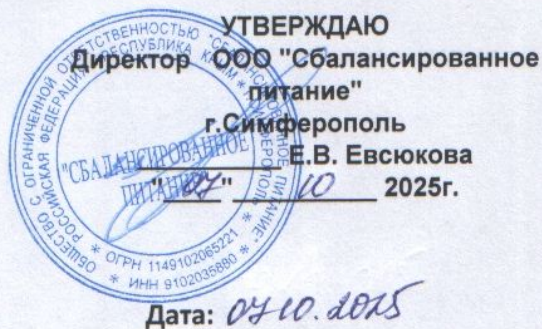
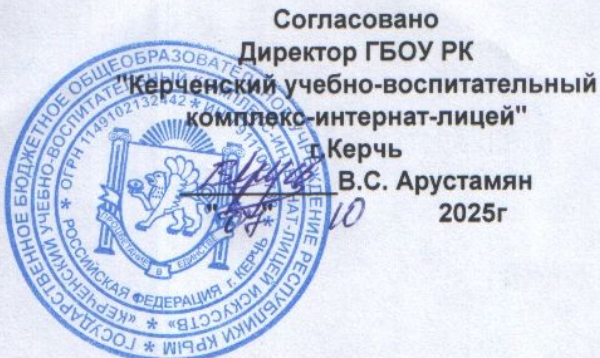


Фактическое ежедневное меню



Сезон: Осенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
	9 день					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
211	Омлет с сыром	105	12,55	20,60	1,79	243,25
182	Каша жидкая молочная рисовая	200/5	4,98	10,52	32,62	245,02
573(пр)	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,20
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,60
462	Какао с молоком	200	3,30	2,90	13,80	94,00
	Второй Завтрак					
581(пр)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
385	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00
	Обед					
71	Овощи натуральные по сезону	80	0,64	0,08	1,36	8,00
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,48	4,03	8,96	85,08
299	Рыба, тушеная в томате с овощами	150	14,68	2,46	7,18	110,36
309	Макаронные изделия отварные с м/с	150	5,52	4,52	26,45	168,45
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
494	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,30	0,01	17,50	72,00
	Полдник					
338	Плоды свежие	170	0,68	0,68	16,66	79,90
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,80
	Ужин					
36	Салат "Школьные годы" (огурцы сежне, капуста б/к, помидоры св.)	80	1,20	8,08	3,52	92,00
389	Котлеты "Самарская аппетитка"	90	19,44	16,38	6,84	252,00
125	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,0
573(пр)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
	Второй ужин					
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00

Медицинский работник

Зав. столовой

Ответственный по питанию

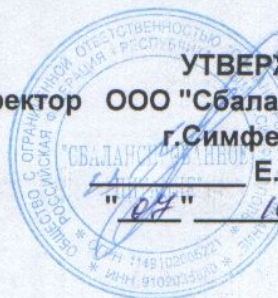
Гуреева ТА Д/Л
Гуреева ТА Д/Л
Гуреева ТА Д/Л

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Керченский учебно-воспитательный
комплекс-интернат-лицей"
г. Керчь
В.С. Арустамян
2025г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "Сбалансированное питание"
г. Симферополь
Е.В. Евсюкова
"07" 10 2025г.



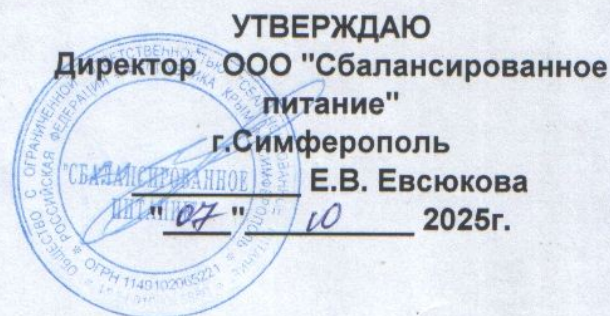
Дата: 07.10.2025

Сезон: Осенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Выход, г	Белки, г всего	Жиры, г всего	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
	7 день						
	Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,08	7,25	0,13	66,00
211	Омлет с сыром	105	105	12,55	20,60	1,79	243,25
182	Каша жидкая молочная рисовая	200	200	4,86	10,27	31,83	239,05
573(ппр)	Хлеб пшеничный	40	40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ппр)	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,36	0,26	7,96	39,60
581(ппр)	Кондитерские изделия	10	10	0,59	0,47	7,50	36,60
462	Какао с молоком	200	200	3,30	2,90	13,80	94,00
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Руководитель ООО
Евсюкова Е.В.
Директор ГБОУ РК
Арустамян В.С.

Фактическое ежедневное меню



Дата: 07.10.2025

Сезон: Осенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	7 день (вторник)					
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	80	0,64	0,08	1,36	8,00
82	Борщ с капустой и картофелем со сметаной	200/5	1,48	4,03	8,96	85,08
299	Рыба, тушенная в томате с овощами	150	14,68	2,46	7,18	110,36
309	Макаронные изделия отварные с м/с	150	5,52	4,52	26,45	168,45
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
389	Сок фруктовый	180	0,54	0,36	29,34	122,76
	Медицинский работник		Руденко ИА	ИМ		
	Зав. столовой		Руденко ИА	ИМ		
	Ответственный по питанию		Руденко ИА	ИМ		