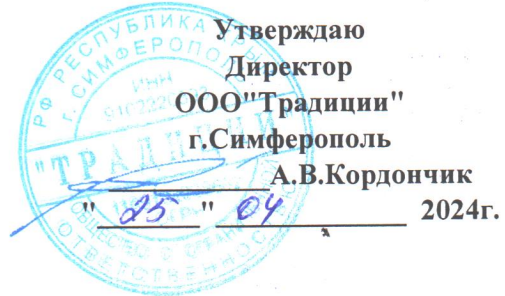


Фактическое ежедневное меню



Дата:

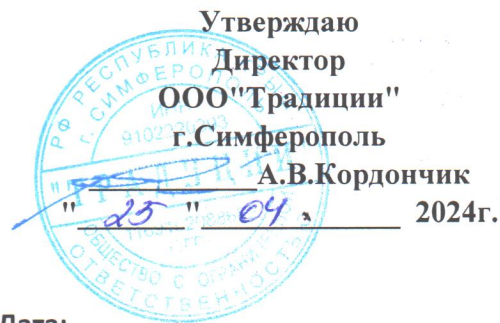
Сезон: Весенний; Возрастная категория 12-18 лет  
(для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей)

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
<b>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	300	6,11	8,13	48,57	376,50	181
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	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	40	0,24	1,88	30,00	146,40	581
2	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	120	0,84	0,12	2,28	14,40	70
2	Суп картофельный с рыбой	300	14,16	4,68	12,96	150,60	119
3	Шницель натуральный рубленные	110	9,45	13,28	9,41	218,90	267
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,06	11,94	49,83	350,00	171
5	Соус томатный с овощами	20	0,24	1,46	0,95	17,94	420
5	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20	573
7	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
8	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
9	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82
<b>Ужин</b>							
1	Салат "Бурячок"	120	1,32	3,72	4,80	60,00	86
2	Азу	300	26,70	30,00	26,55	483,00	370
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
5	Ватрушка с творогом	100	12,29	7,31	38,91	269,33	410
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

С/п  
Мед  
М/п

Симина Ю.А.  
Керченская Ш.С.  
Продолжение ч.1)

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			
<b>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	8,13	40,48	313,75	181
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	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
2	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	100	0,70	0,10	1,90	12,00	70
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Шницель натуральный рубленые	100	8,59	12,07	8,55	199,00	267
4	Каша гречневая рассыпчатая	160	8,85	9,55	39,86	280,00	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	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
8	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
9	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<b>Ужин</b>							
1	Салат "Бурячок"	100	1,10	3,10	4,40	50,00	86
2	Азу	250	22,25	25,00	22,13	402,50	370
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	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

С/п  
 М/с  
 М/п

1  
 С/п  
 М/с  
 М/п

С/п  
 М/с  
 М/п



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г. Симферополь  
 А.В.Кордончик  
 " 25 " 04 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			
<b>4 день (четверг)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Яйцо отварное	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	8,13	32,38	251,00	181
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	Кофейный напиток	200	3,17	2,68	15,95	100,60	379
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
2	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,49	0,07	1,33	8,40	70
2	Суп картофельный с рыбой	200	9,44	3,12	8,64	100,40	119
3	Шницель натуральный рубленые	90	7,73	10,86	7,70	179,10	267
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,30	8,95	37,37	262,50	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	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
9	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<b>Ужин</b>							
1	Салат "Бурячок"	70	0,77	2,17	3,08	35,00	86
2	Азу	225	2,00	2,25	19,91	362,25	370
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							