

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>7 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120
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
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Жаркое по-домашнему	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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>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 витаминный	100	1,20	5,20	9,50	90,00	53
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Каша рассыпчатая пшеничная	180	5,35	5,21	38,03	220,32	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.В. Давыдовская*  
*Н.В. Соловьева*  
*Н.А. Соловьева*

Фактическое ежедневное меню



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

"Феодосийская  
 школа-

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

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту- ры
			всего	всего			
<b>7 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120
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
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337,14	259
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>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 витаминный	70	0,84	3,64	6,65	63,00	53
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271
3	Каша рассыпчатая пшениная	150	4,46	4,34	31,69	183,60	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	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. Дардовская  
 С.В. Цонобаева  
 А.А. Смирнова

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ	№	
			всего	всего	ы г			ккал
<b>7 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	Сыр (порциями)	25	5,80	7,38	0,00	90,00	15	
4	Суп молочный с макаронными изделиями	300	6,56	5,70	21,55	180,00	120	
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	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Кондитерское изделие	40	1,56	12,24	25,00	216,40	580	
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482	
<b>Обед</b>								
1	Икра баклажанная консервированная	120	2,04	15,96	6,12	176,40	151	
2	Суп картофельный с рыбой	300	14,16	4,68	12,96	150,60	119	
3	Жаркое по-домашнему	300	27,77	31,01	28,42	505,71	259	
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 свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342	
<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 витаминный	120	1,44	6,24	11,40	108,00	53	
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
3	Котлеты домашние (говядина)	110	13,37	25,54	10,07	322,83	271	
4	Каша рассыпчатая пшениная	200	5,94	5,79	42,25	244,80	302	
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	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			В.Е. Лебровольский					
Зав. столовой			С.Ю. Соколкина					
Ответственный по питанию			Н.В. Селюкшина					

Фактическое ежедневное меню



Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская  
 санаторная школа-интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "10.02.2025г."



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "10.02.2025г."

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры	
			всего	всего	всего			
<b>7 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	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	15	
4	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120	
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	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Кондитерское изделие	30	1,17	9,18	18,75	162,30	580	
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482	
<b>Обед</b>								
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151	
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119	
3	Жаркое по-домашнему	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259	
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 свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342	
<b>Полдник</b>								
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	
<b>Ужин</b>								
1	Салат витаминный	100	1,20	5,20	9,50	90,00	53	
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
3	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271	
4	Каша рассыпчатая пшеничная	150	4,46	4,34	31,69	183,60	302	
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	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			В.Е. Додоровская					
Зав. столовой			И.Ю. Симова					
Ответственный по питанию			И.А. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню



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			
<b>7 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	80	0,64	0,08	1,36	8,00	71
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Макаронные изделия отварные с овощами	180	7,20	7,92	38,16	258,00	463
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	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Жаркое по-домашнему	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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>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 витаминный	100	1,20	5,20	9,50	90,00	53
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Каша рассыпчатая пшенная	180	5,35	5,21	38,03	220,32	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	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

И.В. Соколовская  
 И.В. Соколовская  
 И.В. Соколовская

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю  
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "16" *Сентября* 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>7 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Овощи натуральные по сезону	60	0,48	0,06	1,02	6,00	71
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Макаронные изделия отварные с овощами	150	6,00	6,60	31,80	215,00	463
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	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337,14	259
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>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 витаминный	70	0,84	3,64	6,65	63,00	53
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271
3	Каша рассыпчатая пшениная	150	4,46	4,34	31,69	183,60	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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

В.В. Соловьева  
 Е.В. Евсюкова  
 И.И. Соловьева

Фактическое ежедневное меню

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



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



Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры	
			всего	всего				
<b>7 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
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 (кукурузная ) на молоке с водой	210	7,75	9,45	24,39	245,54	255	
4	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573	
5	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
<b>Обед</b>								
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151	
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119	
3	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337,14	259	
4	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573	
5	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342	
<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>								
53	Салат витаминный	70	0,84	3,64	6,65	63,00		
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271	
3	Рис отварной с маслом сливочным	150	3,65	5,37	36,68	209,70	304	
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	
<b>Ужин 2</b>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			О.Е. Новоборская					
Зав. столовой			Л.В. Соколова					
Ответственный по питанию			А.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>7 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120
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
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Жаркое по-домашнему	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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>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 витаминный	100	1,20	5,20	9,50	90,00	53
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Каша рассыпчатая пшениная	180	5,35	5,21	38,03	220,32	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. Дроздовская  
 Д.Ю. Соловьева  
 И.А. Соловьева



Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю  
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "16" февраля 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				
<b>7 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
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	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120	
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	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580	
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482	
<b>Обед</b>								
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151	
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119	
3	Жаркое по-домашнему (из птицы)	200	17,37	20,67	18,95	314,29	259	
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>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 витаминный	70	0,84	3,64	6,65	63,00	53	
2	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294	
3	Каша рассыпчатая пшеничная	150	4,46	4,34	31,69	183,60	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	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.С. Давыдовская					
Зав. столовой			С.В. Соколов					
Ответственный по питанию			И.А. 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 ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры	
			всего	всего				
<b>7 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
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	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120	
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	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Кондитерское изделие	15	0,59	4,59	9,38	81,15	580	
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482	
<b>Обед</b>								
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151	
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119	
3	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337,14	259	
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>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 витаминный	70	0,84	3,64	6,65	63,00	53	
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271	
3	Каша рассыпчатая пшенная	150	4,46	4,34	31,69	183,60	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	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. Евсюкова					
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	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>7 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
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	Суп молочный с макаронными изделиями	250	5,47	4,75	17,96	150,00	120
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
<b>Второй завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	0,78	6,12	12,50	108,20	580
2	Кисель из повидла, джема	200	1,00	0,06	29,80	124,00	482
<b>Обед</b>							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп картофельный с рыбой	250	11,80	3,90	10,80	125,50	119
3	Жаркое по-домашнему	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259
4	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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>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 витаминный	100	1,20	5,20	9,50	90,00	53
2	Котлеты домашние (говядина)	100	12,15	23,22	9,15	293,48	271
3	Каша рассыпчатая пшенная	180	5,35	5,21	38,03	220,32	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			В.Е. Андреевская				[Signature]
Зав. столовой			С.В. Соколова				[Signature]
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева				[Signature]