

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Керченский учебно-
 воспитательный комплекс-
 интернат-лицей"
 г. Керчь

В.С. Арустамян
 12 2023г



Дата: 06.12.2023

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 3- 6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Выход г	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ ккал	№ рецепт улы
				→ всего	→ всего	→ о-ды		
3 день (среда)								
Завтрак								
1	Масло сливочное (порциями)	5	5	0,04	3,63	0,07	33,00	14
2	Салат "Изюминка"	50	50	0,25	0,05	3,35	15,00	64
3	Макароны отварные с сыром	125	125	8,46	9,95	21,32	20,90	204
4	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Хлеб ржаной	30	30	1,68	0,33	14,82	68,97	ПР
6	Какао с молоком	180	180	3,67	3,19	15,82	106,74	382
Второй Завтрак								
1	Сырники из творога со сгущенным молоком	100	100	15,49	12,81	24,49	275,71	219
2	Молоко кипяченое	200	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Обед								
1	Салат "Бурячок"	50	50	0,55	1,55	2,20	25,00	86
2	Рассольник "Ленинградский"(перловка)	200	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Бигус	225	225	20,25	14,96	5,85	239,63	329
4	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Хлеб ржаной	20	20	1,06	0,08	26,58	85,74	ПР
6	Чай с лимоном	200	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Полдник								
1	Овощи натуральные по сезону	50	50	0,56	0,05	1,75	10,00	70
2	Драчена	75	75	8,57	11,37	13,56	154,50	216
3	Кондитерское изделие	20	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
4	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,00	15,15	63,60	389
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию								
Смирнов Е.Т. Гривор Д.А. Васорова Е.В.								