



Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (манной)	200	3,0	3,6	6,1	71,2	121
3	Вареники с творогом	200	21,43	5,49	39,39	292,97	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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
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	Овощи натуральные по сезону	70	0,77	0,14	2,66	15,40	70
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Голубцы ленивые	240/30	16,78	14,06	28,11	305,89	298
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	0,7	0,1	32,0	132,8	349
7	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Ужин							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	70	3,4	7,5	4,6	98,7	33
2	Плов из птицы	200	1,80	8,95	36,45	298,67	291
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	Крендель сахарный	50	3,54	6,57	27,87	185,00	415
7	Чай каркаде	200	0,0	0,0	14,0	56,0	461
2 Ужин							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

С/р / Селина Ю.А.
 / Колесникова И.С.
 / Прохорова И.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
 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			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Суп молочный с крупой (манной)	200	3,0	3,6	6,1	71,2	121
3	Вареники с творогом	200	2,14	5,49	39,39	292,97	395
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2 Завтрак							
1	Кондитерское изделие	25	0,15	1,18	18,75	91,50	581
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,10	0,20	3,80	22,00	70
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Голубцы ленивые	270/30	18,65	15,63	31,23	339,87	298
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	0,7	0,1	32,0	132,8	349
7	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Ужин							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	100	4,8	10,7	6,5	141,0	33
2	Плов из птицы	250	22,52	11,18	45,57	373,33	291
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	Крендель сахарный	75	5,31	9,86	41,81	277,50	415
7	Чай каркаде	200	0,0	0,0	14,0	56,0	461
2 Ужин							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

С.С. Семин / Семин А.В.
 А.В. Кордончик / Кордончик А.В.
 М.А. / М.А.

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			
13 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Суп молочный с крупой (манной)	250	3,7	4,5	7,7	89,0	121
3	Вареники с творогом	200	21,43	5,49	39,39	292,97	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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
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	Овощи натуральные по сезону	120	1,32	0,24	4,56	50,40	70
2	Суп картофельный с рыбой	300	14,16	46,80	12,96	150,60	119
3	Голубцы ленивые	270/30	18,65	15,63	31,23	339,87	298
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	0,7	0,1	32,0	132,8	349
7	Фрукты свежие	300	1,20	1,20	29,40	132,00	82
Ужин							
1	Салат из свеклы с сыром и чесноком	120	5,8	12,8	7,8	169,2	33
2	Плов из птицы	300	27,02	13,42	54,68	448,00	291
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	Крендель сахарный	100	7,08	13,14	55,74	370,00	415
7	Чай каркаде	200	0,0	0,0	14,0	56,0	461
2 Ужин							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Сектор / Служба (Ю.А.)
 Керченская / Керченская (А.С.)
 №1 / (Т.С. Романец 4.1)