

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "10" Января 2025г.

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "10" Января 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
1 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
3	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
1	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
Обед							
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	12,89	17,87	7,29	241,20	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
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	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	110/50	15,60	7,92	6,08	168,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	15,00	125
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Феодосийская санаторная
 школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "10" *Феврала* 2025г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "10" *Феврала* 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
1 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173
3	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	15
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
Обед							
1	Салат из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	100	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
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	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	130/50	17,55	8,91	6,84	189,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Евсюкова Е.В. Евсюкова М.В. Соловьева				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ	№
			всего	всего	ы г		
1 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	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	15
4	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173
5	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
6	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
7	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
8	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2	Кондитерское изделие	30	1,17	9,18	18,75	162,30	580
Обед							
1	Салат из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	110	15,75	21,85	8,91	294,80	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	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	Соки 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	Рыба, тушенная в томате с овощами	120/50	16,58	8,42	6,46	178,50	229
4	Картофель отварной с маслом сливочным	220	4,23	8,30	29,31	220,00	125
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Согласовано
Директор ГБОУ РК

"Феодосийская санаторная
школа-интернат"

г. Феодосия

И.В. Калинина

" 10 " февраля 2025г.



Утверждаю

Директор

ООО "Сбалансированное питание"

г. Симферополь

Е.В. Евсюкова

" 10 " февраля 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры	
			всего	всего				
1 день								
Завтрак								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Каша вязкая молочная овсяная	300	11,9	18,7	53,8	432,9	173	
3	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	15	
2	Ветчина (порциями)	25	5,65	5,23	0,00	70,00	16	
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209	
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Второй Завтрак								
1	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
2	Кондитерское изделие	30	1,17	9,18	18,75	162,30	580	
Обед								
1	Салат из моркови	120	1,44	7,20	13,44	124,80	21	
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	300	6,59	6,32	19,84	177,90	102	
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	110	17,18	23,83	9,72	321,60	297	
4	Макаронные изделия отварные с маслом	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	Соки 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	
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
3	Рыба, тушенная в томате с овощами	130/50	17,55	8,91	6,84	189,00	229	
4	Картофель отварной с маслом сливочным	250	4,81	9,43	33,31	250,00	125	
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Ужин 2								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			И.В. Добровольская					
Зав. столовой			Н.В. Соловьева					
Ответственный по питанию			Н.В. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "10" февраля 2025г.

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "10" февраля 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры	
			всего	всего				
1 день								
Завтрак								
1	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	200	5,7	3,3	35,9	198,1	173	
2	Омлет натур. на пару б/мол.	115	10,69	13,30	2,02	177,00	210	
3	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573	
4	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574	
5	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Второй завтрак								
1	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
2	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580	
Обед								
1	Салат из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21	
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102	
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	12,89	17,87	7,29	241,20	297	
4	Макаронные изделия отварные с овощами	150	6,00	6,60	31,80	215,00	463	
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573	
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574	
7	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349	
Полдник								
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
2	Фрукты свежие	170	2,55	0,85	35,70	163,20	82	
Ужин								
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486	
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	110/50	15,60	7,92	6,08	168,00	229	
3	Картофель отварной с маслом раст	150	2,90	6,50	25,70	173,00	464	
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573	
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574	
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Ужин 2								
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389	
Медицинский работник			В.Р. Дюрова					
Зав. столовой			Н.В. Соловьева					
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Феодосийская санаторная
 школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "10" *Февраля* 2025г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "10" *Февраля* 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту- ры
			всего	всего			
1 день							
Завтрак							
1	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	250	7,1	4,2	44,9	247,6	173
2	Омлет натур. на пару б/мол.	115	10,69	13,30	2,02	177,00	210
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
Обед							
1	Салат из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	110	15,75	21,85	8,91	294,80	297
4	Макаронные изделия отварные с овощами	180	7,20	7,92	38,16	258,00	463
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
Полдник							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
1	Фрукты свежие	170	2,55	0,85	35,70	163,20	82
Ужин							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	130/50	17,55	8,91	6,84	189,00	229
3	Картофель отварной с маслом раст	180	3,48	7,80	30,84	207,60	464
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
Медицинский работник			В.Е. Дворовская				
Зав. столовой			Н.В. Соколова				
Ответственный по питанию			Н.А. Александровичева				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 10 " *Февраль* 2025г.

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 " 10 " *Февраль* 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет детей с с ограничением глутена

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
1 день							
<i>Завтрак</i>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15
3	Каша жидкая (пшениная) на молоке с водой	200	7,38	10,54	30,15	244,62	255
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
5	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<i>Второй Завтрак</i>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<i>Обед</i>							
1	Салат из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	12,89	17,87	7,29	241,20	297
4	Макаронны отварные (безглютеновые) с овощами	150	5,17	5,99	28,52	188,40	205
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<i>Полдник</i>							
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
<i>Ужин</i>							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	110/50	15,60	7,92	6,08	168,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	15,00	125
4	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
5	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<i>Ужин 2</i>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Добровольская				
Зав. столовой			О.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			М.А. Соловьевская				

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "10" Февраль 2025г.
 Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет детей с аллергической реакцией на рыбу

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
1 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173
3	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	15
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
2	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
Обед							
1	Салат из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	100	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
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	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Биточки (особые)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
3	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "10" *Севрала* 2025г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "10" *Севрала* 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет детей с аллергической реакцией на мясо говядины

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
1 день							
<i>Завтрак</i>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
3	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15
4	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<i>Второй Завтрак</i>							
1	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
<i>Обед</i>							
1	Салат из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	12,89	17,87	7,29	241,20	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<i>Полдник</i>							
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
<i>Ужин</i>							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	110/50	15,60	7,92	6,08	168,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	15,00	125
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
<i>Ужин 2</i>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

В.Е. Добровольская
 И.В. Соколов
 А.А. Селезнев
 И.В. Соколов
 А.А. Селезнев

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "10" Февраля 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет детей с аллергической реакцией на куриный белок

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
1 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	15
3	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй завтрак							
1	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
Обед							
1	Салат из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	90	12,89	17,87	7,29	241,20	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
5	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
6	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
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	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	110/50	15,60	7,92	6,08	168,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	15,00	125
4	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
5	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.А. Шабровская				
Зав. столовой			С.Ю. Соколовская				
Ответственный по питанию			Н.А. Селезневичева				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 "Феодосийская санаторная
 школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 10 " *Февраль* 2025г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 " 10 " *Февраль* 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет детей с аллергической реакцией на куриный белок

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
1 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	15
3	Каша вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
2	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
Обед							
1	Салат из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Фрикадельки из кур или бройлеров-цыплят	100	14,32	19,86	8,10	268,00	297
4	Макаронные изделия отварные с маслом	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
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	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
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	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рыба, тушенная в томате с овощами	130/50	17,55	8,91	6,84	189,00	229
3	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Подребобелевская				
Зав. столовой			Н.В. Симонова				
Ответственный по питанию			М.А. Селезневичева				