

Согласовано:

и.о. заведующего учебно-воспитательной службой  
КОУ "Специальная учебно-воспитательная школа №2"

Кинямина Ю.Е.

## МЕНЮ 2 неделя четверг

12-18 лет



Утверждаю

Директор

ООО "Радуга Вкуса"

/Шикула А. А./

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
				Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
<b>Завтрак</b>							
2011	120	СУП МОЛОЧНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ	300	6,8	9,9	25	217
2011	219	СЫРНИКИ ИЗ ТВОРОГА С МОЛОКОМ СГУЩЕННЫМ	60	10	9,2	17,2	182
2011	3	БУТЕРБРОДЫ С СЫРОМ И МАСЛОМ	50	5,8	9,4	15	170
2011	ПП	БАТОН НА ЗДОРОВЬЕ (пшенично-ржаной обогащённый витаминами, железом и кальцием)	20	1,6	0,7	14,2	53
2011	377	ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,1		14,8	60
<b>Итого</b>				<b>24,3</b>	<b>29,2</b>	<b>86,2</b>	<b>682</b>
<b>II Завтрак</b>							
2008	442	СОК ФРУКТОВЫЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЕ	200	1	0,2	19,8	86
<b>Итого</b>				<b>1</b>	<b>0,2</b>	<b>19,8</b>	<b>86</b>
<b>Обед</b>							
2011	70	ОВОЩИ КОНСЕРВИРОВАННЫЕ(ОГУРЦЫ)	100	0,8	0,1	1,7	13
2011	88	ЩИ ИЗ СВЕЖЕЙ КАПУСТЫ , КАРТОФЕЛЕМ С ГОВЯДИНОЙ И СМЕТАНОЙ	250	9,5	11,1	8,5	173
2011	244	ПЛОВ ИЗ ОТВАРНОЙ ГОВЯДИНЫ	200	18,7	29,6	40,2	503
2011	346	КОМПОТ ИЗ МАНДАРИНОВ	200	0,4	0,1	23,1	93
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	138
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	50	3,2	0,4	20,6	99
<b>Итого</b>				<b>37,1</b>	<b>41,7</b>	<b>123,3</b>	<b>1019</b>
<b>Полдник</b>							
2011	410.1	ШАНЕЖКА С КАРТОФЕЛЕМ	100	8,9	10,1	45,8	310
2008		БАНАНЫ СВЕЖИЕ	200	3	1	42	192
2008	435	КЕФИР 2,5%	200	6	0,2	8	62
<b>Итого</b>				<b>17,9</b>	<b>11,3</b>	<b>95,8</b>	<b>564</b>
<b>Ужин</b>							
2011	52	САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ	100	1,4	6,1	8	92
2022	54	БУЛГУР ОТВАРНОЙ С МАСЛОМ	180	8,6	6,1	40,3	282
2012	306	БИТОЧКИ КУРИНЫЕ ПО-БЕЛОРУССКИ С СОУСОМ КРАСНЫЙ ОСНОВНОЙ	120	0,3	5,3	4,8	68
200826	437	НАПИТОК БРУСНИЧНЫЙ	200	0,1	0,1	24,9	103
2011	ПП	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	60	4,5	0,4	29,2	138
2011	ПП	ХЛЕБ СТОЛИЧНЫЙ	50	3,2	0,4	20,6	99
<b>Итого</b>				<b>18,1</b>	<b>18,4</b>	<b>127,8</b>	<b>782</b>
<b>Всего</b>				<b>98,4</b>	<b>100,8</b>	<b>452,9</b>	<b>3133</b>

социальный педагог \_\_\_\_\_

мед работник \_\_\_\_\_

повар- бригадир \_\_\_\_\_