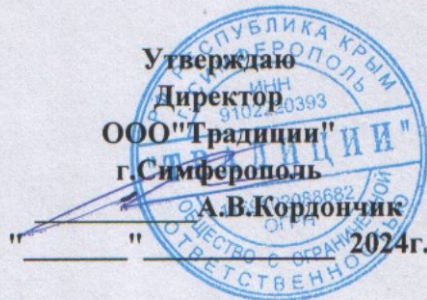


Фактическое ежедневное меню



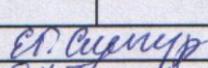
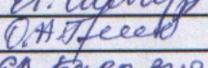

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Керченский учебно-  
 воспитательный комплекс-  
 интернат-лицей"  
 г. Керчь  
 В.С. Арустамян  
 2024г



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г. Симферополь  
 А.В. Кордончик  
 2024г.

Дата: 04.04.2024

Сезон: Весенний Возрастная категория 3- 6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту
			всего	всего			
<b>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	5	0,04	3,63	0,07	33,00	14
2	Икра кабачковая консервированная	50	0,95	4,45	3,85	59,00	150
3	Вареники с картофелем	125/15	15,00	3,84	27,58	205,08	395
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
2	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<b>Обед</b>							
1	Салат "Любительский"	50	0,9	5,05	3,55	63	85
2	Суп картофельный с рыбой	200	9,44	3,12	8,64	100,40	119
3	Шницель натуральный рубленые	70	6,01	8,45	5,99	139,30	267
4	Каша гречневая рассыпчатая	130	7,19	7,76	32,39	227,50	171
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
6	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
7	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	ПР
8	Соки овощные, фруктовые и ягодные	100	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Полдник</b>							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
3	Плоды свежие	120	0,48	0,48	11,76	56,40	338
2	Кисель из плодов и ягод	180	0,12	0,04	22,08	105,30	350
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
			 Е.С. Васильев				
			 О.А. Федосеев				
			 Е.С. Васильева				