

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



Дата: 11.03.2024

Сезон: Весенний Возрастная категория 3- 6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту
			всего	всего			
6 день (понедельник)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша жидкая молочная рисовая	200	7,4	1,2	3,3	271,4	182
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Хлеб ржаной	20	1,12	0,22	9,88	45,98	ПР
6	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	50	0,56	0,05	1,75	10,00	70
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	0,42	13,23	11,86	102
3	Гуляш из филе куриного в молочном соусе	110	13,64	18,70	3,52	189,20	436
4	Каша пшеничная рассыпчатая	130	5,56	6,51	3,25	211,25	171
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
6	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	ПР
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0,00	15,15	63,60	389
Полдник							
1	Пудинг из творога со сгущ. молоком	120	15,53	12,15	39,79	330,86	222
2	Кондитерское изделие	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
3	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Е.Т. Сидир
Е.А. Треско
Е.В. Басаря