

Фактическое ежедневное меню

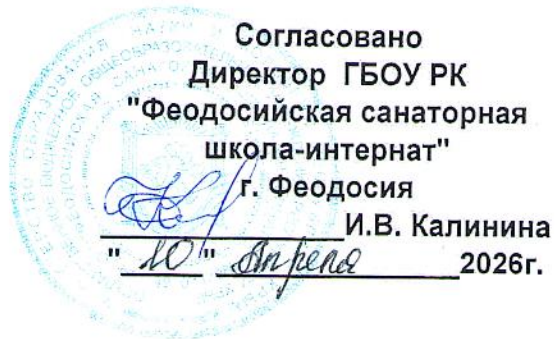
Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Феодосийская санаторная  
 школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "10" *Июня* 2026г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ООО  
 "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Ю.В. Евсюков  
 2026г.  
 Дата: *10.06.26*

Сезон: Весенний; Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
<b>5 день</b>						
<i>Завтрак</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
211	Омлет с сыром	105	12,55	20,60	1,79	243,25
182	Каша жидкая молочная овсяная с м/с	220/5	8,38	13,75	36,72	305,36
573(ПР)	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
467	Напиток из цикория	200	4,50	3,70	18,10	124,00
<i>Обед</i>						
151	Икра баклажанная (промышленного производства)	100	1,70	13,30	5,10	147,00
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25
440	Плов из птицы	300	31,00	37,00	55,40	678,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	100	7,60	0,80	49,20	234,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00
<i>Полдник</i>						
338	Фрукты свежие ( <i>бананы</i> )	180	2,70	0,90	37,80	172,80
545	Сдоба обыкновенная	100	8,00	2,80	47,80	248,00
389	Сок фруктовый ( <i>яблочный</i> )	200	0,60	0,00	35,00	142,40
<i>Ужин</i>						
486	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00
346	Котлеты "Золотая рыбка"	140	23,89	16,61	11,01	289,33
142	Картофель и овощи, тушенные в соусе	180	3,92	15,11	27,19	259,20
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
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
<i>Второй ужин</i>						
386	Кисломолочный напиток ( <i>кефир</i> )	200	5,80	5,00	8,40	102,00
581(ПР)	Кондитерские изделия ( <i>печенье</i> )	20	1,18	0,94	15,00	73,20
<i>Второй ужин дополнительно</i>						
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
Медицинский работник			ДОБРОВОЛЬСКИЙ			
Зав. столовой			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ			
Ответственный по питанию			<i>Д.В. Соколов</i>			

Фактическое ежедневное меню



Дата: 10.08.26г

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево- ды, г	ЭЦ, ккал
			всего	всего		
<b>5 день</b>						
<i>Завтрак</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
211	Омлет с сыром	105	12,55	20,60	1,79	243,25
182	Каша жидкая молочная овсяная с м/с	200/5	7,63	12,52	33,45	278,21
573(ПР)	Хлеб пшеничный	30	2,28	0,24	14,76	70,20
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	20	1,36	0,26	7,96	39,60
467	Напиток из цикория	180	4,05	3,33	16,29	111,60
<i>Обед</i>						
151	Икра баклажанная (промышленного производства)	80	1,36	10,64	4,08	117,60
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60
440	Плов из птицы	250	25,83	30,83	46,17	565,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00
<i>Полдник</i>						
338	Фрукты свежие ( <i>бананы</i> )	180	2,70	0,90	37,80	172,80
545	Сдоба обыкновенная	50	4,00	1,40	23,90	124,00
389	Сок фруктовый ( <i>яблочный</i> )	200	0,60	0,00	35,00	142,40
<i>Ужин</i>						
486	Капуста тушенная с яблоками	80	1,68	3,04	10,96	94,40
346	Котлеты "Золотая рыбка"	120	20,48	14,24	9,44	248,00
142	Картофель и овощи, тушенные в соусе	150	3,26	12,59	22,66	216,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
<i>Второй ужин</i>						
386	Кисломолочный напиток ( <i>кефир</i> )	180	5,22	4,50	7,56	91,80
581(ПР)	Кондитерские изделия ( <i>печенье</i> )	20	1,18	0,94	15,00	73,20
<i>Второй ужин дополнительно</i>						
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ			
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ			
Зав. столовой			<i>В.В. Соколов</i>			
Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК  
 "Феодосийская санаторная  
 школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "10" *Апреля* 2026г.

