

Фактическое ежедневное меню



Сезон: Осенний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецепта
			всего	всего			
<b>13 день (суббота)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Икра кабачковая консервированная	60	1,14	5,34	4,62	70,80	150
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	10	0,39	3,06	6,25	54,10	580
2	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,40	71
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	1,76	2,22	12,31	84,80	104
3	Вареники с картофелем	185/15	2,14	5,49	39,39	292,97	395
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
7	Фрукты свежие	160	0,64	0,64	15,68	70,40	82
<b>Полдник</b>							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	2,11	7,47	28,93	266,93	285
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	70	3,4	7,5	4,6	98,7	33
2	Мясо в кисло - сладком соусе	125	20,88	21,88	97,50	320,00	374
3	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,67	199,95	305
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник			Гудакко А.А. [подпись]				
Зав. столовой			Гудакко А.А. [подпись]				
Ответственный по питанию			Мешаева Т.А. [подпись]				