

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
<b>9 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
3	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	26,69	285
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	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Икра свекольная	100	3,8	8,10	7,50	118,00	95
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
4	Макаронные изделия отварные с м/с	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
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 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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Рагу из птицы	250	17,14	16,10	21,71	300,00	289
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник			В.Е. Андреевская				
Зав. столовой			Н.В. Соколовская				
Ответственный по питанию			Н.А. Соколовская				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано  
 Директор ФБОУ РК  
 санаторная  
 интернат"  
 г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 2025г.



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



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>9 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
3	Пудинг из творога со сгущенным молоком	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
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
5	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Икра свекольная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	2,06	10,91	283,09	269
4	Макаронные изделия отварные с м/с	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
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 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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рагу из птицы	200	13,71	12,88	17,37	240,00	289
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник			В.В. Шеврозова				
Зав. столовой			И.В. Соколенко				
Ответственный по питанию			И.В. Соколенко				

Фактическое ежедневное меню



Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>9 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 вязкая молочная овсяная	250	11,9	18,7	53,8	432,9	173
4	Пудинг из творога со сгущенным молоком	130/20	22,60	8,00	31,00	286,00	285
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	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Икра свекольная	120	4,56	9,72	9,00	141,60	95
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	300	6,59	6,32	19,84	177,90	102
3	Биточки (особые) (говядина)	120	17,17	27,45	14,55	377,45	269
4	Макаронные изделия отварные с м/с	200	7,28	7,71	40,61	260,95	203
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 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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	120	2,52	4,56	16,44	141,60	486
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Рагу из птицы	300	20,57	19,32	26,06	360,00	289
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
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник			В.Е. Добровольский				
Зав. столовой			С.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			Н.П. Соловьева				

Фактическое ежедневное меню



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



Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г.Симферополь  
 Е.В.Евсюкова  
 "18" Июль 2025г.

Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
<b>9 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 вязкая молочная овсяная	250	9,9	15,6	44,8	360,7	173
4	Пудинг из творога со сгущенным молоком	120/20	21,09	7,47	28,93	266,93	285
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	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Икра свекольная	100	3,8	8,10	7,50	118,00	95
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269
4	Макаронные изделия отварные с м/с	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203
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 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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Рагу из птицы	250	17,94	16,10	21,71	300,00	289
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник			В.С. Андреевская				
Зав. столовой			И.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			И.В. Соловьева				

Фактическое ежедневное меню



Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего			
<b>9 день</b>						
<b>Завтрак</b>						
1	Каша вязкая овсяная б\мол. с сахаром	250	4,2	44,9	247,6	173
2	Блины с джемом	200	19,74	91,74	58,71	694
3	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
5	Чай с лимоном	200	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>						
1	Кондитерское изделие	20	1,96	14,88	83,00	582
2	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>						
1	Икра свекольная	100	8,10	7,50	118,00	95
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,27	16,54	148,25	102
3	Биточки (особые) (говядина)	100	22,87	12,13	314,55	269
4	Макаронные изделия отварные с м\с	180	6,94	36,55	234,86	203
5	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
7	Компот из свежих плодов	200	0,16	27,88	114,60	342
<b>Полдник</b>						
1	Фрукты свежие	170	0,85	35,70	163,20	82
2	Сок фруктовые и ягодные	200	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>						
1	Капуста тушенная с яблоками	100	3,80	13,70	118,00	486
2	Рагу из птицы	250	16,10	21,71	300,00	289
3	Хлеб пшеничный	70	0,56	34,44	163,80	573
4	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
6	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>						
1	Соки фруктовые и ягодные	200	0,40	32,60	136,40	389
	Медицинский работник					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					

