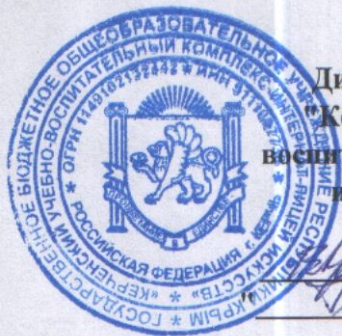


Фактическое ежедневное меню



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: 14.01.2024

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево-ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту
			всего	всего			
7 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,76	6,48	19,70	160,20	139
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
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 рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Бигус	225	2,03	14,96	5,85	239,63	329
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Салат из свеклы отварной	70	1,0	4,2	5,8	65,0	52
3	Шницель натуральный рубленый	90	15,56	32,21	7,40	383,63	267
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,41	7,51	37,56	243,75	171
4	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Ужин							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

С.А. Арсланов
С.А. Арсланов
Д.А. Мешаева