

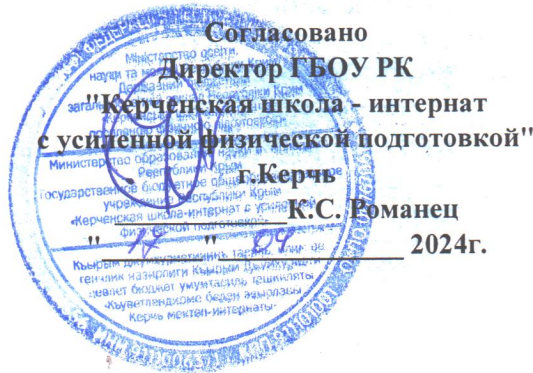


Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
10 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Икра кабачковая консервированная	60	1,64	4,31	8,73	80,28	150
3	Вареники с картофелем	200	2,14	5,49	3,94	29,30	395
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
2 Завтрак							
1	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Салат из свеклы отварной	70	1,0	4,2	5,8	65,0	52
2	Суп любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155
3	Рыба, запеченная под молочным соусом	250	17,00	17,03	24,18	317,50	233
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
7	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Ужин							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,40	70
2	Шницель натуральный рубленый	90	1,06	32,21	7,40	383,63	267
3	Капуста тушеная	50	1,02	1,84	3,95	38,50	139
4	Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,30	305
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	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 / Селина Ю.А.
 / Косенко Л.С.
 / Роговская И.Т.

Фактическое ежедневное меню



Утверждаю
 Директор
 ООО "Границы"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 17 " _____ 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			
10 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Икра кабачковая консервированная	80	2,18	5,75	11,64	107,04	150
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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
2 Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Салат из свеклы отварной	100	1,4	6,0	8,3	92,8	52
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба, запеченная под молочным соусом	250	17,00	17,03	24,18	317,50	233
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
7	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Ужин							
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,20	3,80	22,00	70
2	Шницель натуральный рубленый	100	10,56	35,79	8,23	426,25	267
3	Капуста тушеная	80	1,63	2,94	6,31	61,60	139
4	Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,30	305
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	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							

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			
10 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Икра кабачковая консервированная	100	2,7	7,2	14,5	133,8	150
3	Вареники с картофелем	235/15	26,78	6,86	49,24	366,22	395
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
2 Завтрак							
1	Кондитерское изделие	40	0,24	1,88	30,00	146,40	581
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Салат из свеклы отварной	120	1,7	7,2	9,9	111,4	52
2	Суп любительский	300	7,08	3,12	30,36	202,80	155
3	Рыба, запеченная под молочным соусом	300	20,40	20,43	29,01	681,00	233
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
7	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82
Ужин							
1	Овощи натуральные по сезону	120	1,32	0,24	4,56	50,40	70
2	Шницель натуральный рубленый	110	10,56	39,37	9,05	468,88	267
3	Капуста тушеная	100	2,04	3,68	7,89	77,00	139
4	Рис припущенный	100	2,43	2,87	24,45	133,30	305
5	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	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.С. Романец
 А.В. Кордончик
 Ю.А. ...
 В.Т. ...