

УТВЕРЖДАЮ
И.о.директора ГКОУ РО Волгодонская школа-интернат

Макарова Е.Ю.
19.05.2024г.

Меню приготавливаемых блюд

Возрастная категория: Дети 12 лет и старше

19.05.2024г

Прием пищи	Наименование блюда	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергетическая ценность	№ рецептуры
			Белки	Жиры	Углеводы		
День 14							
ЗАВТРАК	Масло (порциями)	15	0,12	10,88	0,19	99,15	14
	Суп молочный с рисовой крупой	260	3,80	4,81	20,88	146,85	121
	Кофейный напиток с молоком ,	200	3,58	4,12	22,96	143,6	380
	Хлеб пшеничный в/с	70	5,53	0,70	33,81	149,52	.
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК		545	13,03	20,51	77,84	539,12	
ЗАВТРАК 2	Апельсины свеж,	230	2,07	0,46	18,63	98,9	338
	Сок фруктовый	200	1,00	0,20	20,20	92	389
ИТОГО ЗА ЗАВТРАК 2		430	3,07	0,66	38,83	190,9	
ОБЕД	Борщ с картофелем со смет,	300/10	3,03	7,86	21,48	168,72	83
	Бефстроганов из отварного мяса гов.	175	24,57	24,03	9,92	354,57	2,9
	Макаронные изделия отварные со слив,маслом	150	5,52	4,51	26,44	168,45	309
	Овощи натуральные свежие (огурцы)	82	0,66	0,08	2,05	11,48	71
	Компот из смеси сухофруктов,	200	0,06	0,00	2,90	11,12	349
	Хлеб пшеничный в/с	110	8,69	1,10	53,13	234,96	--
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,08	0,72	25,20	126	--
ИТОГО ЗА ОБЕД		1077	46,61	38,30	141,12	1075,3	
ПОЛДНИК	Вареники ленивые отварные	220	32,63	15,49	30,27	391,6	218
	Сметана 15%	17	0,44	2,55	0,49	27,2	-
	Чай с сахаром ,,	200	0,40	0,00	10,06	41,72	628
ИТОГО ЗА ПОЛДНИК		437	33,47	18,04	40,82	460,52	
УЖИН	Шницель рыбный натуральный	120	16,27	9,53	10,37	194,4	235
	Картофель отварной	150	2,86	4,30	23,01	142,35	310
	Овощи отварные (свекла)	100	1,50	0,10	8,80	42	315
	Кисель из яблок	200	0,12	0,10	18,82	75,34	352
	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,08	0,72	25,20	126	--
ИТОГО ЗА УЖИН		630	24,83	14,75	86,20	580,09	
УЖИН 2	Йогурт 2,5%	125	3,12	3,12	13,75	97,5	.
ИТОГО ЗА УЖИН 2		125	3,12	3,12	13,75	97,5	
ИТОГО ЗА ДЕНЬ:		3244	124,13	95,38	398,56	2943,43	
ИТОГО ЗА ВЕСЬ ПЕРИОД:		3244	124,13	95,38	398,56	2943,43	
СРЕДНЕЕ ЗНАЧЕНИЕ ЗА ПЕРИОД:		3244	124,13	95,38	398,56	2943,43	

Зав.производством

Скрипцова М.А.

Калькулятор

Никитина Т.Н.