

Фактическое ежедневное меню



Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Керченский учебно-воспитательный комплекс-интернат-лицей"
 Керчь *А.В. Мочер*
 В.С. Арустамян
 05 11 2024г



Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 05 11 2024г.

Дата: 05.11.2024

Сезон: Осенний. Возрастная категория 12-18 лет

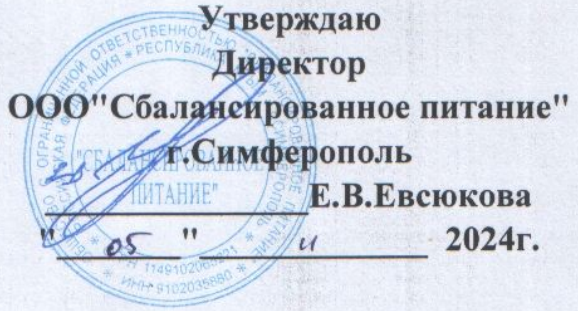
№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепт улы
			всего	всего			
2 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	200	8,66	12,37	33,50	28,10	183
3	Запеканка из творога со сгущенным молоком	100/20	17,54	13,27	33,60	324,00	223
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,12	0,10	3,50	20,00	71
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,02	13,44	117,00	82
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294
4	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,70	9,01	45,07	292,50	171
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
6	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
7	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
8	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
Полдник							
1	Крендель сахарный	75	5,31	9,86	41,81	277,50	415
2	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
Ужин							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	4,80	10,70	6,50	141,00	33
2	Рагу из овощей и мяса	250	17,00	17,00	17,00	289,00	322
3	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	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	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Сухомо А.А. З.И.
Сухомо А.А. З.И.
Михайлова Т.А. З.И.

Фактическое ежедневное меню



Согласовано
 № Директора ГБОУ РК
 "Керченский учебно-
 воспитательный комплекс-
 интернат-лицей"
 г. Керчь *Д.В. Моссер*
 В.С. Арустамян
 " 25 " 11 2024г



Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 " 05 " 11 2024г.

Дата: 05.11.2024

Сезон: Осенний. Возрастная категория 12-18 лет

2 день <i>(вторник)</i>								
№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепт уры	
			всего	всего				
<i>Обед</i>								
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,12	0,10	3,50	20,00	71	
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,02	13,44	117,00	82	
3	Котлеты рубленые из птицы	110	17,44	16,76	16,28	286,00	294	
4	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,70	9,01	45,07	292,50	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	20	0,66	0,09	32,01	132,80	349	
	Медицинский работник		<i>Буденко И.В. Ф.И.</i>					
	Зав. столовой		<i>Буденко И.В. Ф.И.</i>					
	Ответственный по питанию		<i>Михайлова Т.А. Ф.И.</i>					