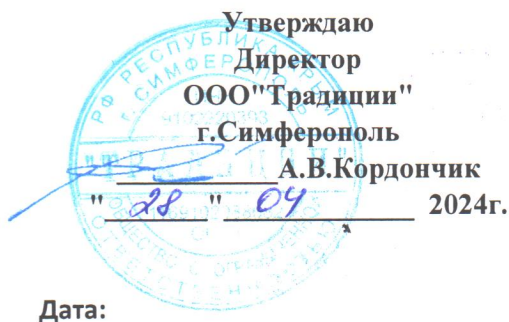


Фактическое ежедневное меню



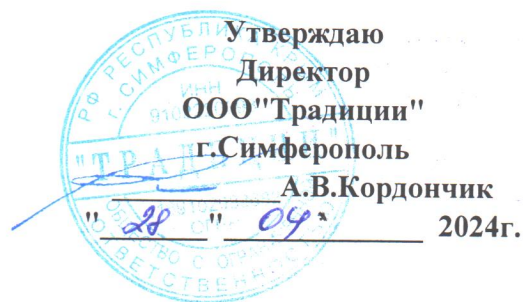
Дата:

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			
7 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	278,00	211
3	Суп молочный с макаронными изделиями	250	7,20	8,10	2,46	200,25	139
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
Второй Завтрак							
1	Вареники ленивые отварные	130	18,41	13,21	17,12	261,24	218
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	120	1,34	0,12	4,20	24,00	70
2	Борщ с капустой и картофелем	300	2,43	6,02	16,13	140,40	82
3	Котлеты рубленые из птицы	110	17,44	16,76	16,28	286,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,06	11,94	49,83	350,00	171
5	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
8	Фрукты свежие	280	1,12	1,12	27,44	123,20	82
Ужин							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	120	5,76	12,84	7,80	16,92	33
2	Рагу из свинины	300	20,02	30,06	29,49	648,00	263
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	Кондитерское изделие	40	0,24	1,88	30,00	146,40	581
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2 Ужин							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

С/п Семин Ю.А.
Медсестра Керченской ШС
И.И. / Ответственный И.Т.

Фактическое ежедневное меню

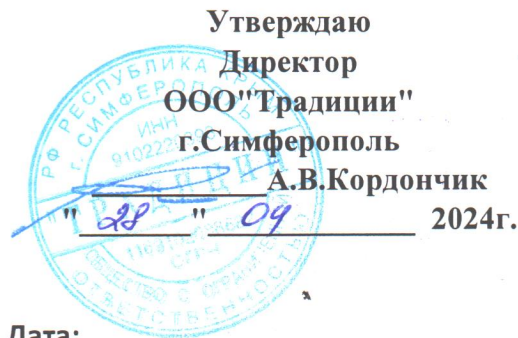


Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево-	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего	ды г		
7 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	120	14,34	2,35	2,04	278,00	211
3	Суп молочный с макаронными изделиями	200	5,76	6,48	19,70	160,20	139
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
Второй Завтрак							
1	Вареники ленивые отварные	110/20	1,84	13,21	17,12	261,24	218
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,12	0,10	3,50	20,00	70
2	Борщ с капустой и картофелем	250	2,03	5,02	13,44	11,70	82
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	9,96	10,74	44,84	315,00	171
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	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
8	Фрукты свежие	180	0,72	0,72	17,64	79,20	82
Ужин							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	4,80	10,70	6,50	14,10	33
2	Рагу из свинины	250	1,67	2,51	24,57	540,00	263
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2 Ужин							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Handwritten signatures and initials at the bottom right of the table, including 'С.С. Романец' and 'С.С. Романец'.



Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
7 день (воскресенье)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Омлет с сыром	120	14,34	23,54	2,04	27,80	211
3	Суп молочный с макаронными изделиями	200	0,58	0,65	1,97	16,02	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	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
Второй Завтрак							
1	Вареники ленивые отварные	110/20	18,41	13,21	17,12	261,24	218
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,78	0,07	2,45	14,00	70
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,62	0,40	10,75	9,36	82
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,30	8,95	37,37	262,50	171
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
8	Фрукты свежие	180	0,72	0,72	17,64	79,20	82
Ужин							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	70	3,36	0,75	4,55	9,87	33
2	Рагу из свинины	225	1,50	2,25	22,11	486,00	263
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	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2 Ужин							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							