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: 19.02.2024

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 3- 6 лет

№	*Наименование блюда*	*Выход г*	*Выход г*	*Белки*	*Жиры*	*Углев о-ды*	*ЭЦ ккал*	*№ рецепт*
				всего	*всего*			
	1 день (понедельник)							
	Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	5	5	0,04	3,63	0,07	33,00	14
2	Икра кабачковая консервированная	50	50	1,37	3,59	7,27	66,90	ПР
3	Омлет натуральный	106	106	9,85	17,54	1,86	204,69	210
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
7	Чай с лимоном	200	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
	Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
2	Молоко кипяченое	200	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
	Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	50	50	0,56	0,05	1,75	10,00	70
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	80	80	10,41	14,44	5,89	194,91	297
4	Рагу из овощей	150	150	25,29	1,57	12,29	202,86	143
5	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
6	Хлеб ржаной	20	20	1,12	0,22	9,88	45,98	ПР
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,00	15,15	63,60	389
	Полдник							
1	Овощи натуральные по сезону	50	50	0,56	0,05	1,75	10,00	70
3	Вареники с картофелем	125/15	140	15,00	3,84	27,58	205,08	395
7	Чай с лимоном	200	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2	Плоды свежие	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338
	Медицинский работник							
	Зав. столовой							
	Ответственный по питанию							