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: 02.03.2024

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецепту
	13 день (суббота)						
	Завтрак						
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
	Второй Завтрак						
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
	Обед						
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,20	3,80	22,00	70
2	Суп картофельный с мясными	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Вареники с картофелем	200	2,14	5,49	39,39	292,97	395
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	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
7	Фрукты свежие	160	0,64	0,64	15,68	70,40	82
	Полдник						
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	2,11	7,47	28,93	266,93	285
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
	Ужин						
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	4,8	10,7	6,5	141,0	33
2	Печень тушенная в соусе	90/50	17,72	12,26	53,34	222,60	261/330
3	Рис припущенный	180	4,37	5,16	44,00	239,94	305
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
	Второй Ужин						
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						