

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Керченская школа - интернат  
 с усиленной физической подготовкой"  
 г. Керчь  
 К.С. Романец  
 30 " 04 " 2024г.

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Традиции"  
 г. Симферополь  
 А.В. Кордончик  
 30 " 04 " 2024г.

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>9 день (вторник)</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	40	0,24	1,88	30,00	146,40	581
2	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<b>Обед</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	120	0,3	2,5	7,8	115,0	52
2	Суп из овощей	300	1,91	5,99	10,98	114,30	99
3	Плов	300	32,98	33,78	52,04	644,00	265
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	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
7	Фрукты свежие	280	1,12	1,12	27,44	123,20	82
<b>Ужин</b>							
1	Салат "Любительский"	120	2,16	12,12	8,52	151,2	85
2	Оладьи из печени по-кунцевски	100	10,30	7,10	19,00	286,00	411
3	Пюре картофельное	250	5,11	8,00	34,07	228,75	312
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	Булочка "Домашняя"	100	7,28	12,52	43,92	318,00	424
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>2 Ужин</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

С/С  
 МР  
 1 Семкина Н.А.  
 1 Кордончик А.В.  
 1 Прохорова Ч.Т.

Фактическое ежедневное меню

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  
 " 30 " 04 2024г.

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>9 день (вторник)</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
2	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<b>Обед</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	0,2	2,1	6,5	95,8	52
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
3	Плов	250	27,48	28,15	43,37	536,67	265
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
7	Фрукты свежие	180	0,72	0,72	17,64	79,20	82
<b>Ужин</b>							
1	Салат "Любительский"	100	1,8	10,1	7,1	126	85
2	Оладьи из печени по-кунцевски	100	10,30	7,10	19,00	28,60	411
3	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
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	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>2 Ужин</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

С.С. Селина  
 Керченская школа-интернат  
 Ответственный по питанию

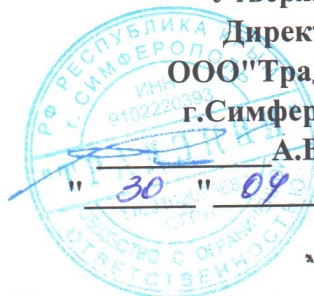
Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Керченская школа интернат  
 с усиленной физической подготовкой"  
 г. Керчь



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 всего	Жиры г всего	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
<b>9 день (вторник)</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
2	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<b>Обед</b>							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	0,2	1,5	4,5	67,1	52
2	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99
3	Плов	250	2,75	28,15	43,37	536,67	265
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
7	Фрукты свежие	180	0,72	0,72	17,64	79,20	82
<b>Ужин</b>							
1	Салат "Любительский"	70	1,26	7,07	4,97	88,2	85
2	Оладьи из печени по-кунцевски	90	9,27	6,39	17,10	25,74	411
3	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312
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	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>2 Ужин</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

С/г. Рещина Ю.А.  
 М.С. Косяченко  
 М.С. Прохорова