

Фактическое ежедневное меню

Согласовано

Директор ГБОУ РК

"Керченский учебно-воспитательный комплекс-интернат-лицей"

г. Керчь

В.С. Арустамян

2024г



Сезон: Осенний. Возрастная категория 3-6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
8 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,00	15
3	Каша жидкая молочная овсяная	200	7,4	12,2	32,6	271,4	182
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	ПР
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	180	2,65	1,79	18,83	102,06	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
2	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	50	0,56	0,05	1,75	10,00	71
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,01	1,08	93,60	82
3	Котлета рыбная	90	11,05	13,51	13,34	137,45	234
4	Пюре картофельное	130	2,66	4,16	17,71	118,95	312
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
6	Хлеб ржаной	20	1,12	0,22	9,88	45,98	ПР
7	Компот из смеси сухофруктов	180	0,60	0,08	28,81	119,52	349
Полдник							
1	Пицца детская	120	19,27	16,06	33,53	355,20	465
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0,00	15,15	63,60	389
3	Плоды свежие	100	0,40	0,40	9,80	47,00	338
	Медицинский работник						
	Зав.столовой						
	Ответственный по питанию						

Синько Е.Т. ДТ

Вурило А.А.

Томасова С.В. ДТ