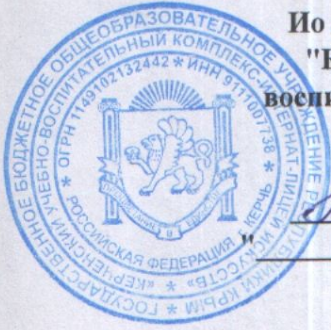


Фактическое ежедневное меню

Согласовано

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

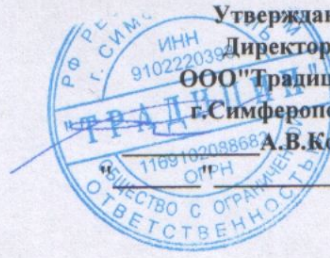
г. Керчь  
А.В. Моцер  
2023г



Утверждаю

Директор  
ООО "Традиции"  
г. Симферополь

А.В. Кордончик  
2023г.



Дата: 29.10.2023

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>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)	250	3,71	4,47	7,68	89,00	121
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	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	1,10	0,20	3,80	22,00	71
2	Суп картофельный с клецками	250	3,56	4,59	18,79	144,25	108
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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	Кисель из плодов и ягод	200	0,13	0,05	24,54	11,70	350
<b>Полдник</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	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	100	4,8	10,7	6,5	141,0	33
2	Бигус	250	2,25	1,66	6,50	266,25	329
3	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	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						

Глиб В.А.  
 Глиб В.А.  
 Шенников В.А.