

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
санаторная
"Феодосийская
школа-интернат"
г. Феодосия
И.В. Калинин
"08" июня 2025г.

Утверждаю
Директор
ООО "Сбалансированное питание"
г. Симферополь
Е.В. Евсюкова
"08" июня 2025г.

Дата:

Сезон: Летний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
3 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Макароны отварные с сыром	125	8,46	9,95	21,32	209,00	204
2	Каша жидкая молочная рисовая	200	7,4	1,2	32,6	271,4	182
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Обед							
1	Икра овощная	70	0,91	1,89	2,66	31,50	52
2	Суп любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	13,73	312
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
6	Хлеб ржано- пшеничный	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
Полдник							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,00	71
2	Шницели припущенные из птицы	90	18,00	16,20	9,64	255,86	372
3	Рис отварной с овощами	150	4,80	4,50	30,80	183,00	460
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Должностное лицо
Е.В. Евсюкова
Соловьевичева

Должностное лицо
И.В. Калинин

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК
"Феодосийская санаторная
школа-интернат"
г. Феодосия
И.В. Калинина
02.10.2025г.

Утверждаю
Директор
ООО "Сбалансированное питание"
г.Симферополь
Е.В.Евсюкова
"02" июля 2025г.

Data:

Сезон: Летний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
3 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
3	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Обед							
1	Икра овощная	100	1,30	2,70	3,80	45,00	52
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
5	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
7	Чай каркаде	200	0,00	0,01	14,00	56,00	461
Полдник							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00	71
2	Шницели припущенные из птицы	110	22,00	19,80	11,79	312,71	372
3	Рис отварной с овощами	180	5,76	5,40	36,96	219,60	460
3	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Медицинский работник			Д. Ю. Соловьева				
Зав. столовой			С. Ю. Соловьева				
Ответственный по питанию			С. Ю. Соловьева				