*В.Е. Шевцов*  
*Е.В. Евсюкова*  
*И.В. Калинина*

Фактическое ежедневное меню

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



Утверждаю  
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "18" 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				
<b>9 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Каша вязкая овсяная б/мол. с сахаром	200	5,7	3,3	35,9	198,1	173	
2	Блины с джемом	140	8,22	13,82	6,42	410,97	694	
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 лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377	
<b>Второй Завтрак</b>								
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Обед</b>								
1	Икра свекольная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95	
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102	
3	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	20,59	10,91	283,09	269	
4	Макаронные изделия отварные с м/с	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203	
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 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	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486	
2	Рагу из птицы	200	13,71	12,88	17,37	240,00	289	
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	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			В.В. Добровольская					
Зав. столовой			Л.В. Соловьева					
Ответственный по питанию			И.И. Соловьева					

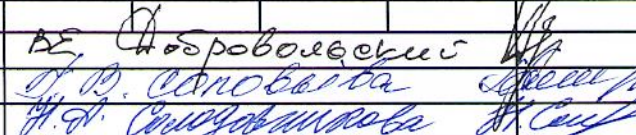
**Фактическое ежедневное меню**

Согласовано  
 Директор ГБОУ РК "Феодосийская санаторная интернат" г. Феодосия  
 И.В. Калинина  
 "18" Марта 2025г.

Утверждаю  
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "18" Марта 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			
<b>9 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая (пшениная) с маслом	200	5,81	9,24	31,71	229,52	256
3	Пудинг творожный запеченный ( б/муки)	100	15,07	5,33	20,67	190,67	285
4	Сметана 15 %	10	0,24	1,50	0,32	15,75	433
5	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573
6	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Обед</b>							
1	Икра свекольная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	2,06	10,91	283,09	269
4	Макаронные изделия отварные (безглютеновые)с мс	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
7	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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рагу из птицы	200	13,71	12,88	17,37	240,00	289
5	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	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник							
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю  
 Директор  
 ООО "Сбалансированное питание"  
 г. Симферополь  
 Е.В. Евсюкова  
 "18" 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- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту- ры
			всего	всего			
<b>9 день</b>							
<b>Завтрак</b>							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173
3	Пудинг из творога со сгущенным молоком (б/яиц)	100/20	18,08	6,40	24,80	228,80	285
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
5	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	15,20	62,00	377
<b>Второй Завтрак</b>							
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Обед</b>							
1	Икра свекольная	70	3,80	8,10	7,50	118,00	95
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	200	4,39	4,22	13,23	118,60	102
3	Биточки (особые) (говядина)	90	12,88	2,06	10,91	283,09	269
4	Макаронные изделия отварные с м/с	150	5,46	5,79	30,46	195,71	203
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 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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
<b>Ужин</b>							
1	Капуста тушенная с яблоками	70	1,47	2,66	9,59	82,60	486
2	Рагу из птицы	200	13,71	12,88	17,37	240,00	289
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
<b>Ужин 2</b>							
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385
Медицинский работник			А.Е. Андреев				
Зав. столовой			И.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			И.В. Соловьева				



Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний. 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>9 день</b>								
<b>Завтрак</b>								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
2	Каша вязкая молочная овсяная	200	7,9	12,5	35,8	288,6	173	
3	Пудинг из творога со сгущенным молоком (б/яиц)	120/20	21,09	7,47	28,93	26,69	285	
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	1,50	1,96	14,88	83,00	582	
2	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Обед</b>								
1	Икра свекольная	100	3,8	8,10	7,50	118,00	95	
2	Суп картофельный с бобовыми (горох)	250	5,49	5,27	16,54	148,25	102	
3	Биточки (особые) (говядина)	100	14,31	22,87	12,13	314,55	269	
4	Макаронные изделия отварные с м/с	180	6,55	6,94	36,55	234,86	203	
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 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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
<b>Ужин</b>								
1	Капуста тушенная с яблоками	100	2,10	3,80	13,70	118,00	486	
2	Рагу из птицы	250	17,14	16,10	21,71	300,00	289	
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	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
<b>Ужин 2</b>								
1	Молоко кипяченое	200	5,80	5,00	9,60	107,00	385	
	Медицинский работник		В.Е. Карповлевский					
	Зав. столовой		Л.Ю. Соколова					
	Ответственный по питанию		Н.Я. Соловьева					