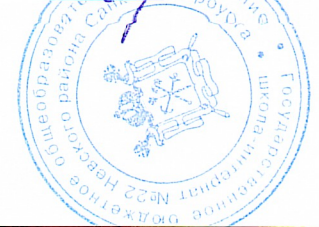


Утверждаю

Директор  
ГБОУ школа-интернат №22  
Иванова И. Ю. /



## МЕНЮ

22 ноября 2024 г.

11-18 лет

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал	Вита-мин С, мг
				Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г		
<b>Завтрак</b>								
2008	14	СЫР ПЛАВЛЕННЫЙ(ПОРЦИЯМИ)	25	2,8	3,3		41	0,2
2008	189	КАША ПШЕНИЧНАЯ ЖИДКАЯ	200	5,7	3,9	33,5	387	0,6
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	6		1,5		33	0
2008	К/К	БАТОН НАРЕЗНОЙ "МОЛОДЕЦКИЙ "ПШЕН. МУКА В/С ОБОГ.М/Н	150	1,8	2,9	36	300	0
2008	432	КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК	200	1,1	0,9	11,4	157	0,3
<b>Итого</b>			<b>581</b>	<b>11,4</b>	<b>12,5</b>	<b>80,9</b>	<b>918</b>	<b>1,1</b>
<b>II Завтрак</b>								
2008	К/К	ГРУША СВЕЖАЯ	200	0,8	0,6	20,6	94	10
<b>Итого</b>			<b>200</b>	<b>0,8</b>	<b>0,6</b>	<b>20,6</b>	<b>94</b>	<b>10</b>
<b>Обед</b>								
2008	Т/К 40	САЛАТ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ	130	2,8	2,2	8,3	95	18,5
2008	98	СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ РЫБНЫМИ КОНСЕРВАМИ СМЕТАНОЙ	250/18/7	2	1,2	12	86	5,5
2008	258	ЖАРКОЕ ПО-ДОМАШНЕМУ	280	16	13,4	27,6	464	14,3
2008	К/К	ХЛЕБ "СИЛУШКА" ОБОГАЩ. М/Н	116	1,4	1	11,7	123	0
2008	401	КОМПОТ ИЗ ЧЕРНОСЛИВА С ВИТАМИНОМ "С"	200	0,4	0,1	16,7	71	0,2
<b>Итого</b>			<b>1001</b>	<b>22,6</b>	<b>17,9</b>	<b>76,3</b>	<b>839</b>	<b>38,5</b>
<b>Полдник</b>								
2008	К/К	ИЗДЕЛИЯ СДОБНЫЕ М/ШТ ИЗ ПШ. МУКИ ПРОМ. ПРОИЗВОДСТВА (ИНД. УПАК)	100	1,9	1,9	42,7	97	0
2008	442	СОК ЯБЛОЧНЫЙ	200	1	0,2	20,2	92	4
<b>Итого</b>			<b>300</b>	<b>2,9</b>	<b>2,1</b>	<b>62,9</b>	<b>189</b>	<b>4</b>
<b>Ужин</b>								
2008	224	ЗАПЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА С ДЖЕМОМ	200/0/25	1,5	1,9	19,5	117	3,2
2008	13	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	5		1,3		28	0
2008	К/К	БАТОН НАРЕЗНОЙ "МОЛОДЕЦКИЙ "ПШЕН. МУКА В/С ОБОГ.М/Н	40	0,5	0,8	9,6	80	0
2008	К/К	ХЛЕБ "СИЛУШКА" ОБОГАЩ. М/Н	20	0,2	0,2	2	21	0
2008	431	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	185/15/7	0,5		10,7	46	1,2
<b>Итого</b>			<b>497</b>	<b>2,7</b>	<b>4,2</b>	<b>41,8</b>	<b>292</b>	<b>4,4</b>
<b>Всего</b>				<b>40,4</b>	<b>37,3</b>	<b>282,5</b>	<b>2332</b>	<b>58</b>

Медицинская сестра  Волкова О.Н.

Повар 