

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			
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель в молоке	180	3,92	6,93	1,92	162,00	127
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
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы	100	1,30	7,40	8,50	106,00	39
2	Гуляш (говядина)	100	14,55	16,79	28,90	221,00	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,58	5,41	46,62	26,55	302
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

В.Е. Воробьевская  
 И.В. Сорокина  
 Н.А. Соловьева

Фактическое ежедневное меню

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



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "15" 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				
<b>6 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182	
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	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582	
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Обед</b>								
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157	
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88	
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235	
4	Картофель в молоке	150	3,27	5,78	16,01	13,50	127	
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	
<b>Полдник</b>								
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	
<b>Ужин</b>								
1	Салат из свеклы	70	0,91	5,18	5,95	7,42	39	
2	Гуляш (говядина)	90	13,10	15,11	2,60	198,90	260	
3	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	38,85	22,13	302	
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	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			Д.Е. Соловьевская					
Зав. столовой			И.В. Соловьева					
Ответственный по питанию			И.В. Соловьева					

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			
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Каша жидкая молочная рисовая	300	11,2	18,3	49,0	407,1	182
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Кондитерское изделие	40	3,00	3,92	29,76	166,00	582
7	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	100	7,28	12,52	43,92	318,00	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	120	3,60	4,56	6,36	80,40	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	300	2,12	5,94	9,48	107,70	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	14,51	17,75	17,51	288,36	235
4	Картофель в молоке	250	54,50	9,63	26,68	225,00	127
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы	120	1,56	8,88	10,20	127,20	39
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Гуляш (говядина)	110	17,46	20,15	3,47	265,20	260
4	Каша пшеничная рассыпчатая	200	8,42	6,01	51,80	295,00	302
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			И.В. Даровидова				
Зав. столовой			Н.Ю. Соколова				
Ответственный по питанию			Н.А. Вологодина				

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
4	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
6	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
7	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>Второй завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель в молоке	220	4,80	8,47	23,47	198,00	127
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 смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы	100	1,30	7,40	8,50	106,00	39
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Гуляш (говядина)	100	14,55	16,79	2,89	221,00	260
4	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	3,89	221,25	302
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Д.В. Подольская  
 Д.В. Подольская  
 Д.В. Подольская  
 Д.В. Подольская

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			
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Яблоки фаршированные изюмом	50	0,30	0,20	11,35	48,00	447
2	Каша рисовая вяз б/ мол с сахаром	250	5,95	0,36	49,76	227,38	256
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель отварной	180	2,28	5,16	20,52	140,40	464
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
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы	100	1,30	7,40	8,50	106,00	39
2	Гуляш (говядина)	100	14,55	16,79	2,89	221,00	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,58	5,41	46,62	265,50	302
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 свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
Медицинский работник			В.С. Андреев				
Зав. столовой			Н.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н.В. Соловьева				

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Яблоки фаршированные изюмом	50	0,30	0,20	11,35	48,00	447
2	Каша рисовая вяз б/ мол с сахаром	200	4,76	0,29	39,81	181,90	256
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	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	14,12	3,96	0,63	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235
4	Картофель отварной	150	1,90	4,30	17,10	117,00	464
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
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы	70	0,91	5,18	5,95	74,20	39
2	Гуляш (говядина)	90	13,10	15,11	2,60	198,90	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	38,85	221,25	302
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 свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
Медицинский работник			В.С. Даровозовский				
Зав. столовой			Н.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н.П. Селезневичева				

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 детей с с ограничением глутена

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры	
			всего	всего				
<b>6 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182	
3	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573	
4	Кофейный напиток с молоком	200	2,94	1,99	19,12	100,00	380	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
<b>Обед</b>								
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157	
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88	
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235	
4	Картофель в молоке	150	3,27	5,78	16,01	13,50	127	
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573	
6	Компот из смеси сухофруктов	200	0,66	0,09	32,01	132,80	349	
<b>Полдник</b>								
1	Фрукты свежие	150	0,60	0,60	14,70	66,00	82	
2	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
<b>Ужин</b>								
1	Салат из свеклы	70	0,91	5,18	5,95	7,42	39	
2	Гуляш (говядина)	90	13,10	15,11	2,60	198,90	260	
3	Каша рассыпчатая пшеничная	150	4,46	4,34	31,69	183,60	302	
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	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			В.Е. Чедрова-Василис					
Зав. столовой			Т.Ю. Соловьева					
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева					

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	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры	
			всего	всего				
<b>6 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182	
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573	
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574	
5	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582	
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380	
<b>Второй завтрак</b>								
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Обед</b>								
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157	
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88	
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294	
4	Картофель в молоке	180	3,92	6,93	1,92	162,00	127	
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	
<b>Полдник</b>								
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	
<b>Ужин</b>								
1	Салат из свеклы	100	1,30	7,40	8,50	106,00	39	
2	Гуляш (говядина)	100	14,55	16,79	28,90	221,00	260	
3	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,58	5,41	46,62	26,55	302	
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	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			И.В. Соловьева					
Зав. столовой			И.В. Соловьева					
Ответственный по питанию			И.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	№ рецен ты ры
			всего	всего			
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	250	1,77	4,95	7,90	89,75	88
3	Шницель рыбный натуральный	120	13,40	16,39	16,17	266,18	235
4	Картофель в молоке	180	3,92	6,93	1,92	162,00	127
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
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы	100	1,30	7,40	8,50	106,00	39
2	Гуляш (говядина)	100	14,55	16,79	28,90	221,00	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	180	7,58	5,41	46,62	26,55	302
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
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

В.Е. Доброжеловская  
 Д.Ю. Соловьева  
 И.П. Соловьева

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	ЭЦ	№
			всего	всего	ы г		
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182
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	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235
4	Картофель в молоке	150	3,27	5,78	16,01	13,50	127
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
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы	70	0,91	5,18	5,95	7,42	39
2	Гуляш (говядина)	90	13,10	15,11	2,60	198,90	260
3	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	38,85	22,13	302
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
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
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  
 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	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>6 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	1,5	40,8	339,3	182
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	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
6	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Щи из свежей капусты с картофелем	200	1,41	3,96	6,32	71,80	88
3	Шницель рыбный натуральный	100	11,16	13,65	13,47	221,82	235
4	Картофель в молоке	150	3,27	5,78	16,01	13,50	127
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
<b>Полдник</b>							
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
<b>Ужин</b>							
1	Салат из свеклы	70	0,91	5,18	5,95	7,42	39
2	Гуляш из филе куриного в молочном соусе	100	12,40	17,00	3,20	172,00	436
3	Каша пшеничная рассыпчатая	150	6,32	4,50	38,85	22,13	302
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
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Дубровская				
Зав. столовой			О.В. Еднова				
Ответственный по питанию			И.А. Симонова				