УТВЕРЖДАЮ  
 Директор ООО  
 "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Ю.В. Евсюков  
 "10" *Апреля* 2026г.  
 Дата: *10.04.26*

Сезон: Весенний; Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-	ЭЦ, ккал
			всего	всего	ды, г	
<b>5 день</b>						
<i>Завтрак</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
3	Ветчина (порциями)	25	3,60	6,40	0,00	72,00
211	Омлет с сыром	105	12,55	20,60	1,79	243,25
182	Каша жидкая молочная овсяная с м/с	250/10	9,68	15,88	42,43	352,86
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	50	3,40	0,65	19,90	99,00
467	Напиток из цикория	200	4,50	3,70	18,10	124,00
<i>Обед</i>						
151	Икра баклажанная (промышленного производства)	150	2,55	19,95	7,65	220,50
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	350	7,69	7,38	23,15	207,55
440	Плов из пшеницы	300	31,00	37,00	55,40	678,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	135	10,26	1,08	66,42	315,90
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	60	4,08	0,78	23,88	118,80
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00
<i>Полдник</i>						
338	Плоды свежие <i>(бананы)</i>	280	4,20	1,40	58,80	268,80
545	Сдоба обыкновенная	100	8,00	2,80	47,80	248,00
389	Сок фруктовый <i>(яблочный)</i>	200	0,60	0,00	35,00	142,40
<i>Ужин</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
486	Капуста тушеная с яблоками	150	3,15	5,70	20,55	177,00
346	Котлеты "Золотая рыбка"	150	25,60	17,80	11,80	310,00
142	Картофель и овощи, тушеные в соусе	250	5,44	20,98	37,76	360,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00
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
<i>Второй ужин</i>						
386	Кисломолочный напиток <i>(кефир)</i>	200	5,80	5,00	8,40	102,00
581(ПР)	Кондитерские изделия <i>(печенье)</i>	30	1,77	1,41	22,50	109,80
<i>Второй ужин дополнительно</i>						
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,0
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ			
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ			
Зав. столовой			<i>Н.В. Соколовва</i>			
Ответственный по питанию						

Согласовано  
Директор ГБОУ РК"Феодосийская санаторная  
школа-интернат"

г. Феодосия

И.В. Калинина

"10" *Июня* 2026г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор ООО

"Сбалансированное питание"

г. Симферополь

Ю.В. Евсюков

"10" *Июня* 2026г.

Дата: 10.06.26г

Сезон: Весенний; Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углево-	ЭЦ, ккал
			всего	всего	ды, г	
<b>5 день</b>						
<i>Завтрак</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
3	Ветчина (порциями)	25	3,60	6,40	0,00	72,00
211	Омлет с сыром	105	12,55	20,60	1,79	243,25
182	Каша жидкая молочная овсяная с м\с	220/10	8,56	14,05	37,53	312,14
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
467	Напиток из цикория	200	4,50	3,70	18,10	124,00
<i>Обед</i>						
151	Икра баклажанная (промышленного производства)	100	1,70	13,30	5,10	147,00
102	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25
440	Плов из птицы	300	31,00	37,00	55,40	678,00
573(ПР)	Хлеб пшеничный	120	9,12	0,96	59,04	280,80
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	40	2,72	0,52	15,92	79,20
495	Компот из смеси сухофруктов	200	0,60	0,10	20,10	84,00
<i>Полдник</i>						
338	Фрукты свежие ( <i>бананы</i> )	280	4,20	1,40	58,80	268,80
545	Сдоба обыкновенная	60	4,80	1,68	28,68	148,80
389	Сок фруктовый ( <i>яблочный</i> )	200	0,60	0,00	35,00	142,40
<i>Ужин</i>						
14	Масло сливочное (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00
486	Капуста тушеная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00
346	Котлеты "Золотая рыбка"	140	23,89	16,61	11,01	289,33
142	Картофель и овощи, тушеные в соусе	180	3,92	15,11	27,19	259,20
573(ПР)	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60
575(ПР)	Хлеб ржано-пшеничный	30	2,04	0,39	11,94	59,40
459	Чай с лимоном	200	0,30	0,10	9,50	40,00
<i>Второй ужин</i>						
386	Кисломолочный напиток ( <i>кефир</i> )	200	5,80	5,00	8,40	102,00
580(ПР)	Кондитерские изделия ( <i>печенье</i> )	20	0,78	6,12	12,50	108,20
<i>Второй ужин дополнительно</i>						
457	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00
			ДОБРОВОЛЬСКИЙ			
Медицинский работник			ВЛАДИМИР ЕВГЕНЬЕВИЧ			
Зав. столовой			<i>Д.В. Конюхова</i>			
Ответственный по питанию						