

Утверждаю

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

МЕНЮ

23 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	33	КАША "ДРУЖБА" ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	200	13,05	7,16	3,56	33,72	196,32
2006	78	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	9,87	3,10	1,69	20,12	108,88
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,57	4,50	1,74	30,84	157,20
Итого				37,51	14,81	15,24	84,76	537,20
II Завтрак								
2006	2	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	25	22,01	5,87	7,47	0,00	92,16
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	110	18,78	0,44	0,44	10,80	51,78
Итого				50,80	8,56	8,78	26,22	222,54
Обед								
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	100	13,32	0,78	0,14	2,70	17,04
2008	30	СУП ДЕЛИКАТЕСНЫЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	19,87	6,05	8,95	11,99	161,27
2010	61	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	31,23	15,47	14,30	17,40	271,51
2010	69	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	30,12	3,89	8,24	20,95	187,33
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				103,11	31,08	32,98	102,40	856,39
Полдник								
2006	89	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	80	8,59	6,66	3,71	42,83	232,26
2006	75	ЧАЙ С САХАРОМ	180	1,34	0,15	0,00	11,75	47,02
Итого				9,93	6,81	3,71	54,58	279,28
Ужин 1								
2008	10	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	110	13,67	1,63	10,19	8,41	132,51
2010	59	ОЛАДЫ ИЗ ПЕЧЕНИ	100	45,45	17,10	15,94	7,98	266,01
2006	66	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	180	9,24	6,42	4,59	39,32	227,91
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	133,01
Итого				78,62	34,42	33,30	129,10	963,71
Ужин 2								
2006	80	НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	180	19,31	4,86	4,50	19,44	142,21
Итого				19,31	4,86	4,50	19,44	142,21

Ветеринар Овощина С.С. Рубкевич Е.А.

Утверждаю

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

МЕНЮ 23 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	33	КАША "ДРУЖБА" ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ	180	11,75	6,45	3,21	30,37	176,72
2006	78	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК НА МОЛОКЕ	180	9,87	3,10	1,69	20,10	108,81
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	30	2,28	2,25	0,87	15,42	78,60
Итого				33,92	11,85	14,02	65,97	438,93
II Завтрак								
2006	23	СЫР (ПОРЦИЯМИ)	20	17,64	4,71	5,99	0,00	73,89
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	110	18,75	0,44	0,44	10,78	51,70
Итого				46,40	7,40	7,30	26,20	204,19
Обед								
		ОВОЩИ ПО СЕЗОНУ	60	8,00	0,47	0,09	1,62	10,22
2008	30	СУП ДЕЛИКАТЕСНЫЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200	19,51	4,86	5,88	9,59	123,49
2010	61	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	28,26	14,06	13,00	15,69	246,14
2010	69	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	150	25,13	3,28	6,86	17,55	156,50
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
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,48	2,64	0,48	17,60	76,00
Итого				89,47	27,56	27,18	93,81	755,59
Полдник								
2006	89	СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ	80	8,69	6,74	3,78	42,70	232,78
2006	74	ЧАЙ С САХАРОМ	180	1,35	0,15	0,00	11,75	47,02
Итого				10,04	6,89	3,78	54,45	279,80
Ужин 1								
2008	10	САЛАТ "СТЕПНОЙ" ИЗ РАЗНЫХ ОВОЩЕЙ	80	9,97	1,19	7,45	6,17	96,86
2010	59	ОЛАДЬИ ИЗ ПЕЧЕНИ	90	40,94	15,40	14,35	7,18	239,56
2006	66	МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ ОТВАРНЫЕ	160	8,18	5,67	4,07	34,68	201,30
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				65,20	27,30	27,22	92,80	739,34
Ужин 2								
2006	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

Ветт Осипкина с с Руз Кузнецова ЛА