

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "17" *Апреля* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 "17" *Апреля* 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
3 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Салат из моркови и кураги	80	1,52	2,40	14,00	84,00	48
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Сырники из творога со сгущенным	120/20	21,68	17,94	34,28	386,00	219
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Ужин							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
3	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
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	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	180	5,22	4,50	7,20	90,00	386
Медицинский работник							
Зав. столовой		<i>С. В. Соловьева</i>					
Ответственный по питанию		<i>Клемен</i>					

Фактическое ежедневное меню



Дата:

**Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет для детей-сирот и детей,
 оставшихся без попечения родителей**

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт						
			всего	всего									
3 день (среда)													
Завтрак													
1	Масло (порциями)	20	0,16	14,50	0,26	132,00	14						
2	Салат из моркови и кураги	100	1,90	3,00	17,50	105,00	48						
3	Макароны отварные с сыром	220	14,89	17,51	37,52	367,84	204						
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377						
Второй Завтрак													
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82						
Обед													
1	Икра баклажанная консервированная	120	2,04	15,96	6,12	176,40	151						
2	Суп любительский	300	7,08	3,12	30,36	178,80	155						
3	Рыба припущенная	140	21,79	10,46	1,17	185,82	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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389						
Полдник													
1	Сырники из творога со сгущенным	130/20	23,23	19,22	36,73	413,57	219						
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385						
Ужин													
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	120	3,28	8,48	11,46	135,24	40						
2	Бигус	250	27,00	19,95	78,00	319,50	329						
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573						
4	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574						
5	Кондитерское изделие	30	0,18	1,41	22,50	109,80	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						
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Медицинский работник</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td>Зав. столовой</td> <td><i>С.В. Соколова</i></td> </tr> <tr> <td>Ответственный по питанию</td> <td><i>Александр</i></td> </tr> </table>								Медицинский работник		Зав. столовой	<i>С.В. Соколова</i>	Ответственный по питанию	<i>Александр</i>
Медицинский работник													
Зав. столовой	<i>С.В. Соколова</i>												
Ответственный по питанию	<i>Александр</i>												

Фактическое ежедневное меню



Сезон: Весенний Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
3 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Салат из моркови и кураги	70	1,33	2,10	12,25	73,50	48
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
4	Пюре картофельное	150	3,06	4,80	20,44	13,73	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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Сырники из творога со сгущенным	100/20	18,58	15,38	29,38	330,86	219
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Ужин							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Бигус	225	2,03	14,96	5,85	239,63	329
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	150	4,35	3,75	6,00	75,00	386
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
<i>Т. В. Соколова</i>							

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "14" *Апрель* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г.Симферополь
 А.В.Кордончик
 "14" *Апрель* 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет для детей-сирот и детей,
 оставшихся без попечения родителей

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
3 день (среда)							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	15	0,12	10,88	0,20	99,00	14
2	Салат из моркови и кураги	80	1,52	2,40	14,00	84,00	48
3	Макароны отварные с сыром	200	13,54	15,92	34,11	334,40	204
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
Обед							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Полдник							
1	Сырники из творога со сгущенным	120/20	21,68	17,94	34,28	386,00	219
2	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Ужин							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
3	Хлеб пшеничный	70	5,32	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	50	4,00	0,75	20,05	103,00	574
5	Кондитерское изделие	30	0,18	1,41	22,50	109,80	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							
<i>С. Ю. Соковецкая</i>							

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 17 " *Апреля* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 17 " *Апреля* 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет для для детей, не переносящих
 молоко (безмолочная диета)

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
3 день (среда)							
Завтрак							
1	Салат из моркови и кураги	80	1,52	2,40	14,00	84,00	48
2	Макароны отварные с томатом	200	8,20	8,00	42,20	280,00	462
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Икра баклажанная консервированная	100	1,70	13,30	5,10	147,00	151
2	Суп любительский	250	5,90	2,60	25,30	149,00	155
3	Рыба припущенная	120	18,68	8,97	1,00	159,27	227
4	Картофель отваной с маслом раст	180	3,48	7,80	30,84	207,60	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
Полдник							
1	Кондитерское изделие	20	0,12	0,94	15,00	73,20	581
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Ужин							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Бигус	250	2,25	16,63	6,50	266,25	329
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
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник							
Зав. столовой			<i>И. Ю. Соколовцева</i>				
Ответственный по питанию			<i>Алексей</i>				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская
 санаторная школа-интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 " 14 " *Август* 2024г.

Утверждаю
 Директор
 ООО "Традиции"
 г. Симферополь
 А.В. Кордончик
 " 14 " *Август* 2024г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет для детей, не переносящих
 молоко (безмолочная диета)

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углево- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепт
			всего	всего			
3 день (среда)							
Завтрак							
1	Салат из моркови и кураги	70	1,33	2,10	12,25	73,50	48
2	Макароны отварные с томатом	200	8,20	8,00	42,20	280,00	462
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 лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Второй Завтрак							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Обед							
1	Икра баклажанная консервированная	70	1,19	9,31	3,57	102,90	151
2	Суп любительский	200	4,72	20,80	2,02	119,20	155
3	Рыба припущенная	110	17,12	8,22	0,92	146,00	227
3	Картофель отварной с маслом раст	150	2,90	6,50	2,57	173,00	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
Полдник							
1	Кондитерское изделие	15	0,09	0,71	11,25	54,90	581
2	Компот из свежих плодов	200	0,16	0,16	27,88	114,60	342
Ужин							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Бигус	225	2,03	14,96	5,85	239,63	329
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
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Ужин 2							
1	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник Зав. столовой Ответственный по питанию							
<i>С. В. Соновьева</i>							