

Фактическое ежедневное меню

Согласовано

Директор ГБОУ РК

"Феодосийская санаторная
школа-интернат"

г. Феодосия

И.В. Калинина

"03" июля 2025г.

Утверждаю

Директор

ООО "Сбалансированное питание"

г. Симферополь

Е.В. Евсюкова

"03" июля 2025г.

Дата:

Сезон: Летний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г всего	Жиры г всего	Углерод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
4 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	15
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
4	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173
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 с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	30	1,17	9,18	18,75	162,30	580
2	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	100	0,80	0,10	1,70	10,00	71
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
2	Плов из птицы	250	2,25	11,18	45,57	373,33	291
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат "ШКОЛЬНЫЕ ГОДЫ" (огурцы свежие, капуста б/к, помидоры)	100	1,50	10,10	4,40	115,00	36
2	Котлеты домашние (говядина)	110	13,37	25,54	10,07	322,83	271
3	Картофель отварной с луком	180	3,68	5,76	24,53	164,70	126
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	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	467
Медицинский работник			Дядюхов Сергей В. Б.				
Зав. столовой			Н.В. Соколов				
Ответственный по питанию			Солдатов Николай Н.				

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Летний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
4 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	15
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
4	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Обед							
1	Овощи натуральные по сезону	70	0,56	0,07	1,19	7,00	71
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Плов из птицы	200	18,01	8,95	36,45	298,67	291
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Салат "Школьные годы" (огурцы свежие, капуста б/к, помидоры)	70	1,05	7,07	3,08	80,50	36
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271
3	Картофель отварной с луком	150	3,06	4,80	20,44	137,25	126
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	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
7	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							