

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: 19.11.2024

Сезон: Осенний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепт улы
			всего	всего	ы г		
2 день (в выходные)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200	8,66	12,37	33,50	28,10	183
3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	80/20	14,61	11,06	28,00	270,00	223
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
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,78	0,07	2,45	14,00	71
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,01	10,75	93,60	82
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,41	7,51	37,56	243,75	171
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
6	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
7	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
8	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185,00	415
2	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
Ужин							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	70	3,36	7,49	4,55	98,70	33
2	Рагу из овощей и мяса	200	13,60	13,60	13,60	231,20	322
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
6	Фрукты свежие	160	0,64	0,64	15,68	70,40	82
Второй Ужин							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

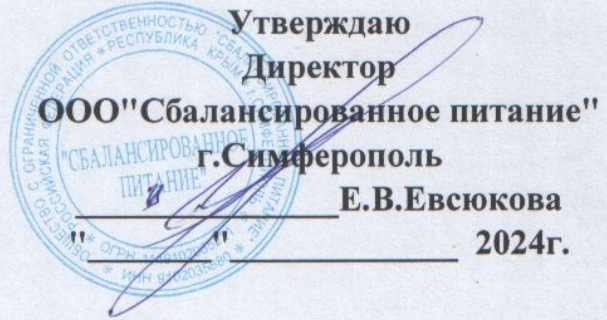
Директор Д.А. Жу
 Директор Д.А. Жу
 Ответственный по питанию Т.А. Жу

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: 19.11.2024

Сезон: Осенний. Возрастная категория 7-11 лет

2 день (вторник)								
№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепт уры	
			всего	всего				
Обед								
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,78	0,07	2,45	14,00	71	
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	4,01	10,75	93,60	82	
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294	
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,41	7,51	37,56	243,75	171	
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420	
6	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573	
7	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574	
8	Фрукты свежие	180	0,72	0,72	17,64	79,20	82	
9	Компот из смеси сухофруктов	180	0,60	0,08	28,81	119,52	349	
	Медицинский работник		Гуренко А.Р. Гур					
	Зав. столовой		Гуренко Н.А. Г					
	Ответственный по питанию		Шиманова Т.А. Ш					