

Фактическое ежедневное меню



Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 Керченский учебно-  
 воспитательный комплекс-  
 интернат-лицей"  
 г. Керчь  
 В.С. Арустамян  
 " 22 " 09 2024г

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 " 22 " 09 2024г.



Сезон: Осенний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углерод	ЭЦ ккал	№ рецепта
			всего	всего	ы г		
<b>7 день (воскресенье)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,76	6,48	19,70	160,20	139
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 шиповником	200	0,40	0,10	18,40	77,00	579
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Фрукты свежие	185	0,74	0,74	18,13	81,40	82
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,78	0,07	2,45	14,00	71
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Бигус	225	2,03	14,96	5,85	239,63	329
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
<b>Полдник</b>							
1	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы отварной	70	1,0	4,2	5,8	65,0	52
3	Шницель натуральный рубленый	90	15,56	32,21	7,40	383,63	267
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,41	7,51	37,56	243,75	171
4	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	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						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Корешко АА  
 Корешко АА  
 Шихалиев Т.А.