

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК "Лозовская специальная
школа - интернат"
И.Е.Карлюга
2025г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор ООО "Сбалансированное
питание"
г.Симферополь
Е.В. Евсюкова
2025г.

Дата: 16.04.2025

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	3 день (среда)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
326	Суфле творожное	100/15	16,65	9,86	17,85	230,0
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	10,72	32,38	251,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,6
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	15	0,89	0,71	11,25	54,9
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,0
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,0
117	Суп из овощей с фасолью	200	3,20	3,94	7,38	77,8
429	Голубцы с мясом и рисом	250	17,26	16,45	15,32	279,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,6
486	Компот из свежих плодов и ягод	200	0,10	0,10	11,10	46,00
	Полдник					
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,8
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
	Ужин					
30	Салат из свеклы с зеленым горошком	70	1,05	4,34	5,32	64,4
300	Рыба, запеченная в омлете	130	19,18	4,77	4,98	139,8
476	Картофель запеченный	150	4,10	15,10	33,60	286,0
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,4
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					