

Фактическое ежедневное меню



Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 Керченский учебно-  
 воспитательный комплекс  
 «Лицей»  
 г. Керчь  
 В.С. Арустамян  
 09 2024г

Дата: 18.09.2024

Сезон: Осенний Возрастная категория 3- 6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>3 день (среда)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	5	0,04	3,63	0,07	33,00	14
2	Салат из моркови	50	0,60	3,00	5,60	52,00	21
3	Макароны отварные с сыром	125	8,46	9,95	21,32	20,90	204
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	Чай с шиповником	200	0,40	0,10	18,40	77,00	579
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Сырники из творога со сгущенным молоком	100/15	17,81	14,74	28,16	317,07	219
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Салат "Бурячок"	50	0,55	1,55	2,20	25,00	86
2	Рассольник "Ленинградский"(перловка)	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Бигус	225	20,25	14,96	5,85	239,63	329
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Хлеб ржаной	20	1,06	0,08	26,58	85,74	ПР
6	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,00	486
<b>Полдник</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	50	0,56	0,05	1,75	10,00	71
2	Драчена	75	8,57	11,37	13,56	154,50	216
3	Кондитерское изделие	20	0,13	0,00	16,00	64,51	ПР
4	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
5	Соки овощные, фруктовые и ягодные	150	0,75	0,00	15,15	63,60	389
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Смирнов Е.В. Дир.  
 Дудко А.А. Дир.  
 Васаря С.В. Дир.