

Согласовано

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

## МЕНЮ

1 февраля 2022 г.

12-18 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
2020	41	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	200/5	34,1	21,6	30,8	494
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ С МОЛОКОМ	200	1,6	1	16,5	81
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	81	6,1	2,3	41,6	212
<b>Итого</b>				<b>41,9</b>	<b>33,2</b>	<b>89</b>	<b>862</b>
<b>II Завтрак</b>							
2006	324	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,1	3	0,2	50
2008	442	СОК	179				
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3	1,2	20,8	106
<b>Итого</b>				<b>7,1</b>	<b>4,2</b>	<b>21</b>	<b>156</b>
<b>Обед</b>							
2008	103	СУП ДЕЛИКАТЕСНЫЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	5,5	6,8	11,8	148
2020	61	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	16,1	14,9	18,7	285
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	200	3,8	5,6	29,6	189
2020	84	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	50	0,8	1,7	3,6	41
		КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ С	200	0,3		24,8	100
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	51	3,8	1,5	26	133
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	70	4,6	0,8	30,6	132
<b>Итого</b>				<b>34,9</b>	<b>31,3</b>	<b>145,1</b>	<b>1028</b>
<b>Полдник</b>							
2020	87	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	100	8,2	5,2	54,3	299
2008	430	ЧАЙ С САХАРОМ	200	0,2		14,1	56
2008		ЯБЛОКИ	175	0,7	0,7	17,2	83
<b>Итого</b>				<b>9,1</b>	<b>5,9</b>	<b>85,6</b>	<b>438</b>
<b>Ужин 1</b>							
2010	393	КОЛБАСА ВАРЕНАЯ	70	9,2	15,3		173
2020	69	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	210	4,3	9,5	22,8	210
2006	627	ЧАЙ С КОНФЕТАМИ	200/20	0,7		15,4	64
2008		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3	1,2	20,8	106
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	70	4,6	0,8	30,6	132
<b>Итого</b>				<b>21,8</b>	<b>26,8</b>	<b>89,6</b>	<b>685</b>
<b>Ужин 2</b>							
2008		НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	205	5,6	5,2	22,3	163
<b>Итого</b>				<b>5,6</b>	<b>5,2</b>	<b>22,3</b>	<b>163</b>
<b>Всего</b>				<b>120,4</b>	<b>106,6</b>	<b>452,6</b>	<b>3332</b>

Ветт - Осюкина е е

Рубкевич Е.А.

Согласовано

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

# МЕНЮ

1 февраля 2022 г.

7-11 лет



Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2006	1	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	0,1	8,3	0,1	75
2020	41	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	170/5	29,1	18,4	26,1	419
1994	630., ТТ К	ЧАЙ С САХАРОМ С МОЛОКОМ	180	2,5	1,7	17,7	97
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3	1,2	20,8	106
<b>Итого</b>				<b>34,7</b>	<b>29,6</b>	<b>64,7</b>	<b>697</b>
<b>II Завтрак</b>							
2006	324	ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	4,1	3	0,2	50
2008	442	СОК	179				
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	40	3	1,2	20,8	106
<b>Итого</b>				<b>7,1</b>	<b>4,2</b>	<b>21</b>	<b>156</b>
<b>Обед</b>							
2008	103	СУП ДЕЛИКАТЕСНЫЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	200	4,9	5,9	9,6	124
2020	61	КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	90	14,8	13,5	16,8	258
2008	123	КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	3,4	5	26,6	170
2020	84	СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	50	0,8	1,7	3,8	42
2006	558	КОМПОТ ИЗ СМЕСИ СУХОФРУКТОВ С ВИТАМИНОМ С	180	0,3		22,3	90
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	51	3,8	1,5	26	133
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	50	3,3	0,6	21,9	95
<b>Итого</b>				<b>31,3</b>	<b>28,2</b>	<b>127</b>	<b>912</b>
<b>Полдник</b>							
2020	87	БУЛОЧКА "ВЕСНУШКА"	100	8,5	5,4	54,2	302
2006	627	ЧАЙ С САХАРОМ	180	0,2		12,7	51
2008		ЯБЛОКИ	175	0,7	0,7	17,2	83
<b>Итого</b>				<b>9,4</b>	<b>6,1</b>	<b>84,1</b>	<b>436</b>
<b>Ужин 1</b>							
2010	393	КОЛБАСА ВАРЕНАЯ	70	9,2	15,3		173
2020	69	РАГУ ИЗ ОВОЩЕЙ	180	3,7	8,1	19,4	180
2006	627	ЧАЙ С КОНФЕТАМИ	200	0,7		15,4	64
		ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	51	3,8	1,5	26	133
2008		ХЛЕБ РЖАНОЙ	40	2,6	0,5	17,5	76
<b>Итого</b>				<b>20</b>	<b>25,4</b>	<b>78,3</b>	<b>626</b>
<b>Ужин 2</b>							
2008		НАПИТОК КИСЛОМОЛОЧНЫЙ	205	5,6	5,2	22,3	163
<b>Итого</b>				<b>5,6</b>	<b>5,2</b>	<b>22,3</b>	<b>163</b>
<b>Всего</b>				<b>108,1</b>	<b>98,7</b>	<b>397,4</b>	<b>2990</b>

Директор Рыбинская Е.А.

Рубкевич Е.А.

Утверждаю

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

**МЕНЮ**  
 1 февраля 2022 г.

**2-х разовое питание**



Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
			Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>II Завтрак</b>						
КАША ГРЕЧНЕВАЯ МОЛОЧНАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	250	20,18	11,8	10,7	42,5	307
ЯЙЦО ВАРЕНОЕ	40	8,05	4,2	3,8	0,2	49
СОК	200	7,02	0,8		23,2	100
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	38	2,29	2,9	1,1	19,6	100
Итого		37,53	19,7	15,6	85,5	556
<b>Обед</b>						
ОГУРЕЦ СВЕЖИЙ	70	13,29	0,6	0,1	1,8	10
СУП ДЕЛИКАТЕСНЫЙ С КУРИЦЕЙ СО СМЕТАНОЙ	250	29,40	12,5	14,7	11,8	228
КОТЛЕТЫ РУБЛЕННЫЕ ИЗ ПТИЦЫ	100	29,13	15,6	16,3	16,8	266
КАРТОФЕЛЬ ОТВАРНОЙ	180	17,02	3,4	6,1	26,6	170
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ И ЛУКОМ	50	4,66	0,9	2,7	3,8	48
КОМПОТ ИЗ СУХОФРУКТОВ	200	6,71	0,3	0,1	24,9	100
ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ ЙОДИРОВАННЫЙ	38	2,29	2,9	1,1	19,6	100
ХЛЕБ РЖАНОЙ	43	2,10	2,8	0,4	18,2	87
Итого		104,59	39	41,5	123,5	1009
Всего		142,13	58,7	57,1	209	1565

Медицинская сестра Осокина С.С.

Зав. производством (шеф-повар) Буличева С.Е.