

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			
8 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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
Второй Завтрак							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Салат "Пёстрый"	100	1,33	5,17	12,50	101,67	84
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
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
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 из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Голубцы ленивые (говядина)	270/30	18,65	15,63	31,23	339,87	298
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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.С. Добровольский					
Зав. столовой		О.В. Соколова					
Ответственный по питанию		А.А. Селевильева					

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г.Симферополь
 Е.В.Евсюкова
 "19" *Сентября* 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			
8 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Салат "Пёстрый"	70	0,93	3,62	8,75	71,17	84
2	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	92,00	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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
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 из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21
2	Голубцы ленивые (говядина)	240/30	16,78	14,06	28,11	305,89	298
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
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. Добролюбов				
Зав. столовой			И.В. Соколова				
Ответственный по питанию			И.В. Соколова				

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
8 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	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	300	12,99	18,56	50,26	421,43	183
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Ватрушка с творогом	100	12,29	7,31	38,91	269,33	410
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Салат "Пёстрый"	120	1,60	6,20	15,00	122,00	84
2	Суп из овощей	300	1,91	5,99	10,98	114,30	99
3	Рыба припущенная	120	20,23	9,71	1,09	172,55	227
4	Пюре картофельное	250	5,11	8,00	34,07	228,75	312
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
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 из моркови	120	1,44	7,20	13,44	124,80	21
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Голубцы ленивые (говядина)	270/30	18,65	15,63	31,23	339,87	298
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	40	0,24	1,88	30,00	146,40	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. Добролюбовский				
Зав. столовой			И.В. Соколова				
Ответственный по питанию			И.П. Суслов				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
Директор ГБОУ РК "Феодосийская
санаторная школа-интернат"

г. Феодосия
И.В. Калинина
"18" Февраль 2025г.

Утверждаю
Директор
ООО "Сбалансированное питание"

г. Симферополь
Е.В. Евсюкова
"18" Февраль 2025г.

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры	
			всего	всего				
8 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	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183	
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209	
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Второй завтрак								
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410	
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
Обед								
1	Салат "Пёстрый"	100	1,33	5,17	12,50	101,67	84	
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99	
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227	
4	Пюре картофельное	220	4,49	7,04	29,98	201,30	312	
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	
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 из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21	
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
3	Голубцы ленивые (говядина)	270/30	18,65	15,63	31,23	339,87	298	
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. Добровольская					
Зав. столовой			Т.В. Сокольева					
Ответственный по питанию			Н.Н. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню

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



Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "14" февраля 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			
8 день							
Завтрак							
1	Каша гречневая вязк б/мол с сахар	200	8,66	12,37	33,50	280,95	256
2	Омлет натур. на пару б/мол.	115	10,69	13,30	2,02	177,00	210
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Салат "Пёстрый"	70	0,93	3,62	8,75	71,17	84
2	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99
3	Рыба припущенная	100	15,56	7,47	0,84	132,73	227
4	Картофель запеченный	150	4,10	15,10	33,60	197,70	476
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
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 из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21
2	Голубцы ленивые (говядина)	240/30	16,78	14,06	28,11	305,89	298
3	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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.Ф. Азарово-Василюк				
Зав. столовой			Л.Ю. Сидорова				
Ответственный по питанию			Н.Я. Сидоровичева				

Фактическое ежедневное меню

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

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

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			
8 день							
Завтрак							
1	Каша гречневая вязк б/мол с сахар	200	8,66	12,37	33,50	280,95	256
2	Омлет натур. на пару б/мол.	115	10,69	13,30	2,02	177,00	210
3	Хлеб пшеничный	60	4,56	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Булочка "Веснушка"	50	3,90	3,06	23,90	139,00	429
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Салат "Пёстрый"	100	1,33	5,17	12,50	101,67	84
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Картофель запеченный	180	4,92	18,12	40,32	237,24	476
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
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 из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Голубцы ленивые (говядина)	270/30	18,65	15,63	31,23	339,87	298
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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.А. Добровольская					
Зав. столовой		Н.В. Соловьева					
Ответственный по питанию		Н.А. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "14" 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				
8 день								
Завтрак								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183	
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209	
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	
Второй Завтрак								
1	Сырники из творога с морковью (б/муки)	100	13,57	13,50	19,67	233,81	314	
2	Сметана 15 %	10	1,10	1,50	0,32	15,75	433	
3	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
Обед								
1	Салат "Пёстрый"	70	0,93	3,62	8,75	71,17	84	
2	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99	
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	92,00	146,00	227	
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312	
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	
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 из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21	
2	Голубцы ленивые (говядина)	240/30	16,78	14,06	28,11	305,89	298	
3	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573	
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Ужин 2								
1	Напиток кисломолочный	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386	
Медицинский работник			В.Ф. Добровольская					
Зав. столовой			Т.Ю. Соловьева					
Ответственный по питанию			М.В. 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	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
8 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
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
Второй завтрак							
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Салат "Пёстрый"	100	1,33	5,17	12,50	101,67	84
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
3	Гуляш из филе куриного в молочном соусе	100	12,40	17,00	3,20	172,00	436
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
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
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 из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Голубцы ленивые (говядина)	270/30	18,65	15,63	31,23	339,87	298
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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
 "14" февраля 2025г.

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

Дата:

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

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту- ры
			всего	всего			
8 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183
3	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Вагрушка с творогом (б/яиц)	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Салат "Пёстрый"	70	0,93	3,62	8,75	71,17	84
2	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	92,00	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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
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 из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21
2	Голубцы ленивые (говядина)	240/30	16,78	14,06	28,11	305,89	298
3	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	573
4	Хлеб ржаной	30	2,40	0,45	12,03	61,80	574
5	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
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						

Р.Е. Добровольская
 И.В. Семенова
 И.Ф. Селезневичева

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ-РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "14" Февраль 2025г.



Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "14" Февраль 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				
8 день								
Завтрак								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183	
3	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209	
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Второй Завтрак								
1	Ватрушка с творогом	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410	
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
Обед								
1	Салат "Пёстрый"	70	0,93	3,62	8,75	71,17	84	
2	Суп из овощей	200	1,27	3,99	7,32	76,20	99	
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	92,00	146,00	227	
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	137,25	312	
5	Хлеб пшеничный	50	3,80	0,40	24,60	117,00	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	
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 из моркови	70	0,84	4,20	7,84	72,80	21	
2	Котлеты из филе птицы панированные	90	11,39	7,88	3,43	143,10	496	
3	Рис припущенный	150	3,64	4,30	36,67	20,00	305	
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	15	0,09	0,71	11,25	54,90	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. Добровольский					
Зав. столовой			Т.Ю. Соколова					
Ответственный по питанию			Н.А. Сиводина					

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			
8 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша жидкая молочная из гречневой крупы	250	10,82	15,46	41,88	351,19	183
3	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
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
Второй Завтрак							
1	Ватрушка с творогом (б/яиц)	75	9,22	5,48	29,18	202,00	410
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Салат "Пёстрый"	100	1,33	5,17	12,50	101,67	84
2	Суп из овощей	250	1,59	4,99	9,15	95,25	99
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Пюре картофельное	180	3,68	5,76	24,53	164,70	312
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
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 из моркови	100	1,20	6,00	11,20	104,00	21
2	Голубцы ленивые (говядина)	270/30	18,65	15,63	31,23	339,87	298
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	40	3,20	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
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.Е. Дюровская
 Д.В. Соколова
 М.М. Селезневич