

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: 16.09.2024

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 3- 6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Выход г	Белки	Жиры	Углев	ЭЦ ккал	№ рецепт
				всего	всего	о-ды		
<b>10 день (пятница)</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло сливочное (порциями)	5	5	0,04	3,63	0,07	33,00	14
2	Сыр (порциями)	10	10	1,60	2,20	0,00	36,00	15
3	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200	200	8,66	12,37	33,50	280,95	183
4	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Хлеб ржаной	20	20	1,12	0,22	9,88	45,98	ПР
6	Какао с молоком	150	150	3,06	2,66	13,18	88,95	382
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
2	Кондитерское изделие	20	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
<b>Обед</b>								
1	Салат витаминный (1 вариант)	50	50	0,6	2,6	4,75	45,00	53
2	Суп картофельный с макаронными	200	200	2,15	2,27	1,40	94,60	103
3	Оладьи из печени	90	90	16,81	20,30	6,88	29,52	282
4	Картофель отварной с луком	130	130	2,69	6,06	18,06	144,70	126
5	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
6	Хлеб ржаной	30	30	1,68	0,33	14,82	68,97	ПР
2	Кисель из плодов и ягод	200	200	0,13	0,05	24,54	117,00	350
<b>Полдник</b>								
1	Пирожки печеные из дрожжевого теста	50	50	2,67	2,25	14,92	90,83	535
2	Яблоки, фаршированные творогом	130	130	6,59	2,86	21,93	139,5	291
3	Какао с молоком	180	180	3,67	3,19	15,82	106,74	382
Медицинский работник								
Зав. столовой								
Ответственный по питанию								