

Утверждаю

директор
ГБОУ ЯО" Рыбинская школа-интернат № 1"
/Рубкевич Е.А./

МЕНЮ

14 октября 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2006	1	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,02	0,05	8,25	0,08	74,80
2006	94	ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ В МОЛОКЕ	200	11,79	6,09	3,05	24,57	151,70
2010	75	ЧАЙ С САХАРОМ С МОЛОКОМ	180	7,73	2,57	1,69	16,95	94,34
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,57	4,50	1,74	30,84	157,20
Итого				34,11	13,21	14,73	72,44	478,04
II Завтрак								
2006	42	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	22,47	10,21	13,66	2,08	194,94
2008		СОК	200	7,73	0,00	0,00	0,00	0,00
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,25	0,87	15,42	78,60
		ФРУКТ	140	33,80	2,10	0,70	29,40	134,40
Итого				66,28	14,56	15,23	46,90	407,94
Обед								
2006	28	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	18,05	4,92	7,73	19,31	172,33
2017	100	ШНИЦЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	100	52,72	13,73	21,57	15,67	319,33
2006	70	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	180	20,20	4,14	4,71	16,65	134,14
2006	72	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	3,81	0,00	0,00	16,34	64,64
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,25	0,87	15,42	78,60
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,48	2,64	0,48	17,60	76,00
Итого				99,54	27,68	35,36	100,99	845,04
Полдник								
2006	87	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	80	9,98	6,35	4,05	43,41	237,22
2006	79	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	14,67	5,60	3,94	10,08	102,07
Итого				24,65	11,95	7,99	53,49	339,29
Ужин 1								
2006	8	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	120	12,35	1,53	12,18	9,03	151,97
2008	94	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	240	42,18	14,81	14,89	50,39	416,68
2006	75	ЧАЙ С САХАРОМ	180	1,35	0,15	0,00	11,75	47,02
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,57	4,50	1,74	30,84	157,20
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	70	4,34	4,62	0,84	30,80	133,00
Итого				64,79	25,61	29,65	132,81	905,87
Ужин 2								
2006	80	НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	180	19,31	4,86	4,50	19,44	142,20
Итого				19,31	4,86	4,50	19,44	142,20
Всего				308,68	97,87	107,46	426,07	3 118,38

Ветеринар Овочкина Е.С.
Кузнецова Т.А.

Утверждаю

директор
ГБОУ ЯО" Рыбинская школа-интернат № 1"
/Рубкевич Е.А./

МЕНЮ

14 октября 2025 г.

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2006	1	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	10,02	0,05	8,25	0,08	74,80
2006	94	ВЕРМИШЕЛЬ ОТВАРНАЯ В МОЛОКЕ	180	10,61	5,49	2,76	22,12	136,53
2010	75	ЧАЙ С САХАРОМ С МОЛОКОМ	180	7,72	2,57	1,69	16,93	94,23
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,25	0,87	15,42	78,60
Итого				30,63	10,36	13,57	54,55	384,16
II Завтрак								
2006	42	ОМЛЕТ НАТУРАЛЬНЫЙ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	110	22,47	10,21	13,66	2,08	194,94
2008		СОК	200	7,73	0,00	0,00	0,00	0,00
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,25	0,87	15,42	78,60
		ФРУКТ	110	26,53	1,65	0,55	23,09	105,53
Итого				59,01	14,11	15,08	40,59	379,07
Обед								
2006	28	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	200	17,99	3,94	4,90	15,48	132,37
2017	100	ШНИЦЕЛЬ ПО-ДЕРЕВЕНСКИ	90	47,26	12,23	19,37	13,69	284,54
2010	70	КАПУСТА ТУШЕНАЯ	160	17,99	3,69	4,17	14,94	119,81
2006	72	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ	180	3,81	0,00	0,00	16,34	64,64
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,25	0,87	15,42	78,60
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,48	2,64	0,48	17,60	76,00
Итого				91,81	24,75	29,79	93,47	755,96
Полдник								
2006	87	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	80	10,28	6,62	4,25	43,29	239,92
2006	79	МОЛОКО КИПЯЧЕНОЕ	200	14,67	5,60	3,94	10,08	102,06
Итого				24,95	12,22	8,19	53,37	341,98
Ужин 1								
2006	8	ВИНЕГРЕТ ОВОЩНОЙ	80	8,25	1,02	8,12	6,00	101,28
2008	94	МАКАРОНЫ С СЫРОМ	230	33,44	12,63	12,65	50,13	382,52
2006	74	ЧАЙ С САХАРОМ	180	1,35	0,15	0,00	11,75	47,02
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,25	0,87	15,42	78,60
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,48	2,64	0,48	17,60	76,00
Итого				47,80	18,69	22,12	100,90	685,42
Ужин 2								
2008	80	НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	180	19,32	4,86	4,50	19,44	142,20
Итого				19,32	4,86	4,50	19,44	142,20
Всего				273,52	84,99	93,25	362,32	2 688,79

Петр Осипов
Кузнецова ИА

