

Фактическое ежедневное меню

Согласовано

И.о. Директора ГБОУ РК

"Керченский учебно-

педагогический комплекс-  
интернат-лицей"

г. Керчь

В.С. Арустамия

ноябрь 2023г



Утверждаю

Директор

ООО "Традиции"

г. Симферополь

А.В. Кордончик

" 24 " ноября 2023г.



Дата: 24.11.2023

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 3- 6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Выход г	Белки	Жиры	Углев о-ды	ЭЦ ккал	№ рецепт
				всего	всего			
<b>6 день (понедельник)</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Яйцо отварное	40	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша жидкая молочная рисовая	200	200	7,4	1,2	3,3	271,4	182
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	Чай с сахаром	200	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
<b>Второй Завтрак</b>								
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
<b>Обед</b>								
1	Овощи натуральные по сезону	50	50	0,56	0,05	1,75	10,00	70
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	200	4,39	0,42	13,23	11,86	102
3	Гуляш из филе куриного в молочном соусе	110	110	13,64	18,70	3,52	189,20	436
4	Каша пшеничная рассыпчатая	130	130	5,56	6,51	3,25	211,25	171
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	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	150	0,75	0,00	15,15	63,60	389
<b>Полдник</b>								
1	Пудинг из творога со сгущ. молоком	120	120	15,53	12,15	39,79	330,86	222
2	Кондитерское изделие	20	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
3	Чай с лимоном	200	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<p>Медицинский работник (Е.Г. Смирнов)</p> <p>Зав. столовой (О.А. Ткаченко)</p> <p>Ответственный по питанию (Е.В. Васарца)</p>								