

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
9 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Ветчина (порциями)	25	5,65	5,23	0,00	70,00	16
3	Каша вязкая молочная овсяная	250	11,9	18,7	53,8	432,9	173
4	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Икра свекольная	120	4,56	9,72	9,00	141,60	95
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	300	6,59	6,32	19,84	177,90	102
3	Биточки (особые) (говядина)	120	17,17	27,45	14,55	377,45	269
4	Макаронные изделия отварные с м/с	200	7,28	7,71	40,61	260,95	203
5	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Полдник							
1	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	120	2,52	4,56	16,44	141,60	486
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Рагу из птицы	300	20,57	19,32	26,06	360,00	289
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
А. Ю. Соколовыча [Signature]							

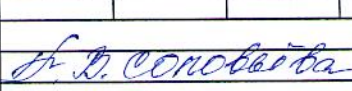
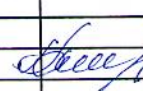
Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "07. Июля" 2025г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "07. Июля" 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры	
			всего	всего	ы г			
9 день								
Завтрак								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Ветчина (порциями)	25	5,65	5,23	0,00	70,00	16	
3	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173	
4	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285	
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573	
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574	
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	
Второй Завтрак								
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Обед								
1	Икра свекольная	100	3,8	8,10	7,50	118,00	95	
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102	
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269	
4	Макаронные изделия отварные с м\с	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203	
5	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573	
6	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574	
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342	
Полдник								
1	Фрукты свежие	270	1,08	1,08	26,46	118,80	82	
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
Ужин								
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486	
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
3	Рагу из птицы	250	17,94	16,10	21,71	300,00	289	
4	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573	
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574	
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Ужин 2								
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385	
Медицинский работник								
Зав. столовой								
Ответственный по питанию								