



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>10 день (среда)</b>							
<b>Завтрак</b>							
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
<b>2 Завтрак</b>							
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
<b>Обед</b>							
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
<b>Ужин</b>							
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
<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.С. Селина  
 А.В. Кордончик  
 И.И. Романец

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			
<b>10 день (среда)</b>							
<b>Завтрак</b>							
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
<b>2 Завтрак</b>							
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
<b>Обед</b>							
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
<b>Ужин</b>							
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
<b>2 Ужин</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник		С.С. Селина					
Зав. столовой		И.С. Кордончик					
Ответственный по питанию		И.П. Романец					

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>10 день (среда)</b>							
<b>Завтрак</b>							
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
<b>2 Завтрак</b>							
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
<b>Обед</b>							
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
<b>Ужин</b>							
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
<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.С. Романец  
 А.В. Кордончик  
 Ю.А. ...