

Фактическое ежедневное меню

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



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



Дата: 07.09.2025

Меню

Сезон: Осенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-	ЭЦ, ккал
			всего	всего	ды, г	
	7 день					
	Завтрак					
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
15	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00
210	Омлет натуральный	80	7,43	13,24	1,41	154,48
230	Каша манная молочная жидкая	220/5	6,83	7,24	34,29	229,39
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
462	Какао с молоком	200	3,30	2,90	13,80	94,00
	Второй Завтрак					
581(ПР)	Кондитерские изделия	15	0,89	0,71	11,25	54,90
386	Кисломолочный напиток	200	6,00	1,00	8,00	65,00
	Обед					
196	Кабачки, запеченные под соусом	100	4,10	4,10	14,70	112,00
118/109	Суп с клецками	250	5,60	4,80	10,18	115,00
367	Жаркое по - домашнему	280	31,55	30,05	25,01	496,53
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
494	Компот из плодов или ягод сушеных	200	0,30	0,01	17,50	72,00
	Полдник					
338	Плоды свежие	200	0,80	0,80	19,60	94,00
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
	Ужин					
71	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00
308	Котлеты рыбные любительские	140	17,50	2,10	7,28	117,60
304	Рис отварной с маслом сливочным	180	4,38	6,45	44,02	251,64
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
	Итого за прием	730	31,02	9,83	112,86	662,24
	Второй ужин					
389	Сок фруктовый	200	1,00	0,00	20,20	84,80
581(ПР)	Кондитерские изделия	15	0,89	0,71	11,25	54,90
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					