

Учреждение:

ГОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория

7-11 лет

Код финансового обеспечения

4

**МЕНЮ БЛЮД**  
на 17 мая 2024 г.

№ п/п	Белки	Жиры	Углеводы	№ карточки	Наименование рациона/ блюда	Описание	Количество порций	Вес одной порции, кг	Стоимость порции	Сумма
<b>завтрак</b>										
бутерброд										
1	0,080	7,250	0,130	22 метод	Масло сливочное порционно 10 г		22,00	0,010		
2	6,500	6,625		23 метод	Сыр порционно 24 г		22,00	0,024		
каши										
3	8,906	10,560	27,775	162 сб 1996	Суп молочный с крупой 250		22,00	0,250		
напитки										
4	7,332	7,770	26,514	642	Какао с молоком		22,00	0,236		
хлеб										
5	4,560	0,540	30,060		Хлеб пшеничный 60г завтрак 7-11		22,00	0,060		
Итого на завтрак	27,378	32,745	84,479							
<b>завтрак второй</b>										
напитки										
1	1,000		18,200	12	Сок фруктовый		23,00	0,200		
фрукты										
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		23,00	0,300		
Итого на завтрак второй	1,040	0,300	29,100							
<b>обед</b>										
салаты										
1	1,955	10,035	8,035	8	салат из моркови с консервир овощами 100г		23,00	0,100		
первые блюда										
2	7,263	6,538	29,667	139 сб 1996 г	Суп картофельный с макаронными изделиями и птицей 300/20		23,00	0,400		
вторые блюда										
3	17,020	24,514	21,261	461	Биточки рубленые из птицы 90 г		23,00	0,163		
гарниры										
4	10,160	9,890	54,530	255 сб 1996	Каша гречневая рассыпчатая 200		23,00	0,200		
напитки										
5			92,000	591	Кисель из концентрата витаминный		23,00	0,205		
хлеб										
6	5,320	0,630	35,070	1	Хлеб пшеничный 70г обед 7-11		23,00	0,070		
7	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной 50г обед 7-11		23,00	0,050		
Итого на обед	45,018	52,207	261,463							
<b>полдник</b>										
мучные булочные изделия										
1	7,445	8,599	78,989	687 сб 1996	Пирог с повидлом 100 /45		3,00	0,145		
напитки										
2	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		3,00	0,215		
Итого на полдник	7,645	8,650	93,999							
<b>ужин</b>										
салаты										
1	1,214	1,060	6,349	62 метод	Салат из свежей капусты со свеклой 50 г		1,00	0,050		
вторые блюда										
2	12,468	6,497	10,193	324 сб	Биточки рыбные 100 г (из филе)		1,00	0,100		
гарниры										
3	3,980	5,205	29,530	472 сб 1996	Картофельное пюре 180		1,00	0,189		
готовые кондитерские изделия										
4	2,250	3,540	22,320	3	Печенье в ассортименте		1,00	0,030		
напитки										
5	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		1,00	0,235		
хлеб										
6	2,111	0,250	13,917	1	Хлеб пшеничный ужин 50г 7-11		1,00	0,050		
7	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной ужин 50г 7-11		1,00	0,050		
Итого на ужин	25,758	17,152	128,219							
ИТОГО:	106,839	111,054	597,270							

директор

/Басова Е. И./



Учреждение:

ГБОУ ЯО "Гаврилов-Ямская школа-интернат"

Категория

7-11 лет

Код финансового обеспечения

4

МЕНЮ БЛЮД

на 16 мая 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 порционное 10 г		22,00	0,010		
<b>каши</b>										
2	37,470	7,163	36,442	10	пудинг из творога запеченный 250 г		22,00	0,250		
<b>соусы</b>										
3	0,112	0,128	0,188	4	молоко стуженое		22,00	0,040		
<b>напитки</b>										
4	0,200	0,051	15,010	6	Чай с сахаром		22,00	0,215		
<b>хлеб</b>										
5	4,560	0,540	30,060		Хлеб пшеничный 60г зав трак 7-11		22,00	0,060		
<b>Итого на завтрак</b>	<b>42,422</b>	<b>15,132</b>	<b>81,830</b>							
<b>завтрак второй</b>										
<b>напитки</b>										
1	1,000		18,200	12	Сок фруктовый		23,00	0,200		
<b>фрукты</b>										
2	0,040	0,300	10,900	1	фрукты свежие 300г		23,00	0,300		
<b>Итого на завтрак второй</b>	<b>1,040</b>	<b>0,300</b>	<b>29,100</b>							
<b>обед</b>										
<b>салаты</b>										
1	0,888	2,018	6,284	75 сб 1996	Икра свекольная 50		23,00	0,050		
2	0,390		0,360	10	чеснок порционный		23,00	0,005		
<b>первые блюда</b>										
3	8,326	9,898	11,096	119 сб 1996 г	Щи из свежей капусты 300/20		23,00	0,416		
<b>вторые блюда</b>										
4	17,327	6,390	9,066	7	рыба тушеная в томате с овощами 90/75 (из филе)		23,00	0,202		
<b>гарниры</b>										
5	3,980	5,205	29,530	472 сб 1996	Картофельное пюре 180		23,00	0,189		
<b>соусы</b>										
6	0,560	4,000	0,640	6	сметана 20 г		23,00	0,020		
<b>напитки</b>										
7	0,435		25,020	588 метод	Компот из смеси сухофруктов		23,00	0,235		
<b>хлеб</b>										
8	5,320	0,630	35,070	1	Хлеб пшеничный 70г обед 7-11		23,00	0,070		
9	3,300	0,600	20,900	1	Хлеб ржаной 50г обед 7-11		23,00	0,050		
<b>Итого на обед</b>	<b>40,526</b>	<b>28,741</b>	<b>137,966</b>							
<b>ПОЛДНИК</b>										
<b>мучные булочные изделия</b>										
1	9,765	10,899	49,429	687 сб 1996	Пирог с яйцом 100 /20		22,00	0,120		
<b>напитки</b>										
2	0,200	0,051	0,040	5	Чай		22,00	0,200		
<b>Итого на полдник</b>	<b>9,965</b>	<b>10,950</b>	<b>49,469</b>							
<b>ужин</b>										
<b>салаты</b>										
1	1,981	2,017	14,804	75 сб 1996	Икра морковная 50		21,00	0,050		
<b>вторые блюда</b>										
2	10,742	11,757	9,753	460 сб	Котлета рубленая из птицы 90 г		21,00	0,121		
<b>гарниры</b>										
3	6,440	4,584	46,460	275 сб	макаронные изделия отварные с овощами 180 г		21,00	0,180		
<b>напитки</b>										
4			92,000	591	Кисель из концентрата витаминный		21,00	0,205		
<b>хлеб</b>										
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		
<b>Итого на ужин</b>	<b>24,574</b>	<b>19,208</b>	<b>197,834</b>							
<b>ИТОГО:</b>	<b>118,527</b>	<b>74,331</b>	<b>496,199</b>							

директор

/Басова Е. И./

