

Фактическое ежедневное меню



Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 Керченский учебно-
 воспитательный комплекс
 интернат-лицей"
 г. Керчь
 В.С. Арустамян
 " " " 2024г

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 " " " 2024г.

Дата: 05.09.2024

Сезон: Осенний Возрастная категория 3- 6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
4 день (сентябрь)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	5	0,04	3,63	0,07	33,00	14
2	Икра кабачковая консервированная	50	0,95	4,45	3,85	59,00	150
3	Вареники с картофелем	125/15	15,00	3,84	27,58	205,08	395
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
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	Салат из белокочанной капусты с	50	0,6	5,05	1,00	52,00	49
2	Суп картофельный с рыбой	200	9,44	3,12	8,64	100,40	119
3	Шницель натуральный рубленные	70	6,01	8,45	5,99	139,30	267
4	Каша гречневая рассыпчатая	130	7,19	7,76	32,39	227,50	171
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
6	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
7	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	ПР
8	Соки овощные, фруктовые и ягодные	100	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Плоды свежие	100	1,50	0,50	21,00	96,00	338
3	Кисель из плодов и ягод	180	0,12	0,04	22,08	105,30	350
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							