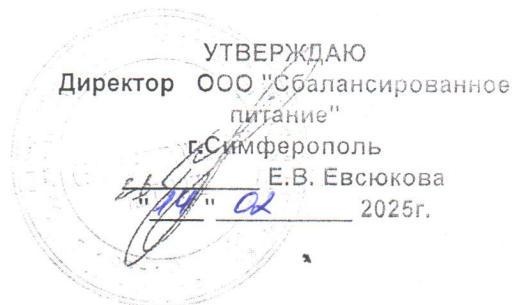


Фактическое ежедневное меню



Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 Керченская школа - интернат
 с усиленной физической подготовкой"
 г. Керчь
 К.С. Романец
 2025г.



Дата: 14.02.25г

Сезон: Зимний; Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	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
3	Ветчина (порциями)	25	3,60		6,40		0,00	72,00
121	Суп молочный с крупой (овсянка)	300	4,46		5,36		9,22	106,8
324	Пудинг из творога с яблоками	170	26,52		15,47		24,99	345,1
433	Сметана 15 %	20	0,48		3,00		0,65	31,5
573(пр)	Хлеб пшеничный	70	5,32		0,56		34,44	163,8
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40		0,65		19,90	99,0
457	Чай с сахаром	200	0,20		0,10		9,30	38,0
<i>Второй Завтрак</i>								
338	Плоды свежие	300	4,50		1,50		63,00	288,0
389	Сок фруктовый	200	1,00		0,00		20,20	84,8
<i>Обед</i>								
16	Салат из соленых огурцов с луком	120	0,96		7,20		3,12	81,60
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	300	6,59		6,32		19,84	177,9
267	Шницель натуральный рубленый	130	22,47		46,52		10,69	554,1
312	Пюре картофельное	250	5,11		8,00		34,07	228,8
573(пр)	Хлеб пшеничный	80	6,08		0,64		39,36	187,2
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40		0,65		19,90	99,0
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60		0,10		20,10	84,0
<i>Ужин</i>								
88	Винегрет овощной	120	1,68		12,12		7,92	147,60
14	Масло сливочное (порциями)	15	0,12		10,88		0,20	99,0
299	Рыба, тушенная в томате с овощами	200	19,57		3,29		9,57	147,1
304	Рис отварной с маслом сливочным	180	4,38		6,45		44,02	251,6
573(пр)	Хлеб пшеничный	80	6,08		0,64		39,36	187,2
575(пр)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40		0,65		19,90	99,0
457	Чай с сахаром	200	0,20		0,10		9,30	38,0
<i>Второй ужин</i>								
581(пр)	Кондитерские изделия	50	2,95		2,35		37,50	183,0
386	Кисломолочный напиток	200	6,00		1,00		8,00	65,0

Медицинский работник
 Зав. столовой
 Ответственный по питанию

Евсюкова Е.В.
Романец К.С.
Романец К.С.

Фактическое ежедневное меню



Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Керченская школа - интернат
 усиленной физической подготовкой"
 г.Керчь
 К.С. Романец
 2025г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ООО "Сбалансированное
 питание"
 г.Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "14" 02 2025г.

Дата: 14.02.25

Сезон: Зимний; Возрастная категория 7-11 лет

№	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
121	Суп молочный с крупой (овсянка)	200	2,97	3,57	6,14	71,2
324	Пудинг из творога с яблоками	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	1,00	0,00	20,20	84,8
<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
267	Шницель натуральный рубленый	90	15,56	32,21	7,40	383,6
312	Пюре картофельное	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>						
581(пр)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,2
386	Кисломолочный напиток	180	5,40	0,90	7,20	58,5

Медицинский работник

Евсюкова Е.В.

Фактическое ежедневное меню



Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Керченская школа - интернат
 с усиленной физической подготовкой"
 г. Керчь
 К.С. Романец
 02 2025г.

УТВЕРЖДАЮ
 Директор ООО "Сбалансированное
 питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 14 " 02 2025г.

Дата: 14.02.25г

Сезон: Зимний; Возрастная категория 12-18 лет

№	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		
121	Суп молочный с крупой (овсянка)	250	3,71	4,47	7,68	89,0		
324	Пудинг из творога с яблоками	150	23,40	13,65	22,05	304,5		
433	Сметана 15 %	20	0,48	3,00	0,65	31,5		
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0		
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,2		
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0		
<i>Второй завтрак</i>								
338	Фрукты свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0		
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,8		
<i>Обед</i>								
16	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,80	6,00	2,60	68,00		
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,3		
267	Шницель натуральный рубленый	110	19,02	39,37	9,05	468,9		
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,7		
573(ПР)	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,4		
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,2		
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,0		
<i>Ужин</i>								
88	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00		
299	Рыба, тушеная в томате с овощами	150	14,68	2,46	7,18	110,4		
304	Рис отварной с маслом сливочным	180	4,38	6,45	44,02	251,6		
573(ПР)	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,4		
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,2		
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0		
<i>Второй ужин</i>								
581(ПР)	Кондитерские изделия	30	1,77	1,41	22,50	109,8		
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0		

Медицинский работник

Евсюкова Е.В.