

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Феодосийская санаторная
 школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 14 " июня 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 2024г.

Дата:

Сезон: Летний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
3 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
3	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
7	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Икра овощная	100	1,30	2,70	3,80	45,00	52
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
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 каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
Полдник							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Ужин							
1	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00	71
2	Шницели припущенные из птицы	110	22,00	19,80	11,79	312,71	372
3	Капуста тушеная	180	3,67	6,62	14,20	138,60	139
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Медицинский работник							
Зав. столовой			<i>Н. В. Соколова</i>				
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Летний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
3 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Макароны отварные с сыром	125	8,46	9,95	21,32	209,00	204
2	Каша жидкая молочная рисовая	200	7,4	1,2	32,6	271,4	182
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
7	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Икра овощная	70	0,91	1,89	2,66	31,50	52
2	Суп любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	13,73	312
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
Полдник							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Ужин							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,00	71
2	Шницели припущенные из птицы	90	18,00	16,20	9,64	255,86	372
3	Капуста тушеная	150	3,06	5,52	11,84	115,50	139
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	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
Е.В. Евсюкова							