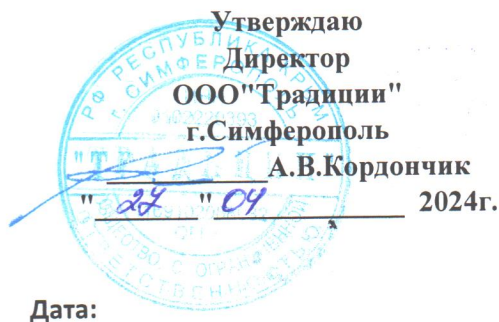


Фактическое ежедневное меню



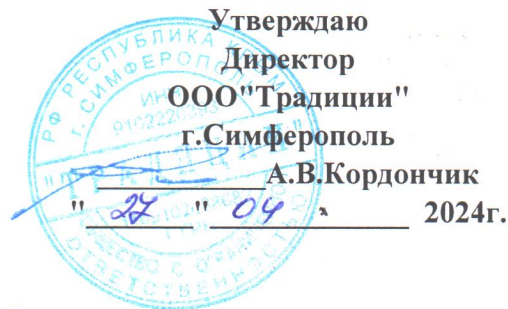
Дата:

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			
6 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14
2	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	19,41	15,19	49,74	413,57	222
3	Суп молочный с крупой (овсянка)	250	3,71	4,47	7,68	89,00	121
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	40	3,00	3,92	29,76	166,00	582
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	120	1,34	0,12	4,20	24,00	70
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	300	26,34	33,36	18,47	127,20	104
3	Биточки запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)	250	15,00	29,63	40,23	496,67	272
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	280	1,12	1,12	27,44	123,20	82
Ужин							
1	Икра морковная	120	4,56	9,72	9,00	141,60	95
2	Запеканка картофельная с печенью с м/с	300	31,63	25,61	39,00	529,66	284
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
5	Пирожки печеные из дрожжевого теста	75	4,00	3,38	22,38	386,25	535
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
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
 С.С. Романец
 А.В. Кордончик

Фактическое ежедневное меню

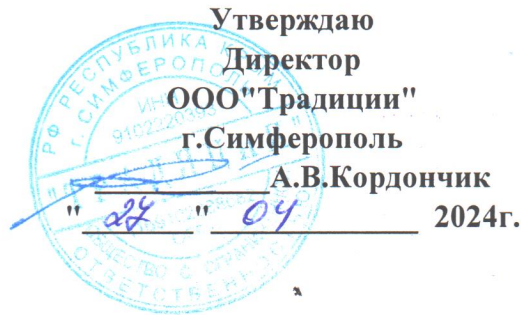


Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
6 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	18,12	14,18	46,42	386,00	222
3	Суп молочный с крупой (овсянка)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	25	1,88	2,45	18,60	103,75	582
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	100	1,12	0,10	3,50	20,00	70
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	250	2,20	2,78	15,39	106,00	104
3	Биточки запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)	250	15,00	29,63	40,23	496,67	272
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	Икра морковная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95
2	Запеканка картофельная с печенью с м/с	250	26,36	21,34	32,50	441,38	284
3	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Пирожки печеные из дрожжевого теста	75	4,00	3,38	22,38	386,25	535
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2 Ужин							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

С/р. Велика Ю.А.
 К/р. Кривошеина М.С.
 И/р. Прохорова И.И.



Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
6 день (суббота)							
Завтрак							
1	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	15,53	12,15	39,79	330,86	222
3	Суп молочный с крупой (овсянка)	200	2,97	3,57	6,14	71,20	121
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Соки овощные, фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,78	0,07	2,45	14,00	70
2	Суп картофельный с мясными фрикадельками	200	1,76	2,22	12,31	84,80	104
3	Биточки запеченные под сметанным соусом с рисом (по-казацки)	225	13,50	26,67	36,21	447,00	272
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	Икра морковная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95
2	Запеканка картофельная с печенью с м/с	225	23,73	19,21	29,25	397,24	284
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Пирожки печеные из дрожжевого теста	75	4,00	3,38	22,38	386,25	535
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2 Ужин							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							