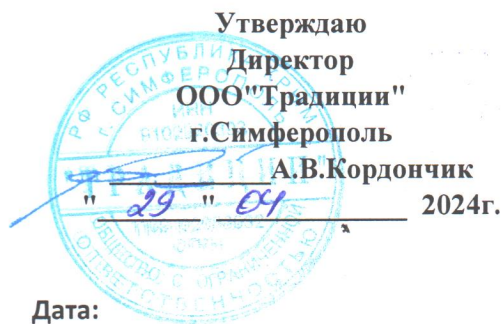


Фактическое ежедневное меню



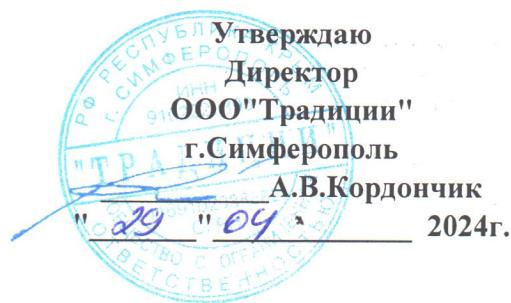
Дата:

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>8 день (понедельник)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	20	1,60	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	8,73	15,31	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	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
<b>2 Завтрак</b>							
1	Блинчики с молоком сгущенным	100/20	6,52	3,71	40,47	221,00	396
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Салат из соленых огурцов с луком	120	0,96	7,20	3,12	81,60	16
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	300	6,59	6,32	19,84	177,90	102
3	Тефтели 2 вариант с соусом	150	10,17	11,30	12,87	193,64	279
4	Каша пшеничная рассыпчатая	200	8,55	10,01	50,08	325,00	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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
8	Фрукты свежие	280	1,12	1,12	27,44	123,20	82
<b>Ужин</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	120	1,32	0,24	4,56	26,40	70
2	Рыба, тушеная в томате с овощами	200	19,50	9,90	7,60	210,00	229
3	Картофель отварной	250	4,77	7,20	38,36	237,25	310
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	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<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.С. Романец / А.В. Кордончик  
 М.В. / Д.С. /

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>8 день (понедельник)</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	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
<b>2 Завтрак</b>							
1	Блинчики с молоком сгущенным	100/20	6,52	3,71	40,47	221,00	396
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,80	6,00	2,60	68,00	16
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Тефтели 2 вариант с соусом	140	9,49	10,55	12,01	180,73	279
4	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,70	9,01	45,07	292,50	171
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
8	Фрукты свежие	180	0,72	0,72	17,64	79,20	82
<b>Ужин</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,20	3,80	22,00	70
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	120/50	16,58	8,42	6,46	178,50	229
3	Картофель отварной	180	3,43	5,18	27,62	170,82	310
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	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<p>Медицинский работник <i>С.С. Селина</i></p> <p>Зав. столовой <i>М.С. Романец</i></p> <p>Ответственный по питанию <i>И.И. [подпись]</i></p>							

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Керченская школа - интернат  
 с усиленной физической подготовкой"  
 г. Керчь  
 К.С. Романец  
 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			
<b>8 день (понедельник)</b>							
№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
<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	Какао с молоком	200	4,08	3,54	17,58	118,60	382
<b>2 Завтрак</b>							
1	Блинчики с молоком сгущенным	100/20	6,52	3,71	40,47	221,00	396
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Салат из соленых огурцов с луком	70	0,56	4,20	1,82	47,60	16
2	Суп картофельный с бобовыми (фасоль)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Тефтели 2 вариант с соусом	140	9,49	1,06	1,20	18,07	279
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,41	7,51	37,56	243,75	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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
8	Фрукты свежие	180	0,72	0,72	17,64	79,20	82
<b>Ужин</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,40	70
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	150	5,63	7,43	5,70	157,50	229
3	Картофель отварной	150	2,86	4,32	23,01	142,35	310
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	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							

С/п. / Семина Ю.А.  
 / Козловская И.С.