

Фактическое ежедневное меню



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				
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	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Обед								
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88	
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	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477	
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581	
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			Д.Е. Добровольский Д.В. Соловьева Н.В. Соловьева					
Зав. столовой								
Ответственный по питанию								

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК санаторная интернат'
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "15" февраля 2025г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "15" февраля 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			
4 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,00	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	Пудинг из творога со стухненным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
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	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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. Евсюкова				
Зав. столовой			И.В. Евсюкова				
Ответственный по питанию			И.В. Евсюкова				

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	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	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	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
5	Каша вязкая молочная овсяная	300	11,9	18,7	53,8	432,9	173
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	300	2,51	6,11	15,23	137,40	96
3	Плов из птицы	250	22,52	11,18	45,57	373,33	291
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
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	Пюре из моркови	120	1,68	4,56	10,44	88,80	477
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Котлеты домашние (говядина)	120	14,58	27,86	10,98	352,17	271
3	Картофель отварной с луком	250	5,11	8,00	34,07	228,75	126
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	Кондитерское изделие	30	0,18	1,41	22,50	109,80	581
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			В.Е. Лебедева				
Зав. столовой			Н.В. Сидорова				
Ответственный по питанию			Н.А. Селедковичева				

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
4 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
2	Сыр (порциями)	15	3,48	4,43	0,00	54,00	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	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	2,09	5,09	12,69	114,50	96
3	Плов из птицы	250	2,25	11,18	45,57	373,33	291
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
Полдник							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Картофель отварной с луком	220	4,49	7,04	29,98	201,30	126
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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						

А.Е. Двороволгодина
 Д.В. Сидорова
 Н.А. Соловьева

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
4 день							
Завтрак							
1	Яблоко печеное	65	0,22	0,00	23,76	96,06	646
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	250	7,1	4,2	44,9	247,6	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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Блины с повидлом	200/20	10,87	10,22	85,15	478,82	694
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	250	20,93	5,09	12,69	114,50	96
3	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	2,55	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	25,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Картофель отварной с луком и раст.масл.	180	3,76	7,45	31,50	209,45	166
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
7	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			Д.Е. Добровольская				
Зав. столовой			Л.В. Ермолова				
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева				

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту- ры
			всего	всего			
4 день							
Завтрак							
1	Яблоко печеное	65	0,22	0,00	23,76	96,06	646
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	200	5,7	3,3	35,9	198,1	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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Блины с повидлом	150/20	8,40	7,90	65,80	370,00	694
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
2	Рассольник "Ленинградский" (перловка)	200	1,67	4,07	10,15	91,60	96
3	Плов из птицы	200	1,80	8,95	36,45	298,67	291
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	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
Полдник							
1	Фрукты свежие	170	2,55	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271
3	Картофель отварной с луком и раст.масл.	150	31,36	6,20	26,25	174,55	166
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
7	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. Добровольская				
Зав. столовой			С.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная школа-интернат" г. Феодосия

И.В. Калинина
 "15" февраля 2025г.



Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь

Е.В. Евсюкова
 "15" февраля 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				
4 день								
Завтрак								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,00	15	
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209	
4	Каша жидкая (гречневая) на молоке с водой	200	7,69	10,77	29,69	248,46	255	
5	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573	
7	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
Второй завтрак								
1	Пудинг из творога (без муки) со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Обед								
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88	
2	Суп крестьянский	200	1,44	3,44	6,16	60,80	99	
3	Плов из птицы	200	18,01	8,95	36,45	298,67	291	
4	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573	
5	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	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477	
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 Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573	
5	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			Д.Е. Андреевская					
Зав. столовой			С.В. Соколова					
Ответственный по питанию			Н.А. Соколовская					

Фактическое ежедневное меню



Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды 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	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	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Обед								
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88	
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	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477	
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581	
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			В.Е. Добровольская					
Зав. столовой			Д.В. Соловьева					
Ответственный по питанию			Н.В. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 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			
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	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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком (б/яиц)	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
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	Пюре из моркови	100	1,40	3,80	8,70	74,00	477
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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



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			
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	Каша вязкая молочная овсяная	210	8,3	13,1	37,6	303,0	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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Пудинг из творога со сгущенным молоком (б/яиц)	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Обед							
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88
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	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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						

В.Е. Добровольская
Н.Ф. Соловьева
Н.П. Соловьева

Фактическое ежедневное меню

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

"Феодосийская
 школа-

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

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры	
			всего	всего				
4 день								
Завтрак								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Сыр (порциями)	10	2,32	2,95	0,00	36,00	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	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Обед								
1	Винегрет овощной	100	1,40	10,10	6,60	123,00	88	
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	Пюре из моркови	70	0,98	2,66	6,09	51,80	477	
2	Птица запеченная	90	9,11	2,11	0,41	268,36	288	
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	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581	
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.С. Добровольская					
Зав. столовой			Т.В. Соловьева					
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева					