

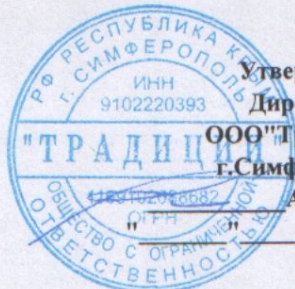
Фактическое ежедневное меню

Согласовано



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

г. Керчь  
А.В. Моцер  
2023г



Утверждаю  
Директор

ООО "Традиции"  
г. Симферополь

А.В. Кордончик  
2023г.

Дата: 22.10.2023

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево-ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
<b>7 день (воскресенье)</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	250	7,20	8,10	24,63	200,25	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
<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	100	1,12	0,10	3,50	20,00	71
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
<b>Полдник</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы отварной	100	1,4	6,0	8,3	92,8	52
3	Шницель натуральный рубленый	100	17,29	35,79	8,23	426,25	267
4	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,70	9,01	45,07	292,50	171
4	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

*С.А. Бугаев*  
*О.А. Писеев*  
*М.И. Шиммерман 7.4*