

Фактическое ежедневное меню



Согласовано

Директор ГБОУ РК

Керченский учебно-

воспитательный комплекс-

интернат-лицей"

г. Керчь

В.С. Арустамян

2024г

Дата: 20.09.2024

Сезон: Осенний Возрастная категория 3- 6 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
5 день / понедельник /							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	5	0,04	3,63	0,07	33,00	14
3	Омлет натуральный	80	7,43	13,24	1,41	154,48	210
4	Суп молочный с крупой (пшено)	150	2,23	2,68	4,61	53,40	121
5	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
6	Хлеб ржаной	30	1,68	0,33	14,82	68,97	ПР
7	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
Второй Завтрак							
1	Блинчики с молоком сгущенным	120	6,52	3,71	40,47	22,10	396
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	50	0,56	0,05	1,75	10,00	71
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	90	10,05	12,29	12,13	199,64	234
4	Макаронные изделия отварные с маслом	130	4,73	5,01	26,40	169,62	203
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Биточки (особые)	90	12,88	20,59	10,91	28,31	269
2	Капуста тушеная	130	2,65	4,78	10,26	100,10	139
3	Хлеб пшеничный	30	2,37	0,30	14,49	70,14	ПР
4	Чай с сахаром	200	0,07	0,02	15,00	60,00	376
2	Плоды свежие	100	1,50	0,50	21,00	96,00	338
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
Смирнов Е.В. Дир. Дудинко В.Н. Зав. Басарова С.В. Зав.							