

**5 СЕНТЯБРЯ**

**5 сентября 2022 года  
ДИСТАНЦИОННОЕ ОБУЧЕНИЕ  
В СВЯЗИ С ЭКЗАМЕНОМ**

# МЕНЮ

6 сентября 2022 г.

**11-17 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 7**

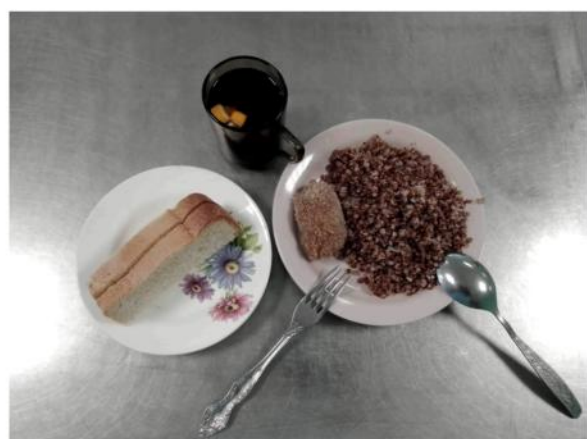


Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	40	0,8	3,6	3,1	48
2011	280	ФРИКАДЕЛЬКИ МЯСНЫЕ В СОУСЕ	60	9,1	9,6	8,9	143
2008	364	СОУС ТОМАТНЫЙ №364	25	0,2	1,5	1,8	21
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	8,4	7,3	54	316
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,6	0,3	29,5	80
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>21,3</b>	<b>22,3</b>	<b>112,3</b>	<b>669</b>
<b>Обед</b>							
2008	19	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ОГУРЦОВ С МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	50	0,4	1,5	1,2	20
2008	84	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ	250	6,4	9	8,9	142
2011	265	ПЛОВ	210	16,8	18,1	42,7	400
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	60
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,3	28,6	77
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>28,7</b>	<b>29,8</b>	<b>131</b>	<b>857</b>
<b>Всего</b>				<b>50</b>	<b>52,1</b>	<b>243,3</b>	<b>1526</b>

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра  Галиаскарова Р.Р.

Повар с м/о  Ляшенко А.В.



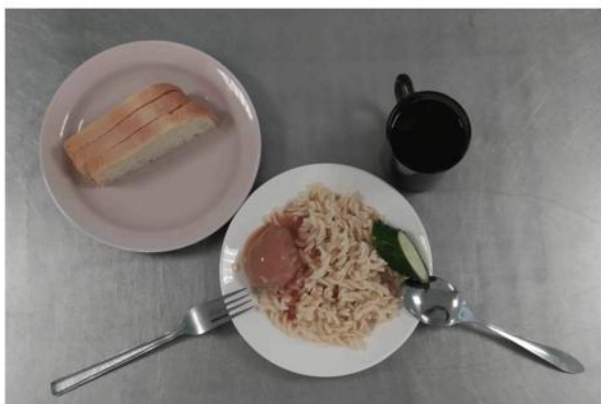


**МЕНЮ**  
7 сентября 2022 г.

**11-17 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 8**

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>							
		ФАСОЛЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	30	6,1	0,6	13,7	87
1997	474	КОТЛЕТА ОСОБАЯ С МАСЛОМ	50	7,5	11,8	7,2	152
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	200	7,4	6,4	45,2	268
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	200	0,3		15,2	63
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,3	28,6	77
<b>Итого</b>				<b>23,8</b>	<b>19,1</b>	<b>109,9</b>	<b>647</b>
<b>Обед</b>							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	40	0,4	0,1	1,5	10
2009	131	СВЕКОЛЬНИК	250	2,3	4,7	16,4	117
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	250	26,9	27	27,9	463
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,3	28,6	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	60
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
<b>Итого</b>				<b>34,3</b>	<b>32,4</b>	<b>102,1</b>	<b>788</b>
<b>Всего</b>				<b>58,1</b>	<b>51,5</b>	<b>212</b>	<b>1435</b>

Бухгалтер *Н.Ю. Калугина* Калугина Н.Ю.  
 Медицинская сестра *Р.Р. Галиаскарова* Галиаскарова Р.Р.  
 Повар с м/о *А.В. Ляшенко* Ляшенко А.В.



8 сентября 2022 года  
**ДИСТАНЦИОННОЕ ОБУЧЕНИЕ**  
**В СВЯЗИ С ЭКЗАМЕНОМ**

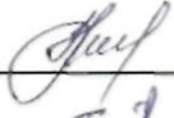
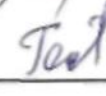





**МЕНЮ**  
9 сентября 2022 г.

**11-17 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 10**

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	15	0,1		0,3	2
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ С МАСЛОМ	80	15,1	13,1	11	220
2008	132	КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕНЫЙ С ЛУКОМ	200	4,5	24,2	33,7	370
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200/7	0,3		15,2	63
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,3	28,6	77
<b>Итого</b>				<b>22,5</b>	<b>37,6</b>	<b>88,8</b>	<b>732</b>
<b>Обед</b>							
2011		САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЯБЛОКАМИ И ОГУРЦАМИ	50	0,5	2,4	3,5	39
2008	101	СУП С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ И КАРТОФЕЛЕМ	250	7,3	6,7	18,7	164
2011	245	БЕФСТРОГАНОВ ИЗ ОТВАРНОГО МЯСА	70	10,4	8,9	0,4	124
2008	371	СОУС СМЕТАННЫЙ №371	30	0,6	3,4	1,5	46
2008	181	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	200	8,3	9,5	53	330
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,3	28,6	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	60
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
2008		ЯБЛОКО	100	0,4	0,4	9,8	47
<b>Итого</b>				<b>32,2</b>	<b>31,9</b>	<b>143,2</b>	<b>948</b>
<b>Всего</b>				<b>54,7</b>	<b>69,5</b>	<b>232</b>	<b>1680</b>

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.  
 Медицинская сестра  Галиаскарова Р.Р.  
 Повар с м/о  Ляшенко А.В.

