

Фактическое ежедневное меню

Согласовано

По директора ГБОУ РК  
"Керченский учебно-  
воспитательный комплекс-  
интернат-лицей"

г. Керчь

А.В. Моцар

2023г



Утверждаю

Директор

ООО "Традиции"

г. Симферополь

А.В. Кордончик

2023г.

Дата: 29.10.2023

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
<b>14 день (воскресенье)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	60	7,17	11,77	1,02	139,00	211
3	Суп молочный с крупой (пшено)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
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
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	185	0,74	0,74	18,13	81,40	82
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,40	71
2	Суп картофельный с клецками	200	2,85	3,67	15,03	115,40	108
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
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	Кисель из плодов и ягод	200	0,13	0,05	24,54	11,70	350
<b>Полдник</b>							
1	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	70	3,4	7,5	4,6	98,7	33
2	Бигус	225	2,03	1,50	5,85	239,63	329
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Ужин</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Гриб В.А.  
Гриб В.А.  
Минишвили Т.А.