

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: 05.02.2024



Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево-ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту
			всего	всего			
1 день (понедельник)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15
3	Каша молочная овсяная	200	7,4	12,2	32,6	271,4	182
4	Омлет натуральный	106	9,85	17,54	1,86	204,69	210
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
7	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	185	0,74	0,74	18,13	81,40	82
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,78	0,07	2,45	14,00	70
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
6	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
7	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
8	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин							
1	Салат из капусты белокачанной	70	1,0	4,2	5,9	65,8	1
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	110/50	15,60	7,92	6,08	168,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Пирожки печеные из дрожжевого теста	50	2,67	2,25	14,92	90,83	535
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377.
Второй Ужин							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Handwritten signatures and initials in blue ink at the bottom of the table, including names like О.А. Косов and И.А. Митрофанов.

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: 05.02.2024

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
1 день (понедельник)							
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	185	0,74	0,74	18,13	81,40	82
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,78	0,07	2,45	14,00	70
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
6	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
7	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
8	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Handwritten signatures:
 О.А. Федосеев
 О.А. Федосеев
 Т.А. Шиммаева