

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Керченский учебно-  
 воспитательный комплекс-  
 интернат-лицей"  
 г.Керчь

*В.С. Арустамян*  
 В.С. Арустамян  
 2024г



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г.Симферополь

*А.В. Кордончик*  
 А.В. Кордончик  
 2024г.



Дата: *01.04.2024*

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту
			всего	всего			
<b>1 день (понедельник)</b>							
<i>Завтрак</i>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	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	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
7	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
<i>Второй Завтрак</i>							
1	Фрукты свежие	185	0,74	0,74	18,13	81,40	82
<i>Обед</i>							
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,12	0,10	3,50	20,00	70
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	100	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
6	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
7	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
8	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<i>Полдник</i>							
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<i>Ужин</i>							
1	Салат из квашеной капусты с яблоком	100	1,00	6,20	6,00	84,00	10
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	130/50	17,55	8,91	6,84	189,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Пирожки печеные из дрожжевого теста	75	4,00	3,38	22,38	136,25	535
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<i>Второй Ужин</i>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							


*А.В. Кордончик*  
*В.С. Арустамян*  
*Д.А. Шиманова*



Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Керченский учебно-  
 воспитательный комплекс-  
 интернат-лицей"  
 г.Керчь  
*В. С. Арустамян*  
 В.С. Арустамян  
 " " " 2024г

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г.Симферополь  
 А.В.Кордончик  
 " " " 2024г.



Дата: 01.04.2024

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки	Жиры	Углев о-ды г	ЭЦ ккал	№ рецеп
			всего	всего			
<b>1 день (понедельник)</b>							
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,12	0,10	3,50	20,00	70
2	Суп картофельный с бобовыми	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	100	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
6	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
7	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
8	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						