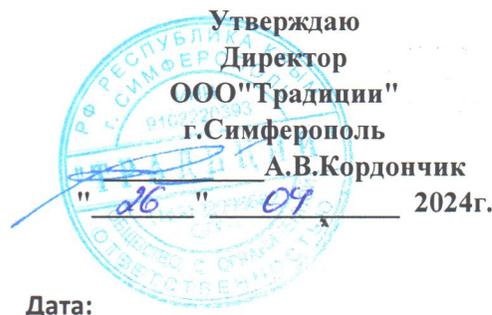


Фактическое ежедневное меню



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			
<b>5 день (пятница)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Бутерброды горячие с сыром	50	0,00	8,32	14,84	157,00	7
3	Икра кабачковая консервированная	100	2,73	7,19	14,55	133,80	150
4	Омлет натуральный	106	9,85	17,54	1,86	204,69	210
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	40	3,00	3,92	29,76	166,00	582
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	120	0,84	0,12	2,28	14,40	70
2	Щи из свежей капусты с картофелем	300	21,18	5,94	9,48	107,70	88
3	Шницель рыбный натуральный	130	14,51	17,75	17,51	288,36	235
4	Пюре картофельное	250	5,11	8,00	34,07	228,75	312
5	Хлеб пшеничный	80	6,08	0,64	39,36	187,20	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
8	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82
<b>Ужин</b>							
1	С-т картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	120	2,1	7,4	11,1	119,4	42
2	Гуляш из филе куриного в молочном соусе	125	15,50	21,25	4,00	215,00	436
3	Макаронные изделия отварные с маслом	200	7,28	7,71	40,61	260,95	203
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 "Веснушка"	100	7,80	6,12	47,80	278,00	429
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

С.А. Семичина  
И.А. Семичина  
И.А. Семичина  
И.А. Семичина

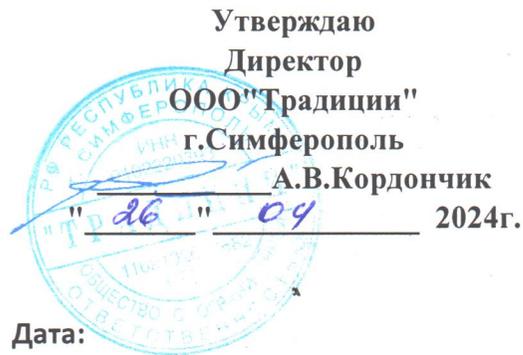
Фактическое ежедневное меню



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>5 день (пятница)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Бутерброды горячие с сыром	50	0,00	8,32	14,84	157,00	7
2	Икра кабачковая консервированная	80	2,18	5,75	11,64	107,04	150
4	Омлет натуральный	106	9,85	17,54	1,86	204,69	210
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	100	0,70	0,10	1,90	12,00	70
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
7	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
8	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<b>Ужин</b>							
1	С-т картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	100	1,7	6,2	9,2	99,5	42
2	Гуляш из филе куриного в молочном соусе	110	13,64	18,70	3,52	189,20	436
3	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
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 "Веснушка"	75	5,85	4,59	35,85	208,50	429
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
<p>Медицинский работник Зав. столовой</p> <p style="text-align: right;">С.С. Селина А.В. Кордончик</p>							



Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
<b>5 день (пятница)</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Бутерброды горячие с сыром	50	0,00	8,32	14,84	157,00	7
2	Икра кабачковая консервированная	60	1,64	4,31	8,73	80,28	150
4	Омлет натуральный	106	9,85	17,54	1,86	204,69	210
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<b>2 Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
<b>Обед</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,49	0,07	1,33	8,40	70
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	110	12,28	15,02	14,82	244,00	235
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312
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	Кисель из повидла, джема	200	0,13	0,00	30,65	120,00	360
8	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
<b>.Ужин</b>							
1	С-т картофельный с солеными огурцами и зеленым горошком	70	1,2	4,3	6,5	69,7	42
2	Гуляш из филе куриного в молочном соусе	110	13,64	18,70	3,52	189,20	436
3	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
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 "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	13,90	429
7	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							