

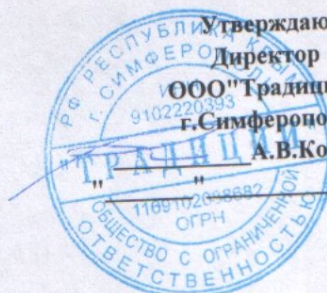
Фактическое ежедневное меню

Согласовано

Ио 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: 28.10.2023

Сезон: Осенне - зимний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
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	71
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 "Польнский"	100	1,10	10,10	3,70	110,00	27
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						

Гриб В.А.
Гриб В.А.
Минишней Т.А.