

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата: 14.05.2025

Сезон: Весенний; Возрастная категория 12-18 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	120/20	20,27	12,00	21,73	280,0
181	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,8
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
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,0
	Обед					
70	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,0
117	Суп из овощей с фасолью	250	4,00	4,93	9,23	97,3
429	Голубцы с мясом и рисом	280	19,33	18,43	17,16	312,5
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,8
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,2
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	100	1,50	6,20	7,60	92,0
300	Рыба, запеченная в омлете	140	20,65	5,13	5,37	150,5
476	Картофель запеченный	180	4,92	18,12	40,32	343,2
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,8
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					