

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК

"Феодосийская санаторная
школа-интернат"

г. Феодосия

И.В. Калинина

"16" *Июль* 2025г.

Утверждаю

Директор

ООО "Сбалансированное питание"

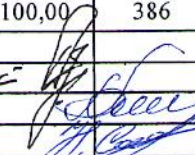
г. Симферополь

Е.В. Евсюкова

"16" *Июль* 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ	№	
			всего	всего	ы г			рецепту
7 день								
<i>Завтрак</i>								
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	
<i>Второй Завтрак</i>								
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	
<i>Обед</i>								
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	
<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	Салат "Серпень"	100	6,90	5,40	12,40	126,00	77	
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	
<i>Ужин 2</i>								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
Медицинский работник			<i>В. В. Соколов</i> <i>М. А. Соловьева</i>					
Зав. столовой								
Ответственный по питанию								

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
7 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	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
Второй Завтрак							
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
Обед							
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
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	Салат "Сerpень"	70	4,83	3,78	8,68	88,20	77
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

В.В. Добровольские
 Д.В. Доловская
 Ч.А. Соловьевичева

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ реценту пы
			всего	всего			
7 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)	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
Второй Завтрак							
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
Обед							
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
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	Салат "Серпень"	120	8,28	6,48	14,88	151,20	77
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			<i>В.С. Любровская</i> <i>Е.В. Соловьева</i> <i>Н.Н. Соловьева</i>				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню



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

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
7 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	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
Второй завтрак							
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
Обед							
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
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	Салат "Серпень"	100	6,90	5,40	12,40	126,00	77
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 пшениная	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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			Е.В. Евсюкова Е.В. Евсюкова Е.В. Евсюкова				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

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

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

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	ы г		
7 день						
Завтрак						
1	Овощи натуральные по сезону	80	0,08	1,36	8,00	71
2	Яйца вареные	40	4,60	0,28	63,00	209
3	Макаронные изделия отварные с овощами	180	7,92	38,16	258,00	463
4	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с лимоном	200	0,02	15,20	62,00	377
Второй Завтрак						
1	Кондитерское изделие	20	6,12	12,50	108,20	580
2	Кисель из повидла, джема	200	0,06	29,80	124,00	482
Обед						
1	Икра баклажанная консервированная	100	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп картофельный с рыбой	250	3,90	10,80	125,50	119
3	Жаркое по-домашнему	250	25,84	23,69	421,43	259
4	Хлеб пшеничный	50	0,40	24,60	117,00	573
5	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
6	Компот из свежих плодов	200	0,16	27,88	114,60	342
Полдник						
1	Фрукты свежие	170	0,85	35,70	163,20	82
2	Соки фруктовые и ягодные	200	0,00	20,20	84,80	389
Ужин						
1	Салат "Серпень"	100	5,40	12,40	126,00	77
2	Котлеты домашние (говядина)	100	23,22	9,15	293,48	271
3	Каша рассыпчатая пшеничная	180	5,21	38,03	220,32	302
4	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
5	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2						
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,40	32,60	136,40	389
Медицинский работник			В.Е. Дворовников			
Зав. столовой			Н.А. Соловьева			
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева			

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры	
			всего	всего				
7 день								
Завтрак								
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	
Второй Завтрак								
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	
Обед								
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	
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	Салат "Серпень"	70	4,83	3,78	8,68	88,20	77	
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271	
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	
Ужин 2								
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389	
Медицинский работник			В.В. Сорокина					
Зав. столовой			С.В. Соловьева					
Ответственный по питанию			И.И. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"

г. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 16 " Март 2025г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"

г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 " 16 " Март 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. 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			
7 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 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
Второй Завтрак							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
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
Полдник							
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
Ужин							
1	Салат "Серпень"	70	4,83	3,78	8,68	88,20	77
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

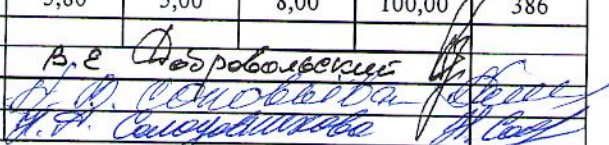
Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- вы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
7 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	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
Второй завтрак							
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
Обед							
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
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	Салат "Серпень"	70	4,83	3,78	8,68	88,20	77
2	Котлеты домашние (говядина)	90	10,94	20,90	8,24	264,13	271
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
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
 "16" марта 2025г.

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

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
7 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	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
Второй Завтрак							
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
Обед							
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
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	Салат "Серпень"	100	6,90	5,40	12,40	126,00	77
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
Ужин 2							
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386
Медицинский работник			В.Е. Подорова				
Зав. столовой			О.В. Сидорова				
Ответственный по питанию			Н.А. Соловьева				