

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: 18.04.2025

Сезон: Весенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
	5 день (пятница)					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,0
121	Суп молочный с крупой (овсянка)	250	3,71	4,47	7,68	89,0
324	Пудинг из творога с яблоками	150	23,40	13,65	22,05	304,5
433	Сметана 15 %	20	0,48	3,00	0,65	31,5
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,0
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,2
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	20	1,18	0,94	15,00	73,2
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,0
	Обед					
16	Салат из соленых огурцов с луком	100	0,80	6,00	2,60	68,00
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,3
267	Шницель натуральный рубленный	110	19,02	39,37	9,05	468,9
312	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,7
573(ПР)	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,4
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,2
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,0
	Полдник					
338	Плоды свежие	200	3,00	1,00	42,00	192,0
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,8
	Ужин					
27	Салат из свеклы и моркови	100	1,30	6,10	7,30	89,00
299	Рыба, тушеная в томате с овощами	150	14,68	2,46	7,18	110,4
304	Рис отварной с маслом сливочным	180	4,38	6,45	44,02	251,6
573(ПР)	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,4
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,2
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					