

Согласовано

ГОУ ЯО" Рыбинская школа-интернат  
Рубкев**МЕНЮ**  
4 октября 2024 г.

12-18 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	7,5	4,7	28,6	
		ЧАЙ С САХАРОМ С МОЛОКОМ	180	2,6	1,7	17	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	1,7	30,8	
<b>Итого</b>				<b>14,7</b>	<b>16,4</b>	<b>76,5</b>	
<b>II Завтрак</b>							
2008	213	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,7	3,5	0,3	
2008	442	СОК	200				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	
<b>Итого</b>				<b>7</b>	<b>4,4</b>	<b>15,7</b>	
<b>Обед</b>							
2006	131	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ И СМЕТАНОЙ	250	6,2	6,1	14,7	
2017	100	ШНИЦЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	100	13,9	21,7	15,6	
2020	70	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	4,2	4,6	16,8	
2006	558	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,3		22,3	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,5	17,6	
		ЯБЛОКО	110	0,4	0,4	10,8	
2008	442	СОК	200				
<b>Итого</b>				<b>29,9</b>	<b>34,2</b>	<b>113,2</b>	
<b>Полдник</b>							
2008		ПЕЧЕНЬЕ	25	1,9	2,5	18,6	
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2		11,8	
<b>Итого</b>				<b>2,1</b>	<b>2,5</b>	<b>30,4</b>	
<b>Всего</b>				<b>53,7</b>	<b>57,5</b>	<b>235,8</b>	

Осокина С.С.

Буличева С.Е.

Согласовано

# МЕНЮ

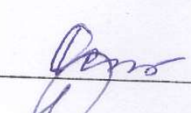
4 октября 2024 г.


7-11 лет



Директор  
школа-интернат  
/Рубкевич Е.А.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энер- гетическая ценность ккал
				Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
<b>Завтрак</b>							
2006	1	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	
2008	189	КАША ОВСЯНАЯ "ГЕРКУЛЕС" ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	180	6,6	4,1	25,6	
1994	630.,ТТ К	ЧАЙ С САХАРОМ С МОЛОКОМ	180	2,6	1,7	16,8	
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	
<b>Итого</b>				<b>11,6</b>	<b>15</b>	<b>57,9</b>	
<b>II Завтрак</b>							
2006	324	ЯЙЦА ВАРЕННЫЕ	40	4,7	3,5	0,3	
2008	442	СОК	200				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	
<b>Итого</b>				<b>7</b>	<b>4,4</b>	<b>15,7</b>	
<b>Обед</b>							
2006	27	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ СО СМЕТАНОЙ	200	5	5,1	11,9	
2022	100	ШНИЦЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	90	12,4	19,5	14,2	
2020	70	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	160	3,6	4,2	15,1	
2006	558	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	0,3		22,3	
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,3	0,9	15,4	
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,5	17,6	
		ЯБЛОКО	110	0,4	0,4	10,7	
2008	442	СОК	200				
<b>Итого</b>				<b>26,6</b>	<b>30,6</b>	<b>107,2</b>	
<b>Полдник</b>							
2008		ПЕЧЕНЬЕ	15	1,1	1,5	11,2	
2006	627	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2		11,8	
<b>Итого</b>				<b>1,3</b>	<b>1,5</b>	<b>23</b>	
<b>Всего</b>				<b>46,5</b>	<b>51,5</b>	<b>203,8</b>	

 Осокина С.С.

 Буличева С.Б.