

Согласовано

ответственная за питания в ОУ  
ГКОУ РО "Каменская специальная школа-интернат"  
/Мазникова И.К./

## МЕНЮ

19 МАРТА 2024 г.

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге-ти ческая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле-во ды, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА	155	29	21,4	17,9	386
2008	204	КАША МАННАЯ ВЯЗКАЯ	155	5,1	6,5	40,1	239
2008	433	КАКАО С МОЛОКОМ	200	3,4	2,8	11,8	87
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	75	5,5	0,5	36,5	172
<b>Итого</b>				<b>43</b>	<b>31,2</b>	<b>106,3</b>	<b>884</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	9,7		27,3	148
2008		БУЛКА ЯРОСЛАВСКАЯ СДОБНАЯ	30	2,3	1,6	16,1	88
<b>Итого</b>				<b>12</b>	<b>1,6</b>	<b>43,4</b>	<b>236</b>
<b>Обед</b>							
2011	104	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МЯСНЫМИ ФРИКАДЕЛЬКАМИ	250	10,9	10,4	17,8	209
2008	124	КАРТОФЕЛЬ В МОЛОКЕ	150	3,4	4,4	18,9	128
2011	228	РЫБА ПРИПУЩЕННАЯ В МОЛОКЕ	150	20,7	12,2	4,7	211
2008		ОГУРЦЫ СОЛ	60	0,6	0,1	1,2	9
2011	349	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	200			9,7	39
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	120	7,9	1,1	50,9	245
<b>Итого</b>				<b>43,5</b>	<b>28,2</b>	<b>103,2</b>	<b>841</b>
<b>Полдник</b>							
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	19,8	86
2008		АПЕЛЬСИН	185	1,6	0,4	14,3	76
<b>Итого</b>				<b>2,6</b>	<b>0,6</b>	<b>34,1</b>	<b>162</b>
<b>Ужин</b>							
2011	309	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	210	7,6	7	48,9	289
2012	308	ФРИКАДЕЛЬКИ ИЗ ПТИЦЫ	170	20,1	18,1	15,2	304
2011	141	СВЕКЛА, ТУШЕННАЯ С ЯБЛОКАМИ	100	1,2	7,1	10,3	112
2011	385	МОЛОКО КИП	200	5,9	5,1	9,8	111
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	75	5,5	0,5	36,5	172
<b>Итого</b>				<b>40,3</b>	<b>37,8</b>	<b>120,7</b>	<b>988</b>
<b>Ужин 2</b>							
2008	435	КЕФИР	200	6	0,2	8	62
2008		БУЛКА ЯРОСЛАВСКАЯ СДОБНАЯ	30	2,3	1,6	16,1	88
<b>Итого</b>				<b>8,3</b>	<b>1,8</b>	<b>24,1</b>	<b>150</b>
<b>Всего</b>				<b>149,7</b>	<b>101,2</b>	<b>431,8</b>	<b>3261</b>

медицинская сестра диетическая \_\_\_\_\_

Быкадорова Е.Д.