45,005	469	Макаронные изделия отварные со сливочным маслом 200/5		32,00	0,205		
соусы										
6	0,560	4,000	0,640	6	сметана 20 г		32,00	0,020		
напитки										
7	0,018	0,135	23,867	585 метод	Компот из свежих плодов		32,00	0,241		
хлеб										
8	5,320	0,630	35,070		Хлеб пшеничный обед 70г 12-18		32,00	0,070		
9	6,600	1,200	41,800	1	Хлеб ржаной обед 100г 12-18		32,00	0,100		
Итого на обед	45,827	46,691	178,407							
ПОЛДНИК										
мучные булочные изделия										
1	7,445	8,599	78,989	687 сб 1996	Пирог с повидлом 100/45		25,00	0,145		
напитки										
2	0,200	0,051	0,040	5	Чай		25,00	0,200		
Итого на полдник	7,645	8,650	79,029							
ужин										
<без учета вида блюда>										
1	1,365	8,011	10,738	90	салат из свеклы 100г		19,00	0,100		
вторые блюда										
2	17,531	7,718	2,998	330 сб (2)1996	Шницель рыбный 120 (из филе)		19,00	0,120		
гарниры										
3	5,376	7,760	41,160	472 сб 1996	Картофельное пюре 230		19,00	0,239		
напитки										
4	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		19,00	0,235		
хлеб										
5	3,800	0,450	25,050		хлеб пшеничный 100г 12-18		19,00	0,100		
6	3,300	0,600	20,900		хлеб ржаной 50г 12-18.		19,00	0,050		
Итого на ужин	31,807	24,539	125,866							
ИТОГО:	140,607	106,693	493,838							

директор:



Басова Е. И.