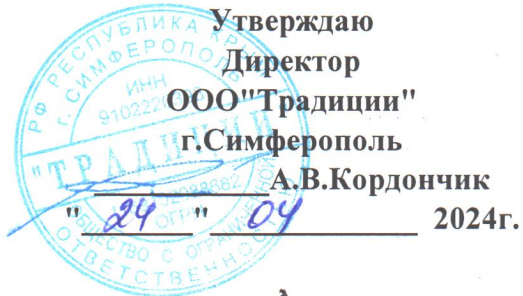


Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Керченская школа-интернат
 с усиленной физической подготовкой"



2024г.



Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г.Симферополь
 А.В.Кордончик

2024г.

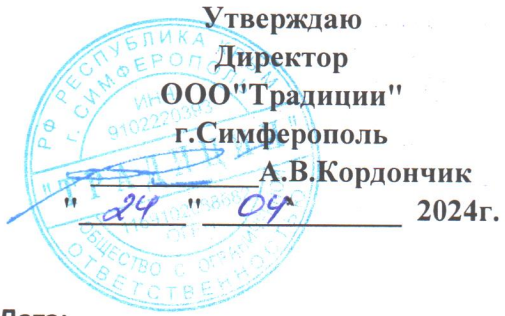
Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
3 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Салат "Изюминка"	60	0,30	0,06	4,02	18,00	64
3	Макароны отварные с сыром	150	10,15	11,94	25,58	250,80	204
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	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
2 Завтрак							
1	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,49	0,07	1,33	8,40	70
2	Рассольник "Ленинградский"	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Плов из птицы	200	18,01	8,95	36,45	298,67	291
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 плодов и ягод	200	0,13	0,05	24,54	117,00	350
9	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Ужин							
1	Салат "Любительский"	70	1,26	7,07	4,97	88,2	85
2	Котлета рыбная	100	1,23	1,50	14,82	243,64	234
3	Картофель запеченный	150	4,13	1,43	3,35	277,20	314
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	Сырники из творога со сгущенным молоком	100/20	18,58	15,38	29,38	33,09	219
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2 Ужин							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							

С/л Семкина Ю.А.
 К/д/с Карпенко И.С.
 И/д/с Роговничко И.Г.

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
3 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Салат "Изюминка"	70	0,35	0,07	4,69	21,00	64
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
2 Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	100	0,70	0,10	1,90	12,00	70
2	Рассольник "Ленинградский"	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
3	Плов из птицы	250	22,52	11,18	45,57	373,33	291
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 плодов и ягод	200	0,13	0,05	24,54	117,00	350
7	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Ужин							
1	Салат "Любительский"	100	1,8	10,1	7,1	126	85
2	Котлета рыбная	110	13,51	16,51	16,30	268,00	234
3	Картофель запеченный	180	4,96	1,71	4,02	332,64	314
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	Сырники из творога со сгущенным	120/20	2,17	17,94	34,28	38,60	219
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2 Ужин							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

С/П
 [Подпись] / [Подпись]
 [Подпись] / [Подпись]

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний; Возрастная категория 12-18 лет
(для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей)

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
3 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Салат "Изюминка"	100	0,50	0,10	6,70	30,00	64
3	Макароны отварные с сыром	220	14,89	17,51	37,52	367,84	204
4	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
2 Завтрак							
1	Кондитерское изделие	40	0,24	1,88	30,00	146,40	581
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	120	0,84	0,12	2,28	14,40	70
2	Рассольник "Ленинградский"	300	2,51	6,11	15,23	137,40	96
3	Плов из птицы	300	27,02	13,42	54,68	448,00	291
5	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Кисель из плодов и ягод	200	0,13	0,05	24,54	117,00	350
7	Фрукты свежие	280	1,12	1,12	27,44	123,20	82
Ужин							
1	Салат "Любительский"	120	2,16	12,12	8,52	151,2	85
2	Котлета рыбная	130	15,97	19,51	19,26	316,73	234
3	Картофель запеченный	250	6,88	23,78	5,58	462,00	314
4	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Сырники из творога со сгущенным молоком	120/20	21,68	17,94	34,28	38,60	219
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2 Ужин							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

С/п Семин Г.А.
Масяев И.С.
Иванов И.Т.