



МЕНЮ

28 ноября 2022 г.

11-17 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,1	5,3	4,6	71
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	200	4,9	8	51,3	296
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ И ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,3	38,1	103
Итого				9,4	13,6	108,8	530
Обед							
2011	45	САЛАТ ИЗ БЕЛОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ	100	1,5	5	8,8	86
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	6,8	8,3	16,4	168
2008	299	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	15,3	23,8	30,6	398
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,3	38,1	103
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	121
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2008		АПЕЛЬСИН	228	2,1	0,5	18,5	98
Итого				33,2	38,6	164,9	1085
Всего				42,6	52,2	273,7	1615

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.

Повар с м/о  Ляшенко А.В.




МЕНЮ

30 ноября 2022 г.

11-17 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕННЫЙ	25	0,2		0,4	3
2011	128	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4,2	7,3	28,6	196
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,3	38,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
Итого				7,9	7,6	82,1	363
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,4	5,9	8,2	93
2011	101	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ С МЯСОМ	250	7,4	6,7	19,9	170
2011	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ)	120	17,4	16,8	18,5	268
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368	30	0,6	1,7	1,7	24
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,4	4,5	31,1	183
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200			28,2	113
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,5	0,3	28,6	77
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2	0,3	12,7	60
2011	43	АПЕЛЬСИН	227	1,7	0,4	15,7	83
Итого				37,4	36,6	164,6	1071
Всего				45,3	44,2	246,7	1434

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.

Повар с м/о  Ляшенко А.В.



МЕНЮ

1 декабря 2022 г.

11-17 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак							
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	210	40,6	44,2	36	704
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,3	38,1	103
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		15	61
Итого				44,1	44,5	89,1	868
Обед							
2008	28	САЛАТ "ПОЛОНЫНСКИЙ"	100	1,2	10,1	4,5	114
		СУП ПО--ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ	250	6,2	8,6	6,6	130
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	100	23	21,1	16,9	346
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕНЫЙ	200	4,5	13,5	31,4	267
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,2	27,1	111
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,3	0,3	38,1	103
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	121
2011	43	БАНАН	200	1,7	0,6	24,4	112
Итого				44,1	54,9	174,4	1304
Всего				88,2	99,4	263,5	2172

Бухгалтер Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра Казанцева Н.Г.

Повар с м/о Ляшенко А.В.



МЕНЮ

2 декабря 2022 г.

11-17 лет

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
		КАША МОЛОЧНАЯ ДРУЖБА С С/М	200	4,9	11	26,5	225
2008	14	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	25	5,9	7,6		94
2008	1	БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	50	3,2	9,5	20,1	178
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,8	3,7	24,4	147
Итого				17,8	31,8	71	644
Обед							
к/к	к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	100	1,8	5	13,9	107
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	250/40	9,1	3,4	15,7	129
2008	271	ШНИЦЕЛЬ НАТУРАЛЬНЫЙ РУБЛЕННЫЙ С МАСЛОМ	100	20,4	31,8	6,8	394
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	200	4,5	9,2	31,1	226
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	60	4	0,5	25,4	121
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,4	0,3	39,3	106
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200/7	0,3		8,1	35
2008		БАНАН	130	2	0,7	27,3	125
Итого				45,5	50,9	167,6	1243
Всего				63,3	82,7	238,6	1887

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра  Казанцева Н.Г.

Повар с м/о  Ляшенко А.В.