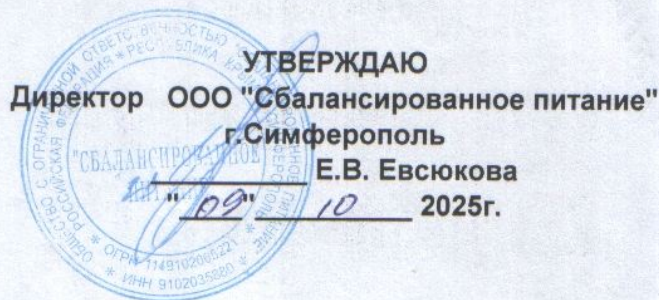


№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	11 день					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00
210	Омлет натуральный	106	9,85	17,54	1,86	204,69
230	Каша манная молочная жидкая с м/с	200/5	6,22	6,60	31,24	209,00
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
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,20
379	Кофейный напиток с молоком	200	3,17	2,68	15,95	10,06
	Обед					
71	Овощи натуральные по сезону	80	0,64	0,08	1,36	8,00
96	Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	1,72	4,18	10,41	93,89
310	Шницель рыбный натуральный	120	17,60	1,60	8,48	118,40
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70
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
548	Кисель из свежих плодов или ягод свежих (или замороженных)	180	0,09	0,00	26,46	106,20
	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					
45	Салат из белокочанной капусты	80	1,05	2,60	5,17	48,32
441	Чахохбили	125	22,33	22,17	6,33	314,17
171	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,30	8,95	37,37	262,50
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					

Фактическое ежедневное меню



Дата: 09.10.2025

Сезон: Осенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
				всего	всего		
	9 день						
	Завтрак						
14	Масло сливочное (порциями)	10	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	15	15	3,48	4,43	0,00	54,00
210	Омлет натуральный	80	80	7,43	13,24	1,41	154,48
230	Каша манная молочная жидкая	200	200	6,07	6,44	30,48	203,90
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	20	1,36	0,26	7,96	39,60
338	Плоды свежие	150	150	0,60	0,60	14,70	70,50
457	Чай с сахаром	200	200	0,20	0,10	9,30	38,00
	Медицинский работник			Вручено 08	ВМК		
	Зав. столовой			Вручено 08	ВМК		
	Ответственный по питанию			Михайленко 08	Мух		

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Керченский учебно-воспитательный
комплекс-интернат-лицей"

г.Керчь
В.С. Арустамян
10 2025г



УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "Сбалансированное
питание"

г.Симферополь
Е.В. Евсюкова
" 03 " 10 2025г.



Дата: 09.10.2025

Сезон: Осенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	9 день (четверг)					
	Обед					
71	Овощи натуральные по сезону	80	0,64	0,08	1,36	8,00
96	Рассольник ленинградский со сметаной	200/5	1,72	4,18	10,41	93,89
310	Шницель рыбный натуральный	120	17,60	1,60	8,48	118,40
312	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25
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					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					