

Согласно

отдел «Венная»
 ГКОУ РО "Каменская специальная" Станция В
Контер
Кова

МЕНЮ

26 ФЕВРАЛЯ 2024 г.

Сбор-н ик рецеп-т ур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак							
2008	309	РАГУ ИЗ ПТИЦЫ	100	17		6	
2008		ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ	58	1,1		2	
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	100	3,4		8	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	75	5,5		5	
Итого					27	1	
II Завтрак							
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	100				
2008		БУЛКА ЯРОСЛАВСКАЯ СДОБНАЯ	30	2,3		6	
Итого					2,3	6	
Обед							
2011	117	СУП С КАРТОФЕЛЬНЫМ С КЛЕЦКАМИ	150	9,3		1	
2011	128	КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	50	3		7	
2012	282	КОТЛЕТЫ, БИТОЧКИ, ШНИЦЕЛИ РУБЛЕННЫЕ	100	12,9		1	
2008	41	САЛАТ ВИТАМИННЫЙ (1-ЫЙ ВАРИАНТ)	100	1,2		7	
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	100				
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	100	5,9		1	
Итого					38,3	3	
Полдник							
2011	389	СОКИ ОВОЩНЫЕ, ФРУКТОВЫЕ И ЯГОДНЫЕ	100	1		2	
2008		АПЕЛЬСИН	100	0,8		3	
Итого					1,6	8	
Ужин							
2008	225	ПУДИНГ ИЗ ТВОРОГА	100	22,5		7	
2011	67	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	100	1,3		1	
2011	254	ПЕЧЕНЬ ЖАРЕНАЯ С МАСЛОМ	100	27,7		8	
2008	434	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	100	3,1		3	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	100	5,5		5	
Итого					6,1	1	
Ужин 2							
2008	435	КЕФИР	100	3,5		4	
2008		БУЛКА ЯРОСЛАВСКАЯ СДОБНАЯ	30	2,3		6	
Итого					5,8	8	
Всего					13,1	3	

Бухгалтер Е.Д.