Фактическое ежедневное меню

Согласовано
И.о Директора 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: 20.10.2024

Сезон: Осенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
	7 день (воскресенье)						
	Завтрак						
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	250	7,20	8,10	24,63	200,25	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
	Второй Завтрак						
1	Фрукты свежие	185	0,74	0,74	18,13	81,40	82
	Обед						
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,12	0,10	3,50	20,00	71
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
	Полдник						
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
	Ужин						
1	Салат из свеклы отварной	100	1,4	6,0	8,3	92,8	52
3	Шницель натуральный рубленый	100	17,29	35,79	8,23	426,25	267
4	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,70	9,01	45,07	292,50	171
4	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
	Второй Ужин						
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник		Руднко А.А.				
	Зав. столовой		Руднко А.А.				
	Ответственный по питанию		Шишацкая Т.А.				