



МЕНЮ

25 апреля 2023 г.

7-10 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 6

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА СО СГУЩЕННЫМ МОЛОКОМ	150	24,3	18,2	30,1	392
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	1,7	1,6	12,5	70
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	50	4,3	0,7	24,2	118
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,8	29,2	163
Итого				33,3	24,3	96	743
Обед							
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	60	0,6	6,1	1,7	65
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ СО СМЕТАНОЙ	200/5	1,5	4	8,2	80
2008	299	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	15,6	18,9	31	355
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,5	0,2	16,3	77
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,4	0,6	19,3	94
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	1,9	0,2	11,9	56
2011	43	ФРУКТЫ	111	0,4	0,3	11,1	51
Итого				23,9	30,3	99,5	778
Всего				57,2	54,6	195,5	1521

Бухгалтер _____ Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра _____ Федорова Р.Р.

Повар с м/о _____ Мачулис О.В.



МЕНЮ

26 апреля 2023 г.

7-10 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 8

Сборник рецептур	№ 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	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	150/5	4,7	5,4	24,3	166
2008	233	РЫБА ЖАРЕНАЯ	90	22,2	13,5	13,2	262
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		10,1	41
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	37	3,2	0,6	17,9	87
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,8	29,2	163
Итого				34,4	28,6	99,3	790
Обед							
2008	25	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	60	0,7	6,1	2,2	67
2011	87	СУП С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ	200	7,2	4,2	11,4	113
2008	331	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	150	5,4	4,8	33,2	198
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	16,8	13,1	6,8	231
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,4	0,6	19,3	94
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	1,9	0,2	11,9	56
2011	43	ФРУКТЫ	111	0,4	0,4	10,6	51
Итого				35,8	29,4	105,1	849
Всего				70,2	58	204,4	1639

Бухгалтер Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра Федорова Р.Р.

Повар с м/о Мачулис О.В.



МЕНЮ

27 апреля 2023 г.

7-10 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 9

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	60	0,5	0,1	1,5	8
2008	311	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	200	20,7	24,6	43,5	481
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	200	0,2		10,2	42
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	37	3,2	0,6	17,9	87
2011	43	ФРУКТЫ	111	1	0,2	8,7	46
Итого				25,6	25,5	81,8	664
Обед							
2008	22	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ	60	0,7	15,1	2,6	150
2008	232	СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ	200	10,1	10,9	9,6	178
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	5,4	5,4	34,4	207
2008	272	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ	90	13,4	12,2	7,6	192
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		29,4	119
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	40	3,4	0,6	19,3	94
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	1,9	0,2	11,9	56
Итого				35,1	44,4	114,8	996
Всего				60,7	69,9	196,6	1660

Бухгалтер _____

Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра _____

Федорова Р.Р.

Повар с м/о _____

Мачулис О,В,



МЕНЮ

28 апреля 2023 г.

7-10 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 10

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
		ФАСОЛЬ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	12,2	1,2	27,4	173
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	3,7	4,2	11,1	98
2008	283	ТЕФТЕЛИ (1-Й ВАРИАНТ)	90/30	13,9	15,3	14,5	250
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		10,1	41
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,6	0,4	14,5	71
2008		ПЕЧЕНЬЕ	40	3	3,8	29,2	163
Итого				35,6	24,9	106,8	796
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,9	29,1	5,2	289
2009	131	СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ	200	2,6	7,2	16,3	150
2011	304	РИС ОТВАРНОЙ	150	4,2	12,6	42,8	301
2011	239	ТЕФТЕЛИ РЫБНЫЕ ТУШЕНЫЕ	90	10,8	4,6	10,6	126
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,2	0,1	27	111
2008		ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	52	4,5	0,8	25,1	122
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	28	1,9	0,2	11,9	56
2011	43	ФРУКТЫ	111	0,4	0,3	11,1	51
Итого				25,5	54,9	150	1206
Всего				61,1	79,8	256,8	2002

Бухгалтер  Калугина Н.Ю.

Медицинская сестра  Федорова Р.Р.

Повар с м/о  Мачулис О.В.