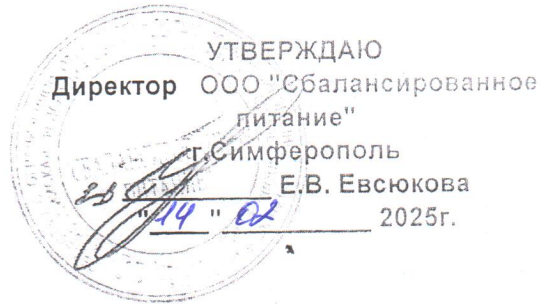


Фактическое ежедневное меню



Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 Керченская школа - интернат
 с отделением физической подготовки"
 .Керчь
 К.С. Романец
 02 _____ 2025г.



Дата: 14.02.25г

Сезон: Зимний; Возрастная категория 7-11 лет аллергический дерматит

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
5 день (пятница)						
<i>Завтрак</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
255	Каша вязкая овсянная с сахаром (б/мол.,)	200	5,7	11,1	26,5	233,3
324	Пудинг из творога с яблоками (б/яиц)	125	19,50	11,38	18,38	253,8
433	Сметана 15 %	15	0,36	2,25	0,49	23,6
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
<i>Второй Завтрак</i>						
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
389	Сок фруктовый	200	0,60	0,40	32,60	136,4
<i>Обед</i>						
16	Салат из соленых огурцов с луком	70	0,56	4,20	1,82	47,60
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,6
403	Шницель натуральный рубленный (из телятины)	90	22,44	10,32	0,60	184,8
312	Пюре, картофельное (б/молока)	150	3,06	4,80	20,44	137,3
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
495	Компот из смеси сухофруктов	180	0,54	0,09	18,09	75,6
<i>Ужин</i>						
88	Винегрет овощной	70	0,98	7,07	4,62	86,10
299	Рыба, тушенная в томате с овощами	140	13,70	2,30	6,70	103,0
304	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,65	5,37	36,68	209,7
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
<i>Второй ужин</i>						
580(ПР)	Кондитерские изделия	20	0,78	6,12	12,50	108,2
386	Кисломолочный напиток	180	5,40	2,25	7,20	58,5

Медицинский работник

Евсюкова Е.В.
 14.02.25г