

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
10 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
1	Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/20	20,46	15,48	39,20	378,00	223
3	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра морковная	100	3,8	8,10	7,50	118,00	95
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	388
Полдник							
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
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Жаркое по-домашнему	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259
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	1,50	1,96	14,88	83,00	582
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. Подорожная
 О.В. Соловьева
 И.Ф. Соловьева

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "19" декабря 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			
10 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
1	Запеканка из творога со сгущенным молоком	100/20	17,54	13,27	33,60	324,00	223
3	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра морковная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95
2	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60	111
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	302
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	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	388
Полдник							
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
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337,14	259
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	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
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	86
	Медицинский работник						
	Зав. столовой						
	Ответственный по питанию						

Фактическое ежедневное меню



Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
10 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
1	Запеканка из творога со сгущенным молоком	130/20	21,92	16,59	42,00	405,00	223
4	Каша жидкая молочная рисовая	300	11,2	18,3	49,0	407,1	182
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра морковная	120	4,56	9,72	9,00	141,60	95
2	Суп с макаронными изделиями	300	2,86	6,09	15,59	140,40	111
3	Котлеты рубленые из птицы	110	19,03	18,28	17,76	312,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	200	11,46	8,12	51,52	32,50	302
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	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	388
Полдник							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	120	3,60	4,56	6,36	80,40	157
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Жаркое по-домашнему	300	27,77	2,57	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	Кондитерское изделие	30	2,25	2,94	22,32	124,50	582
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. Дворовельская Д.В. Соловьева Н.В. Соловьева				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню



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			
10 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
1	Запеканка из творога со сгущенным молоком	120/20	20,46	15,48	39,20	378,00	223
4	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра морковная	100	3,8	8,10	7,50	118,00	95
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	302
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	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	388
Полдник							
1	Фрукты свежие	290	1,16	1,16	28,42	127,60	82
2	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Жаркое по-домашнему	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259
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	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
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



Сезон: Весенний. Возрастная категория 12-18 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего			
10 день						
Завтрак						
1	Каша пшениная вязкая б/мол с сахаром	250	1,67	51,43	251,19	256
2	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
3	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
4	Чай с сахаром	200	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак						
1	Мусс яблочный (на манной крупе)	100	0,20	22,19	94,30	455
2	Чай с лимоном	200	0,02	14,69	59,90	377
Обед						
1	Икра морковная	100	8,10	7,50	118,00	95
2	Суп с макаронными изделиями	250	5,08	13,00	117,00	111
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,24	14,80	260,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	7,31	46,37	292,50	302
5	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
6	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
7	Напиток из плодов шиповника	200	0,00	20,20	84,80	676
Полдник						
1	Фрукты свежие	170	0,85	35,70	163,20	82
2	Сок фруктовые и ягодные	200	0,00	20,20	84,80	389
Ужин						
1	Овощи консервированные отварные	100	3,80	5,30	67,00	157
2	Жаркое по-домашнему	250	25,84	23,69	421,43	259
3	Хлеб пшеничный	60	0,48	29,52	140,40	573
4	Хлеб ржаной	40	0,60	16,04	82,40	574
5	Кондитерское изделие	20	1,96	14,88	83,00	582
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					
	Зав. столовой					
	Ответственный по питанию					

В.Ф. Дзюбовский
С.В. Соколовская
И.В. Соколовская

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "19" 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				
10 день								
Завтрак								
1	Каша пшенинная вязкая б/мол с сахаром	250	7,14	1,67	51,43	251,19	256	
2	Хлеб пшеничный	40	3,04	0,32	19,68	93,60	573	
3	Хлеб ржаной	20	1,60	0,30	8,02	41,20	574	
4	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Полдник								
1	Мусс яблочный (на манной крупе)	100	0,93	0,20	22,19	94,30	455	
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
Обед								
1	Икра морковная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95	
2	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60	111	
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294	
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	3,86	243,75	302	
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	Напиток из плодов шиповника	200	0,00	0,00	20,20	84,80	676	
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	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157	
2	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337,14	259	
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	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582	
6	Чай с сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457	
Ужин 2								
1	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389	
Медицинский работник			В.В. Андреевская					
Зав. столовой			И.В. Соколова					
Ответственный по питанию			Н.Н. Соловьева					

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "19" *Апрель* 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				
10 день								
Завтрак								
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14	
1	Запеканка из творога (б/муки) со сгущенным молоком	100/15	16,81	12,72	32,20	310,50	223	
3	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182	
4	Хлеб Безглютеновый	70	1,68	1,89	28,70	147,70	573	
5	Кофейный напиток с молоком	200	2,94	1,99	19,12	100,00	380	
Второй Завтрак								
1	Фрукты свежие	100	0,40	0,40	9,80	44,00	82	
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377	
Обед								
1	Икра морковная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95	
2	Суп Любительский	200	4,72	2,08	20,24	119,20	155	
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294	
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	302	
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573	
6	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	388	
Полдник								
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	
Ужин								
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157	
2	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337,14	259	
3	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	
Ужин 2								
1	Напиток кисломолочный	200	5,80	5,00	8,00	100,00	386	
	Медицинский работник		<i>А.Е. Добровольская</i>					
	Зав. столовой		<i>В.В. Соловьева</i>					
	Ответственный по питанию		<i>Н.А. Соловьева</i>					

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			
10 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
1	Запеканка из творога со сгущенным молоком (б/яиц)	120/20	20,46	15,48	39,20	378,00	223
3	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	20	1,50	1,96	14,88	83,00	582
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра морковная	100	3,8	8,10	7,50	118,00	95
2	Суп с макаронными изделиями	250	2,39	5,08	13,00	117,00	111
3	Котлеты рубленые из птицы	100	15,85	15,24	14,80	260,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	180	10,32	7,31	46,37	292,50	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	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	388
Полдник							
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
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	100	3,00	3,80	5,30	67,00	157
2	Жаркое по-домашнему	250	23,14	25,84	23,69	421,43	259
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	1,50	1,96	14,88	83,00	582
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.В. Щедровская				
Зав. столовой			И.В. Соколова				
Ответственный по питанию			Н.В. Солодовникова				

Фактическое ежедневное меню

Согласовано

Директор ГБОУ РК

"Феодосийская санаторная
школа-интернат"

г. Феодосия

И.В. Калинина

"14" марта 2025г.



Утверждаю

Директор

ООО "Сбалансированное питание"

г. Симферополь

Е.В. Евсюкова

"14" 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 ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
10 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
1	Запеканка из творога со сгущенным молоком (б/яиц)	100/20	17,54	13,27	33,60	324,00	223
3	Каша жидкая молочная рисовая	250	9,3	15,3	40,8	339,3	182
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	Кофейный напиток с молоком сгущенным	200	2,94	1,99	20,92	113,40	380
Второй Завтрак							
1	Кондитерское изделие	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра морковная	70	2,66	5,67	5,25	82,60	95
2	Суп с макаронными изделиями	200	1,91	4,06	10,40	93,60	111
3	Котлеты рубленые из птицы	90	14,27	13,71	13,32	234,00	294
4	Каша гречневая рассыпчатая	150	8,60	6,09	38,64	243,75	302
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	Напиток из плодов шиповника	200	0,68	0,28	20,76	88,20	388
Полдник							
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
Ужин							
1	Овощи консервированные отварные	70	2,10	2,66	3,71	46,90	157
2	Жаркое по-домашнему	200	18,51	20,67	18,95	337,14	259
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	15	1,13	1,47	11,16	62,25	582
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.С. Чобрикова
 Е.В. Евсюкова
 И.В. Калинина