

Согласовано

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

МЕНЮ

22 МАРТА 2024 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак							
2011	121	СУП МОЛОЧНЫЙ С КРУПОЙ ГЕРКУЛЕС	250	5,2	5,5	17,2	141
2012	346	МОРКОВЬ ТУШ С ЧЕРНОСЛИВОМ	100	1,6	1	15,7	82
2011	380	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	3,2	3,3	23,5	197
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	75	5,5	0,5	36,5	172
Итого				15,5	10,3	92,9	532
II Завтрак							
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	19,8	86
2008		ЯБЛОКО	150	1,2	0,3	11,2	57
Итого				2,2	0,5	31	143
Обед							
2011	96	РАССОЛЬНИК ЛЕНИНГРАДСКИЙ	250	2,3	5,3	16,4	122
2011	244	ПЛОВ С ГОВЯДИНОЙ	150	17,1	16,9	25,3	323
2011	70	ТОМАТЫ СОЛ	70	0,8		1,7	10
2011	352	КИСЕЛЬ ИЗ ЯБЛОК	200	0,1	0,1	15,6	65
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	120	7,9	1,1	50,9	245
Итого				28,2	23,4	109,9	765
Полдник							
2008	435	РЯЖЕНКА	150	4,5	0,2	6	47
2008		БУЛКА ЯРОСЛАВСКАЯ СДОБНАЯ	25	1,9	1,3	13,4	74
Итого				6,4	1,5	19,4	121
Ужин							
2011	321	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	200	4,7	5,8	19,7	153
2011	230	РЫБА ЖАРЕНАЯ	75	14,1	11	2,8	165
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	185			6,8	27
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	75	5,5	0,5	36,7	173
Итого				24,3	17,3	66	518
Ужин 2							
2011	385	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	250	7,5	6,4	12,3	138
2008		БУЛКА ЯРОСЛАВСКАЯ СДОБНАЯ	30	2,3	1,6	16,1	88
Итого				9,8	8	28,4	226
Всего				86,4	61	347,6	2305

медицинская сестра диетическая

Быкадорова Е.Д.