

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			
11 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Драчена	50	5,71	7,58	3,04	103,00	216
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,75	181
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							
5	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82
3	Птица запеченная	100	20,15	23,44	0,07	292,73	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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
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 картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Плов (говядина)	250	2,73	28,15	43,37	53,67	265
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.С. Шабровольские Е.В. Соловьева И.В. Соловьева				
Зав. столовой							
Ответственный по питанию							

Фактическое ежедневное меню

Согласовано
 Директор ГБОУ РК
 санаторная
 интернат"
 г. Феодосия
 И.В. Калинина
 "20" февраля 2025г.

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

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
11 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Драчена	50	5,71	7,58	30,40	103,00	216
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	8,13	32,38	251,00	181
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	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра овощная	70	0,91	1,89	2,66	31,50	52
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
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
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 картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов (говядина)	200	2,19	22,52	34,69	429,33	265
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			И.В. Евсюкова				
Зав. столовой			Е.В. Евсюкова				
Ответственный по питанию			И.В. Евсюкова				

Фактическое ежедневное меню



Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 12-18 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углеводы г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
11 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	Драчена	50	5,71	7,58	3,04	103,00	216
4	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	48,57	376,50	181
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	100	7,28	12,52	43,92	318,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	120	2,28	10,68	9,24	141,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	300	2,16	5,90	13,12	124,50	82
3	Птица запеченная	120	24,17	28,12	0,09	351,27	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	250	4,81	9,43	33,31	250,00	125
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
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 картофельный с морковью и зеленым горошком	120	3,28	8,48	11,46	135,24	40
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Плов (говядина)	300	32,80	33,78	52,04	644,00	265
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.С. Асеровольский				
Зав. столовой			Л.В. Соловьева				
Ответственный по питанию			И.А. Соловьева				

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет сироты

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего	ы г		
11 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	Драчена	50	5,71	7,58	3,04	103,00	216
4	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,75	181
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 сахаром	200	0,20	0,10	9,30	38,00	457
Второй Завтрак							
1	Булочка "Домашняя"	75	5,46	9,39	32,94	238,50	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82
3	Птица запеченная	100	20,15	23,44	0,07	292,73	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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
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 картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
3	Плов (говядина)	250	27,33	28,15	43,37	536,67	265
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			И.В. Евсюкова				
Зав. столовой			И.В. Евсюкова				
Ответственный по питанию			И.В. Евсюкова				

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "20" февраля 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			
11 день							
Завтрак							
1	Яблоко печеное	65	0,22	0,00	23,76	96,06	646
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша манная вяз б/ мол с сахаром	250	5,95	0,36	49,76	227,38	256
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	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82
3	Птица запеченная	100	20,15	23,44	0,07	292,73	293
4	Картофель отварной 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 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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Плов (говядина)	250	27,33	28,15	43,37	536,67	265
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	Соки фруктовые и ягодные	200	0,60	0,40	32,60	136,40	389
Медицинский работник			В.С. Дюров				
Зав. столовой			Е.В. Соколова				
Ответственный по питанию			М.А. Сивухина				

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Зимний. Возрастная категория 7-11 лет безмолочная

№	Наименование блюда	Выход г	Белки г	Жиры г	Углевод ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
11 день							
Завтрак							
1	Яблоко печеное	65	0,22	0,00	23,76	96,06	646
2	Яйца вареные	40	5,08	4,60	0,28	63,00	209
3	Каша манная вяз б/ мол с сахаром	200	4,76	0,29	39,81	181,90	256
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
Полдник							
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра овощная	70	0,91	1,89	2,66	31,50	52
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом раст	150	2,90	6,50	25,70	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 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	Сок фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Ужин							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов (говядина)	200	21,87	22,52	34,69	429,33	265
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Медицинский работник			В.Ф. Добровольская				
Зав. столовой			С.В. Соколов				
Ответственный по питанию			М.П. Савицкая				

Фактическое ежедневное меню

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

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

Дата:

Сезон: Зимний. 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			
11 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Драчена	50	5,71	7,58	30,40	103,00	216
3	Каша жидкая (кукурузная) на молоке с водой	200	7,38	9,00	23,23	233,85	255
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	Соки фруктовые и ягодные	200	1,00	0,00	20,20	84,80	389
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
5	Хлеб Безглютеновый	80	1,92	2,16	32,80	168,80	573
6	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 картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов (говядина)	200	21,99	22,52	34,69	429,33	265
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			В.Е. Добровольская				
Зав. столовой			С.В. Соколова				
Ответственный по питанию			М.А. 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 ы г	ЭЦ ккал	№ рецепту ры
			всего	всего			
11 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Драчена	50	5,71	7,58	3,04	103,00	216
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,75	181
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	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82
3	Птица запеченная	100	20,15	23,44	0,07	292,73	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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
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 картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Плов (говядина)	250	2,73	28,15	43,37	53,67	265
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. В. Шевроветская
 Е. В. Сидорова
 И. В. Сидорова

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор
 ООО "Сбалансированное питание"
 г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 "10" 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	Углероды г	ЭЦ ккал	№ рецептуры
			всего	всего			
11 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Сыр (порциями)	20	4,64	5,90	0,00	72,00	15
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	8,13	40,48	313,75	181
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
1	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
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
Полдник							
1	Фрукты свежие	170	0,68	0,68	16,66	74,80	82
Ужин							
1	Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов (говядина)	200	2,19	22,52	34,69	429,33	265
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			В.Е. Азарова				
Зав. столовой			С.В. Соколова				
Ответственный по питанию			Н.И. Соколов				

Фактическое ежедневное меню

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

Утверждаю
 Директор ООО "Сбалансированное питание" г. Симферополь
 Е.В. Евсюкова
 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			
11 день							
Завтрак							
1	Масло (порциями)	10	0,08	7,25	0,13	66,00	14
2	Драчена	50	5,71	7,58	30,40	103,00	216
3	Каша жидкая молочная из манной крупы	200	6,11	8,13	32,38	251,00	181
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	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	70	1,33	6,23	5,39	82,60	150
2	Борщ с капустой и картофелем	200	1,44	3,94	8,75	83,00	82
3	Птица запеченная	90	18,13	21,09	0,07	263,45	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	150	2,89	5,66	19,99	150,00	125
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
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 картофельный с морковью и зеленым горошком	70	1,91	4,95	6,69	78,89	40
2	Плов из птицы	200	18,01	8,95	36,45	298,67	291
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						

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	Угледо- ды г	ЭЦ ккал	№ рецепту- ры
			всего	всего			
11 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	Каша жидкая молочная из манной крупы	250	6,11	10,72	40,48	313,75	181
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	Булочка "Домашняя"	50	3,64	6,26	21,96	159,00	424
2	Чай с лимоном	200	0,13	0,02	14,69	59,90	377
Обед							
1	Икра кабачковая консервированная	100	1,90	8,90	7,70	118,00	150
2	Борщ с капустой и картофелем	250	1,80	4,92	10,93	103,75	82
3	Птица запеченная	100	20,15	23,44	0,07	292,73	293
4	Картофель отварной с маслом сливочным	180	3,46	6,79	23,98	180,00	125
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
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 картофельный с морковью и зеленым горошком	100	2,74	7,07	9,55	112,70	40
2	Плов (говядина)	250	2,73	28,15	43,37	53,67	265
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.Е. Добровольская				
Зав. столовой			Л.В. Сидорова				
Ответственный по питанию			М.А. Соловьева				