



МЕНЮ

8 апреля 2024 г.

7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 6

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	204	МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ	200	15,50	11,50	66,40	432,00
2011	1	БУТЕРБРОДЫ С МАСЛОМ	40	2,40	9,20	15,10	153,00
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	3,00	3,10	19,50	119,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2011	43	ЯБЛОКО	126	0,40	0,40	10,50	51,00
Итого				23,80	24,60	125,60	823,00
Обед							
2008	25	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ СО СЛАДКИМ ПЕРЦЕМ	60	1,00	10,10	3,40	110,00
2008	76	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ	200/0/20	4,80	6,00	8,70	109,00
2008	335	ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	150	3,40	6,90	23,30	169,00
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	45,00	45,50	0,00	588,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,20	0,20	27,00	111,00
2011	43	ФРУКТЫ	143	1,30	0,40	17,50	80,00
Итого				60,90	69,90	111,00	1 315,00
Всего				84,70	94,50	236,60	2 138,00

Бухгалтер Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник Васильева Л.М.

Повар Мачулис О.В.




МЕНЮ

9 апреля 2024 г.

7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 7

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	60	1,10	5,30	4,60	71,00
2008	231	РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ	100	13,00	8,90	4,50	150,00
2008	325	РИС ОТВАРНОЙ	150	6,80	6,60	71,10	371,00
2008	431	ЧАЙ С САХАРОМ С ЛИМОНОМ	200	0,30	0,00	15,10	63,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2011	43	ЯБЛОКО	126	0,40	0,40	10,50	51,00
Итого				24,10	21,60	119,90	774,00
Обед							
к/к	к/к	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНОМ	60	1,10	3,00	8,30	64,00
2008	91	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	200	1,80	3,50	13,20	92,00
2008	299	ЗАПЕКАНКА КАРТОФЕЛЬНАЯ С МЯСОМ	200	15,40	23,80	30,50	398,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,20	0,20	27,00	111,00
2011	43	ФРУКТЫ	126	0,40	0,40	10,50	51,00
Итого				24,10	31,70	120,60	864,00
Всего				48,20	53,30	240,50	1 638,00

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник  Васильева Л.М.

Повар  Мачулис О.В.




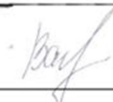
МЕНЮ


10 апреля 2024 г.

7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 8

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2011	219	ЗЕЛЕНЫЙ ГОРОШЕК КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	60	1,20	0,10	2,50	15,00
2008	346	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	150	4,80	4,30	18,30	134,00
2011	288	ПТИЦА ОТВАРНАЯ	100	45,00	45,50	0,00	588,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008	441	НАПИТОК ИЗ ПЛОДОВ ШИПОВНИКА	200	0,70	0,30	28,70	133,00
Итого				54,20	50,60	63,60	938,00
Обед							
2008	23	САЛАТ ИЗ СВЕЖИХ ПОМИДОРОВ И ОГУРЦОВ С ЗЕЛЕНЬЮ И МАСЛОМ РАСТИТЕЛЬНЫМ	60	0,50	6,10	1,60	64,00
2011	117	СУП С КРУПОЙ И МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	200	9,60	9,00	9,90	159,00
2008	259	ГУЛЯШ ИЗ ГОВЯДИНЫ	90	16,20	17,20	4,40	237,00
2008	323	КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	6,30	7,10	39,70	248,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008	436	НАПИТОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ	200	0,20	0,00	25,00	102,00
2011	43	ФРУКТЫ	154	0,50	0,40	13,50	62,00
Итого				38,50	40,60	125,20	1 020,00
Всего				92,70	91,20	188,80	1 958,00

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник  Васильева Л.М.

Повар  Мачулис О.В.



МЕНЮ

11 апреля 2024 г.

7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 9

Сборник рецептов	№ 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	39,00	25,10	36,00	535,00
2008	430	ЧАЙ С МОЛОКОМ	200	3,00	3,10	19,50	119,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	50	4,20	0,70	23,40	114,00
2011	43	ЯБЛОКО	135	0,50	0,50	11,30	54,00
Итого				46,70	29,40	90,20	822,00
Обед							
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	60	0,80	3,60	4,90	56,00
2008	232	СОЛЯНКА СБОРНАЯ МЯСНАЯ	200	9,30	10,70	2,80	147,00
2011	278	ТЕФТЕЛИ МЯСНЫЕ (1 ВАРИАНТ)	100	14,80	14,10	10,70	228,00
2008	368	СОУС МОЛОЧНЫЙ № 368	30	0,60	1,70	1,70	24,00
2008	323	КАША ПЕРЛОВАЯ РАССЫПЧАТАЯ	150	4,40	4,50	31,20	183,00
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	0,00	0,00	28,20	113,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008		ФРУКТЫ	143	1,10	0,80	27,80	127,00
Итого				36,20	36,20	138,40	1 026,00
Всего				82,90	65,60	228,60	1 848,00

Бухгалтер _____

Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник _____

Васильева Л.М.

Повар _____

Мачулис О.В.





МЕНЮ

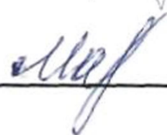
12 апреля 2024 г.

7-11 лет НЕДЕЛЯ 2 ДЕНЬ 10

Сборник рецептов	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008		ОГУРЕЦ СОЛЕНЫЙ	60	0,50	0,10	1,00	8,00
2011	291	ПЛОВ ИЗ ПТИЦЫ	210	41,30	44,30	40,10	724,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008	411	КИСЕЛЬ ПЛОДОВО-ЯГОДНЫЙ	200	0,00	0,00	28,20	113,00
Итого				44,30	44,80	83,40	913,00
Обед							
2008		ПОМИДОР СВЕЖИЙ	60	0,70	0,10	2,30	14,00
		СУП ПО--ДОМАШНЕМУ С МЯСОМ	200	5,00	6,90	5,20	103,00
2008	290	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ С МАСЛОМ	90	17,00	14,70	6,10	244,00
2008	133	КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ	150	3,30	10,10	23,60	200,00
2008	73	ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ	30	2,50	0,40	14,10	68,00
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,70	0,40	17,00	80,00
2008	394	КОМПОТ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ	200	0,20	0,20	27,00	111,00
2011	43	ФРУКТЫ	137	1,20	0,40	16,70	77,00
Итого				32,60	33,20	112,00	897,00
Всего				76,90	78,00	195,40	1 810,00

Бухгалтер  Рыжих Л.Ю.

Медицинский работник  Васильева Л.М.

Повар  Мачулис О.В.