Фактическое ежедневное меню

Согласовано
И.о директора ГБОУ РК
"Керченский учебно-
воспитательный комплекс-
интернат-лицей"
г.Керчь
_____А.В. Моцер
"___" _____ 2023г

Утверждаю
Директор
ООО"Традиции"
г.Симферополь
_____А.В.Кордончик
"___" _____ 2023г.

Дата: 20.10.2023

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 3- 6 лет

№	*Наименование блюда*	*Выход г*	*Выход г*	*Белки*	*Жиры*	*Углев о-ды*	*ЭЦ ккал*	*№ рецепт*
				всего	*всего*			
	5 день (пятница)							
	Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	5	5	0,04	3,63	0,07	33,00	14
2	Сыр (порциями)	10	10	2,32	2,95	0,00	36,00	15
3	Омлет натуральный	106	106	9,85	17,54	1,86	204,69	210
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	Чай с сахаром	200	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
	Второй Завтрак							
1	Блинчики с молоком сгущенным	120	120	6,52	3,71	40,47	22,10	396
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	71
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	90	90	10,05	12,29	12,13	199,64	234
4	Макаронные изделия отварные с маслом	130	130	4,73	5,01	26,40	169,62	203
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	Кисель из повидла, джема	200	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
	Полдник							
1	Биточки (особые)	90	90	12,88	20,59	10,91	28,31	269
2	Капуста тушеная	130	130	2,65	4,78	10,26	100,10	139
3	Хлеб пшеничный	30	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
4	Чай с сахаром	200	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
5	Плоды свежие	100	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338
	Медицинский работник							
	Зав. столовой							
	Ответственный по питанию							