

Фактическое ежедневное меню



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

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

Дата: *14.10.2024*

Сезон: Осенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепт уры
			всего	всего			
<b>1 день (понедельник)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	15
3	Каша молочная овсяная	200	7,4	12,2	32,6	271,4	182
4	Омлет натуральный	106	9,85	17,54	1,86	204,69	210
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<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	100	1,12	0,10	3,50	20,00	71
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	100	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Полдник</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин</b>							
1	Салат из белокочанной капусты с огурцами "Ароматный"	100	1,2	10,1	2,00	104,00	49
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	130/50	17,55	8,91	6,84	189,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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	Пирожки печеные из дрожжевого теста	75	4,00	3,38	22,38	136,25	535
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник		<i>Иванова И.А. ф.и.</i>					
Зав. столовой		<i>Иванова И.А. ф.и.</i>					
Ответственный по питанию		<i>Иванова И.А. ф.и.</i>					

Фактическое ежедневное меню



Согласовано  
 Директор БОУ РК  
 "Керченский учебно-воспитательный комплекс-интернат-лицей"

г. Керчь *А.В. Моисев*  
 В.С. Арустамян  
 " " " 2024г

Утверждаю  
 Директор

ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь

*Е.В. Евсюкова*  
 2024г.

Дата: 14.10.2024

Сезон: Осенний. Возрастная категория 12-18 лет

1 день <i>(последствия)</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	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102	
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	110	14,32	19,86	8,10	268,00	297	
4	Макаронные изделия отварные с м/с	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203	
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420	
6	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573	
7	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574	
8	Соки фруктовые и ягодные	180	0,90	0,00	18,18	76,32	389	
	Медицинский работник		<i>Зудченко АН</i>					
	Зав. столовой		<i>Зудченко АН</i>					
	Ответственный по питанию		<i>Михайлова Т.А.</i>					